كتاب

فنون الطهي الحديث

لمؤلفيه

ابو زيد امين و طغيان سعيد

سنة ١٣٥٣ هجرية — سنة ١٩٣٤ ميلادية

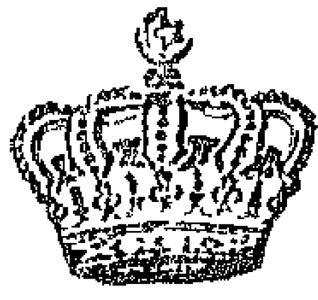
« حقوق الطبع محفوظه للمؤلفين »

الثمن ١٠٠ م

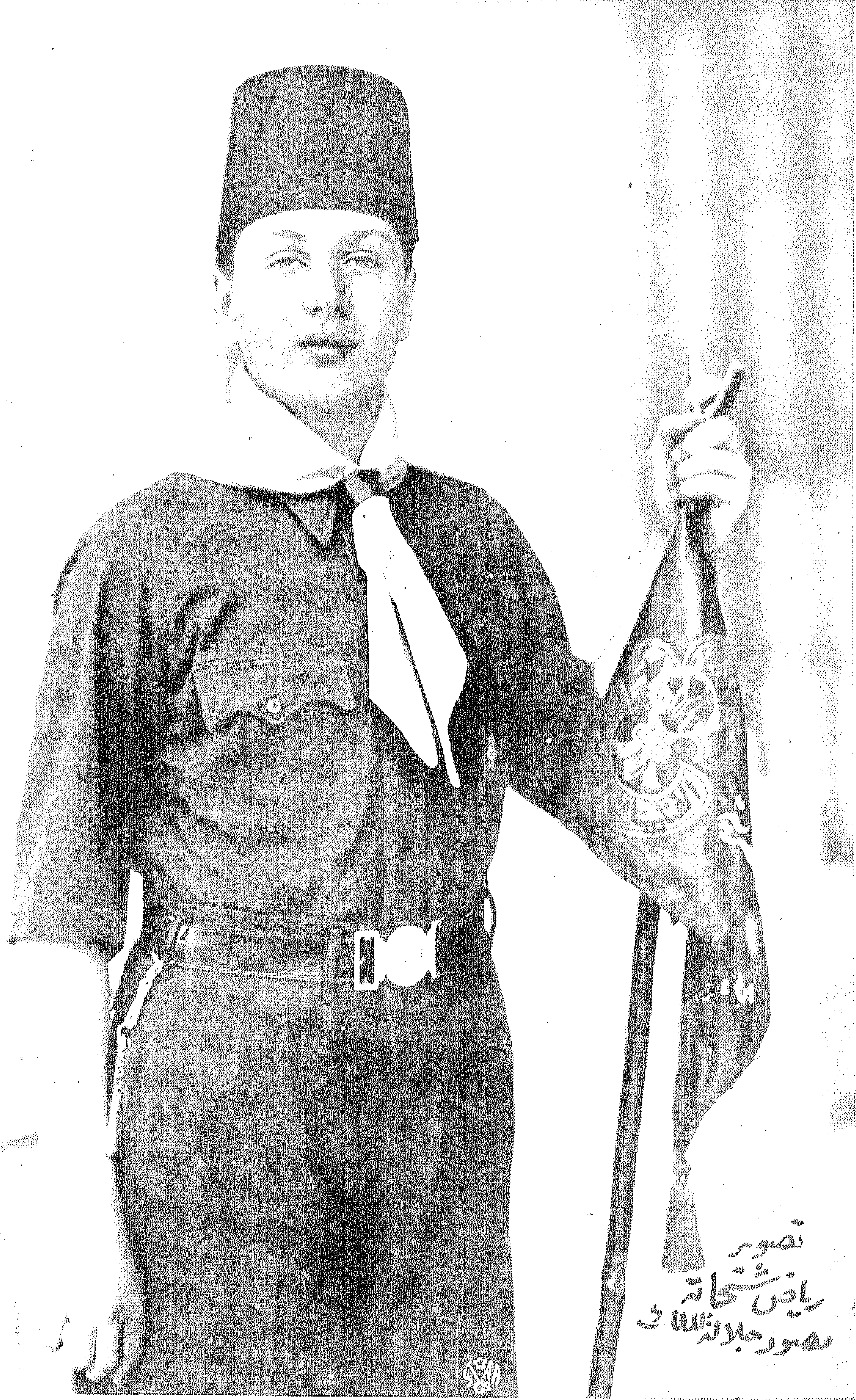
« كل نسخة غير ممضاة من المؤلفين تعد مسروقة »

الطبعة الاولى

مطبعة المقتطف والمقطم



جلالة مولانا الملك فؤاد الاول ملك مصر



حضرة صاحب السمو الملكى

الكشاف الاعظم الامير فاروق أمير الصعيد وولى عهد المملكة المصرية

ولد بسراى عابدين العامرة في الساعة العاشرة والنصف من مساء الاربعاء ٢١ جمادى الاول سنة ١٣٣٨

الموافق ١١ فبراير سنة ١٩٢٠

اهداء الكتاب

الى السده الملكيه

يتشرف ابو زيد امين وطغيان سعيد الطاهيان المتقلبان فى نعمة حضرة صاحب الجلالة الملك فؤاد الاول عز نصره ان يلتمسا برفع كتابهما « فنون الطهي الحديث » الذي وضعناه بعد ممارسة طويلة الى العتبات الملكيه الساميه برهانا على صدق اخلاصهما وولائهما للعرش المفدى ودليلا على ماوصلت اليه الفنون من التقدم والرقى فى عهد جلالته الزاهر وتنفيذا لرغبات جلالته فى النشر والتأليف من الشعب المصري الامين ليزدادوا علما ورشدا

ايد الله بالنصر واظفر ايامه وأدام احكامه وحفظ بعنيه التى لاتنام حضرة صاحب السمو الملكي الامير فاروق امير الصعيد وحضرات صاحبات السمو الملكي الاميرات الكريمات آمين وتنازلو معاليكم بقبول فائق الاحترام

الداعيان

ابو زيد امين وطغيان سعيد

مقدمة الكتاب

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله . اما بعد فان الله تعالى خلق الانسان فى هذه الحياة الدنيا على وجه أراد به حفظ نوعه وبقاء جنسه فهداه الي قوته حفظا لحياته وقياما بواجباته اذ أن الغذاء ضرورى لحياتنا وهو قوام صحتنا

وقد وجب علينا المحافظه على اجسامنا ووقايتها من العلل التى تنتابها وهذا معنى تدبير الصحه الواجب على كل شخص معرفته

لهذا كان من لوازم الاكل إنضاج الماكولات من لحوم و بقول وخضر وغيرها للحصول علي غذاء تام سهل الهضم لان قوام الصحه كما قالوا فى حسن التغذيه وذلك من غير شك رجع الي اتقان الطهى

والطهى فن من اعظم الفنون الحيويه التي تتعلق بحياة الانسان وقد عني بالطهى كثير من الغربيين والشرقيين فدونوا لصناعته كتب قيمه ارتقت بها صناعة الطهي الى اعلى الدرجات وجعلت من اهم صناعات العمران التام ذلك لمراعاة سلامة الاجسام فيها من العلل التى تحتاج الى عناء الاطباء قال بعض مشاهير هذا الفن (ان اتقان الطهى) نظام الاكل يغني الشخص عن الطب »

من اجل ذلك كله رأينا ان نقوم بوضع كتاب عربي جامع لفني طهى الطعام وعمل الحلوى خدمة لابناء وطننا العزيز سيما وقد رجعنا الي كثير مما دون من الكتب فى هذه الصناعه فاخذنا طرق صناعتها ونظام ترتيبها من مشاهير الطهاه الافرنجية والعربية الذين ارتقت بهم صناعة الطهى مما نشاهده الان ويشاهده الغير من عظيم امرها في البلاد الشرقيه والغربية

وانك لتجد للنابغين فى هذا الفن طرقاً تخفى على سواهم فربما توقف اتمام صنع ما كول من لحم أو بقل أو نوع من الحلوي على امر دقيق كزيادة حرارة النار درجة أو نقصها درجة أو اضافة قليل من الماء الى غير ذلك مما لا يدركه الا الراسخون فى هذا الفن . وها نحن والحمد لله قد وفقنا لوضع كتاب سميناه بعد أن استخرنا الله فى تسميته (فنون الطهي الحديث) تضمن مقصدين المقصد الاول الطهي بنوعيه الشرقى والغربي والمقصد الثاني الحلوى بنوعيها الشرقى والغربى وقد اوضحنا بهذا الكتاب ترتيب الاطعمه وأوزان المواد ودرجة حرارة النار والوان الاطعمه والحلوى والمرطبات واشكالها على الطريقتين الشرقيه والغربيه موضحا ذلك بالرسومات ليتبين علما وعملا

وانا نتقدم بكتابنا هذا الى ابناء وطننا الاعزاء ولاسيما اخواننا الطهاه الذين يهمهم اكثر من غيرهم أن تكون صناعة الطهي فى مقدمة الصناعات الحيوية والله اسال ان يوفقنا لما فيه الخير لنا ولمصرنا المحبوبه

المؤلفان

أبو زيد امين وطغيان سعيد

يطلب

كتاب فنون الطهى الحديث

من المكاتب الشهيرة بمصر ومن المحلات الآتيه

(١) من مستودعه العمومي بنادى الطهاه الفني بشارع الفلكى امام سوق خضار باب اللوق ت ٤٥٥١٢

(٢) من محل جروبي الحلوانى الشهير بمصر

(٣) « « فلوران بشارع المدابغ

(٤) من مكتبة العنتبلي بشارع النزهة رقم ٦٦ بالعباسيه

(٥) من الحاج اسماعيل رمضان بنادي الاتحاد أمام سوق خضار العتبه الخضراء

(٦) من المدرسه الفرنسيه الليلية بقرب محطة باب اللوق أمام جريدة المقطم



طغيان سعيد

حلواني خصوصي بالسراي الملكية

Taghayan Said

Pâtissier Special au Palais Royal

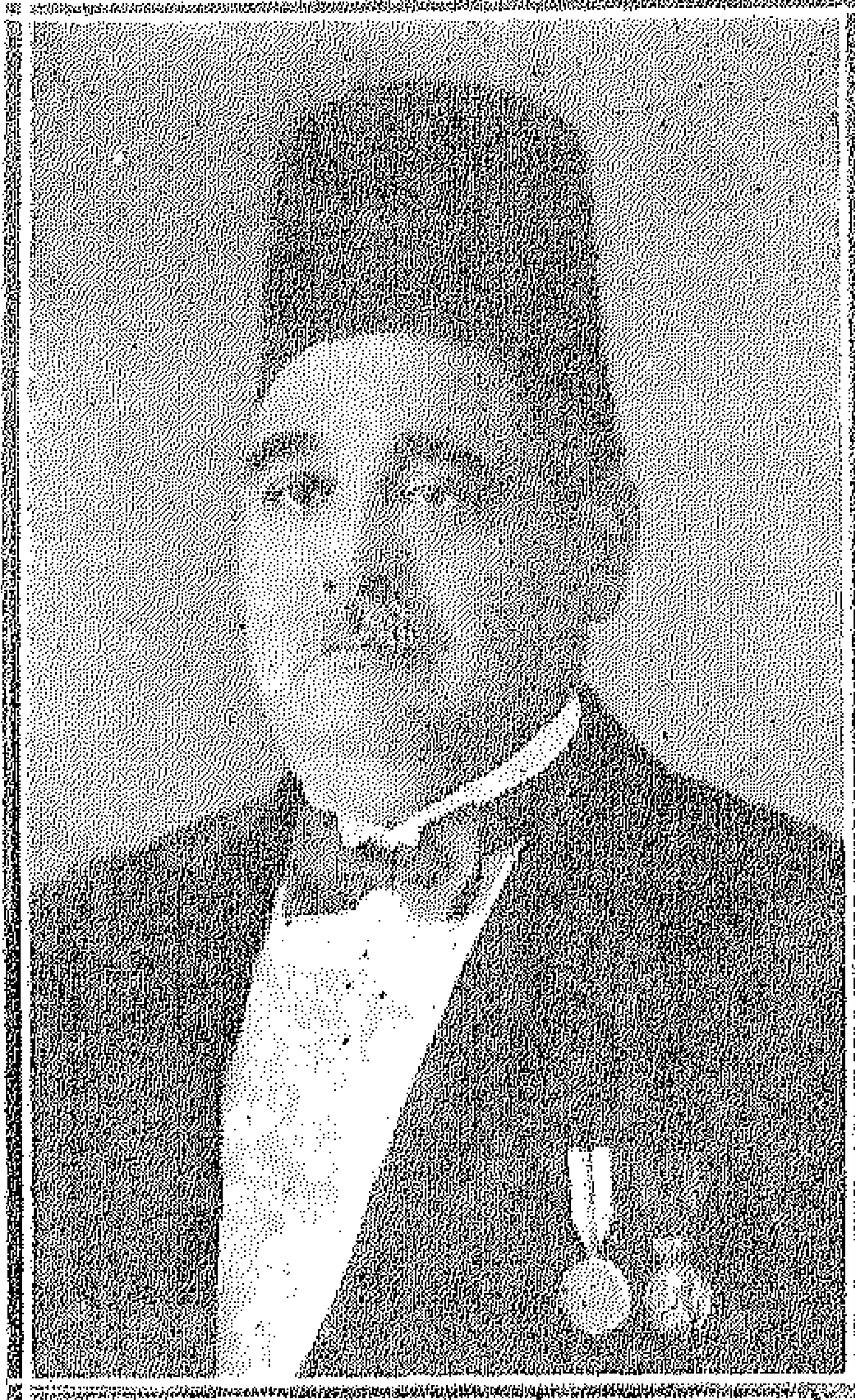
ابو زيد امين

طاهي السير فكتور هراري باشا

وطاهي خصوصي بالمطابخ الملكية سابقا

Abou Zed Amin

Chef de Cuisine du Sir Victor
Herari Pacha
Ex-Cuisinier Special au
Palais Royal



محمود بسيونى كبير طهاه

مولانا جلالة الملك فؤاد الاول

حضرات المحترمين

ارى من واجبى بعد أن تصفحت باهتمام كتابكما « الطهى الحديث » ان ابادر بتهنئتكما للعناية الخاصة التى اعطيتموها فى وضع وترتيب هذا السفر القيم

وفضلا عن شموله لكافة الاقسام الشرقية والاوربية التى تهم كل من له صلة بالمطبخ فان الاسلوب البسيط والترتيب الدقيق الذى روعى فى وضع كتابكما يجعله سهل الفهم لكل من يهتم بفن المطبخ الحديث

ولا يسعنى اخيرا الا ان اتمنى لجهودكما المشكورة كل التقدير ولكتابكما حسن الرواج والتوفيق ...

وتفضلا بقبول وافر تحياتى ،

١٩٣٤/٨/٦

كبير طهاة جلالة الملك

محمود بسيونى



علي محمد الفلال كبير طهاة مولانا جلالة الملك سابقا

تقريظ الكتاب

حضرات المحترمين الاسطى ابو زيد امين والاسطى نصحات سعيد

تحية وسلاما

تصفحت الكتاب المسمى فن الطهي الحديث لمؤلفيه الاسطى ابو زيد امين والاسطى نصحاته سعيد

وبعد انتهائي من قراءته وجدته مجموعا وعلى اسلوب سهل لم يترك فيه اي نوع من فروع الطهي وعمل الحلوى شرقيه او غربيه ومصر محتاجه لظهور مثل هذا الكتاب ولها قد ظهر في الوقت الذي يهتم فيه كل شرقي للعلوم الحديثه وهذا الكتاب مبني على نظريات علميه وعمليه وروعي فيه القواعد الصحيحه والطريقه الفنيه للتغذيه الصحيه مع مراعاة الذوق فهو كتاب كقاموس صحيح واني مبرهنا المؤلفين في تقريظ عاطفا عما بكتابهما الجليل حتى فرحا جميع [illegible] بالثناء والشكر على خدمتهما للانسانية وطهيها

ولكما مني جزيل الشكر وخالص الاحترام

في ١٣ يوليه ١٩٣٤

علي محمد الفلالي
طباخ باشا مولانا جلالة الملك
فؤاد الاول
سابقا



عبد الغنى كرار كبير طهاة محلات جروبى بمصر ورئيس طهاة فندق الكنتننتال سابقا وقد تلقى فن الطهي بالفنادق الكبرى بمصر واروبا



على الدله اختصاصى فى عمل الولائم والحفلات ومتعهد حفلات الخاصة الملكية بمصر وصاحب محل على الدله بشارع المناخ بجوار جروبى

حضرتا المحترمين الاسطى ابو زيد امين والاسطى طفيان سعيد

يسرني جدا أن ابعث اليكم ارتياحي العظيم واغتباطي لمشروعكم الجليل الذى بذلتم فيه مجهودا عظيما فى اخراجه من حيز الفكر الى حيز العمل بما احتوى عليه من المقتبسات الفنيه والعلميه التى قمتم بترتيبها فى كتابكم القيم وهو (كتاب فنون الطهي الحديث)

ولقد تصفحناه ووجدناه جامعا لأحدث الطرق التى لاتقل فناعن الطرق الاروبيه وهو مبوب بتبويبا دقيقا ودل على انه اول كتاب من نوعه يجمل بكل طاهي أو عائلة ان تقتنيه

ونرجو من الله أن يكلل عملكما هذا بالنجاح والتوفيق لخدمة ابناء الوطن والسلام

عبد الغني كرار



سيد طه من مشاهير طهاه الاسكندرية



مصطفى احمدعشى خصوصى بالمطابخ الملكية سابقا

حضرة الافاضل ابوزيد امين والاسطى طغيان سعيد .

تصفحنا كتابكما (فنون الطهى الحديث)فوجدناه شاملا لجميع ما يحتاجه حسن الذوق ولقدنهض لهذا الفن وبرهن على ان الشرقى لايقل عن الغربى فى هذا الفن الواسع وانا تلقاء هذا النجاح الباهر الذى احرزه كتابكما القيم لا يسعنا سوي ان نتقدم إليكما بالتهنئة على هذه النتيجة الرائعة زادكما الله صعودا في مراقى الفلاح والنجاح

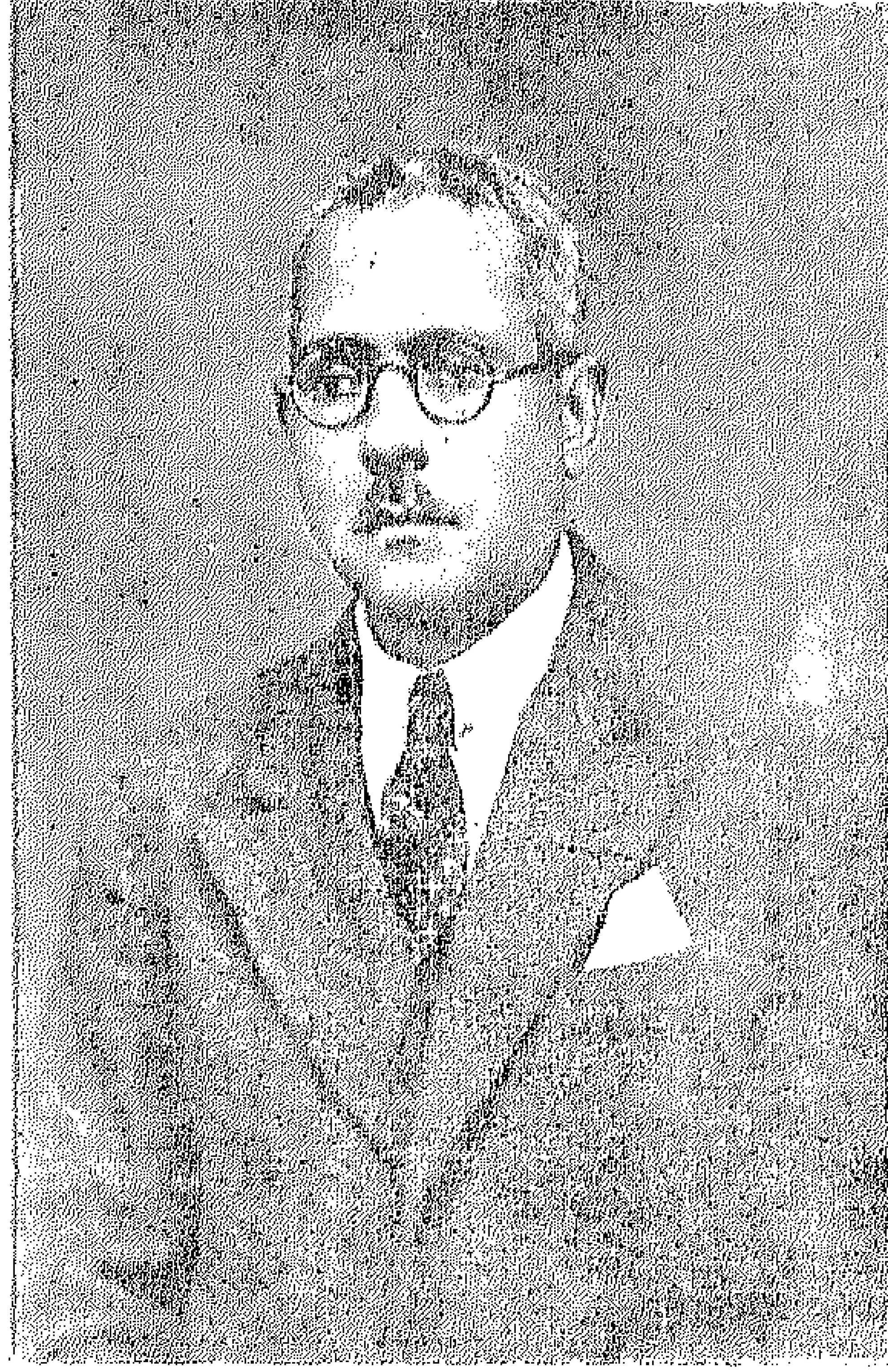
سيد طه



عزوز عبد العزيز اختصاصي في عمل الولائم والحفلات ومتعهد حفلات الحكومة والخاصة الملكية بمصر



على مصطفى حلوانى خصوصى مولانا جلالة الملك سابقا وقد قام بمساعدتنا فى انواع الحلو يستحق عليها الشكر



يوسف افندى حجاج يوسف بمعمل البكتيريولوجيا بمدرسة الزراعة العليا بالجيزة

حضرات الافاضل المحترمين ابو زيد افندى أمين . وطغيان افندى سعيد

طالعت كتابكما (فنون الطهي الحديث) فتذاوقت فيه حلاوة الروعة ولذة المطالعة ونكهة العلم الغزير وملح الطرائف من كل ما طلب وحلي ولو كان لي يوما من الايام نعمة تناول الطعام مما صنعتماه من ايديكما وطهيتماه بنفسكما لما استطعت ان اجد فى طعمه عذوبه هى اشهى مما في كتابكما طعما او حلاوة

كتابكما يعتبر بلا شك من اهم الكتب القيمة التي ظهرت ايامه هذه النهضة المباركة المنبسة وزرافة على مصر جمع فاوعي واعطي فاجزل . ودل على ان في هذا البلد رجالا ضربو فى كل فن بسهم و بقدر ما يعتبر فن الطهي من الفنون الجميلة التى يجب أن يسجل لاربابها فضل العارفين ومروءة المجتهدين يتحتم علينا الاشادة بفضلكما والتنويه باعمالكما العظيم سيما وقد انتقلتما من المعرفة العملية الى التأليف ومن الالمام النظرى الى عظمة التصنيف فخلدتما بذلك فضلين وسجلتما مروءتين . الاولى فضل العلم والثانية مروءة التعميم ونشر ما كبدتما كثيرا فى سبيل تحصيله والوصول اليه وهذا ليس بالقليل بل هو شيء كثير كان من التواضع ان تسجلاه فى كتاب وأن تسمياه . (فنون الطهى الحديث) . وهو جدير ان يسمي (قاموس الطهي الحديث) وهو قاموس بحق بل افهم ان القاموس جامع لمفردات لغة واحدة وشذرات معينة . أما كتابكما قد حوي اصناف الاطعمة فى بلاد مختلفة . شرقية . تركية . غربية . فكان بهذا مرجعا ضخما لكثير من البيوتات والعائلات في فنون الطهى الحديث

ومع انه ظهر قبله كتب قيمة فى هذا الفن باللغة العربية دبجها اساتذة افاضل يشهد لهم بالعرفان فان هذا الكتاب قد سدي بلا شك كل فراغ بحيث لا يوجد بعد ذلك متسع لمزيد

واول ما صادفته فيه بصفة عامة حسن التنسيق والتبويب مع التدرج في الشرح والوضوح فى الاسلوب وسهولة العبارة مما دل على متانة تسجل لكما ايضا فى عالم الادب والتأليف وتذكر لكما بكل منى وفضل كما ان هناك ايضا ظاهرة ملموسة فى هذا الكتاب وهى انه جاء بعد خبره ومرانه وتجارب قد لا تتفق لغيركما مما مارس هذه الصناعة فى كثير من بيوتات عظماء مصر ولاشك ان هذا الاتقان مما يشجع الكثيرين على اقتناء الكتاب والاعتزاز بموأده الغزيرة ومعلومات القيمة ولست اشك في أن كلامي هذا يتناول الكتاب في كليانه وان كنت بحكم مهنتي لا استطيع ان احيط به درسا وبحثا وتعمقا

فانتما تعلمان انى بصفتى موظفا زراعيا تخصص دراسة الالبان والخضروات والفاكهة يلذ لي كل دراسة تمت اليهما بسبب وهذا هو بالذات مما طربت له عند قراءتى لكتابكما وجدتكما تدخلان الالبان في اغلب انواع الاطعمة في الشربة ومع الصلص والحلو والمثلجات والفطائر والجاتو ومع الخضروات والبسكويت. ومع الارز والمكارونة ومن اللبن يستخرج الكريمة والزبدة فتأخذون منها ما يصنف الي اغلب الاصناف طعم وحلاوة ولذة . وفى باب الحلو وجدت انواعا متنوعة للفاكهة المسكرة والمحفوظه او الخشاف والجيلاتى وعصير الفاكهة وانواع المحفوظات وليس هنا مجال الايضاح والشرح اكتفاء بما جاء في الكتاب بغزارة مما وجبت الاشارة اليه والكتاب بهذا الشكل اصبح الكتاب الوحيد باللغة العربية الذى كشف ستار هذه المهنة التى كان يحتكرها الطهاة الاجانب فهو غزير الفائدة لاصحاب المعامل ومحلات الحلو والفنادق الكبيرة ومحلات منتجات الالبان والمثلجات ومنتجات الفاكهة والمخللات والخضر كما انه مفيد لربات المنازل والقصور فى ادارتهن لمنازلهن وهو بهذه الصفة يؤدى خدمة جليله فى علم التدبير المنزلى باعتباره من اهم العلوم التى تدرس في مدارس البنات

وبالجملة ليس الخبر كالعيان وليس أفضل من التجربة كالبرهان ولا يسعنى الا أن أتقدم اليكما بحرارة التهنئة وغزارة الشكر سائلا المولى سبحانه وتعالى حسن التوفيق راجيا أبناء وطننا الاقبال والتشجيع متمنيا لكما المزيد من الفضل والتأييد في ظل مولانا صاحب الجلالة فؤاد الاول حفظه الله

يوسف حجاج يوسف
بعمل البكتيريولوجيا بمدرسة الزراعة العليا بالجيزة

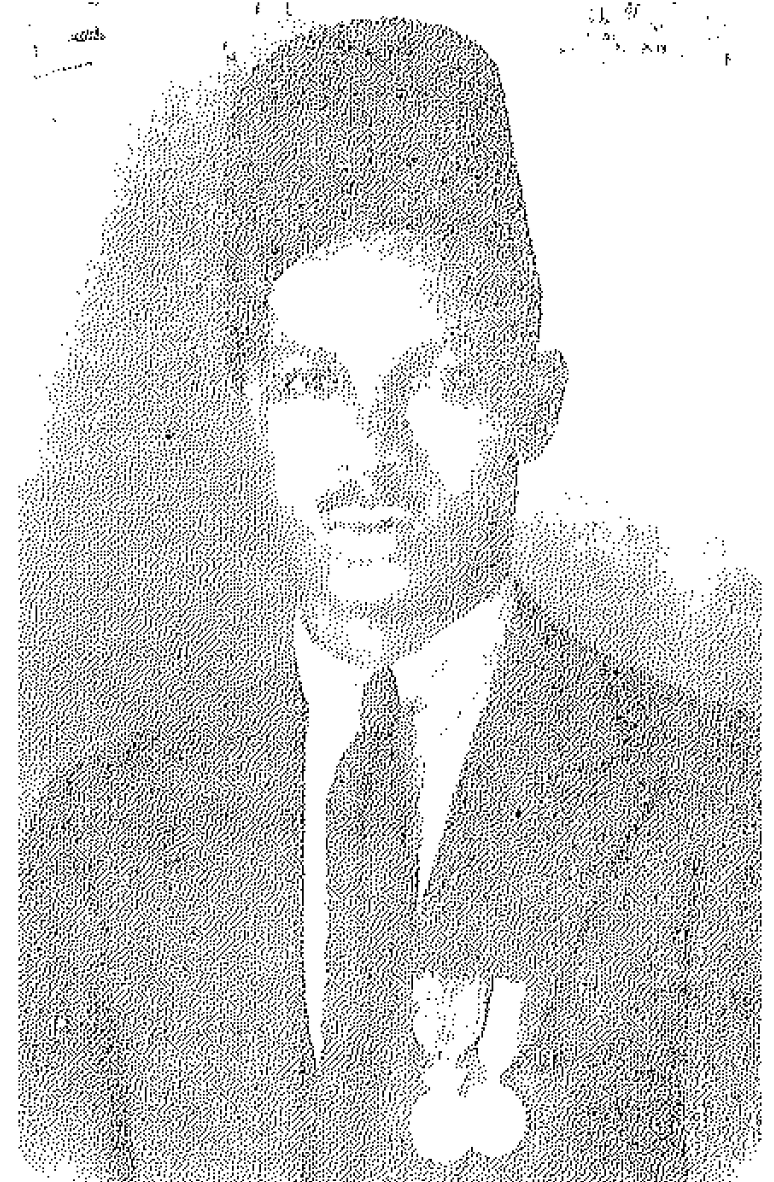


سيد موسي طاهى بالمطبخ الخصوصي
بالسراي الملكية

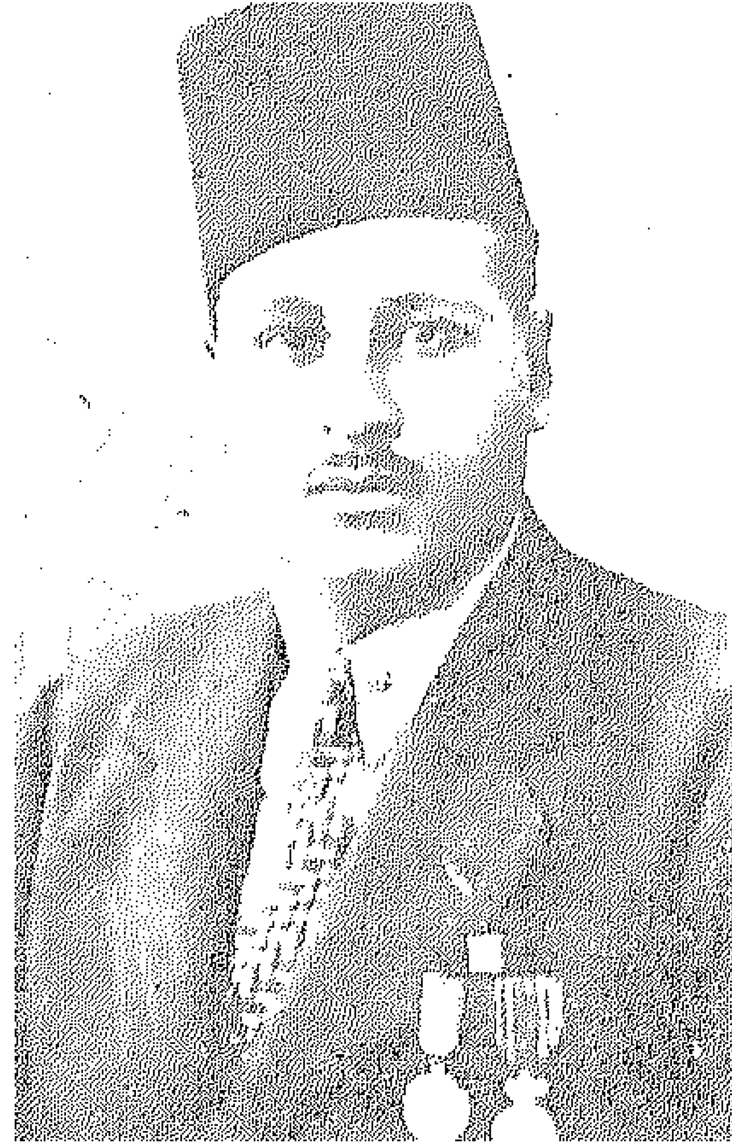


مصطفي حسن طاهى بالمطبخ الخصوصى
بالسراي الملكية

طهاة المطبخ الخصوصي بالسراي الملكية



طغيان سعيد (حلواني)



محمد سليمان فارس



محمد قاسم التركي



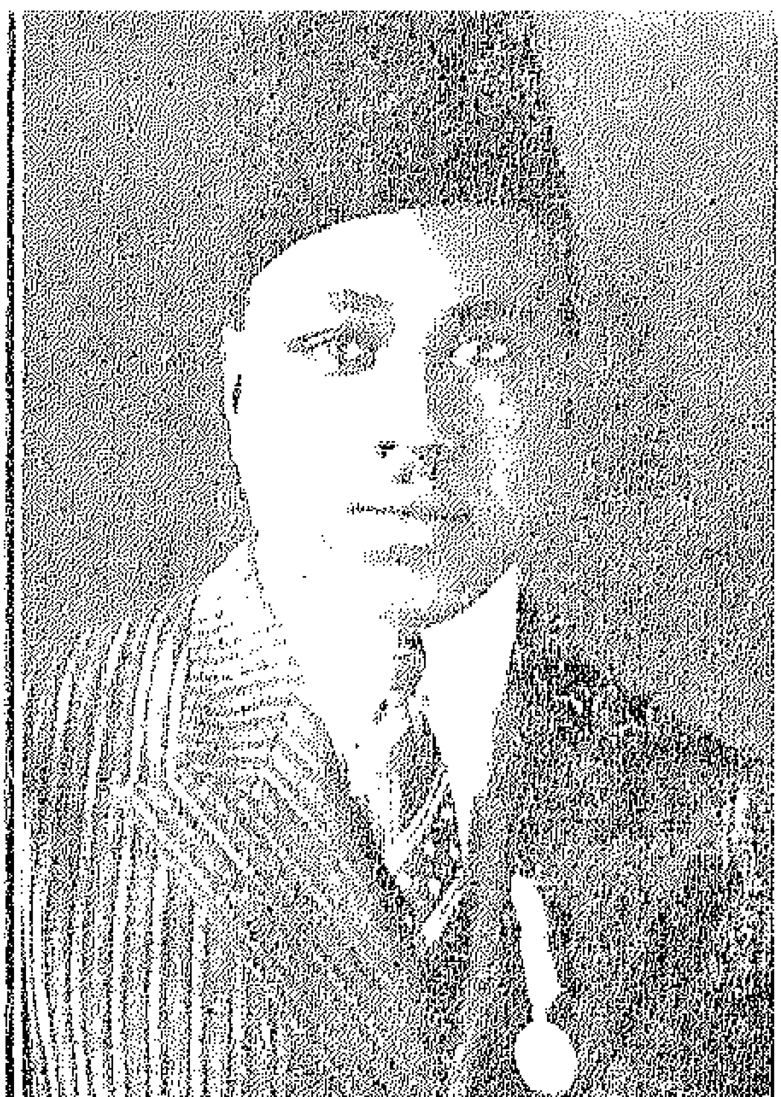
عمر محمد الحميدي السمالوطي



عبد العزيز التركي



ابراهيم خليل ندا



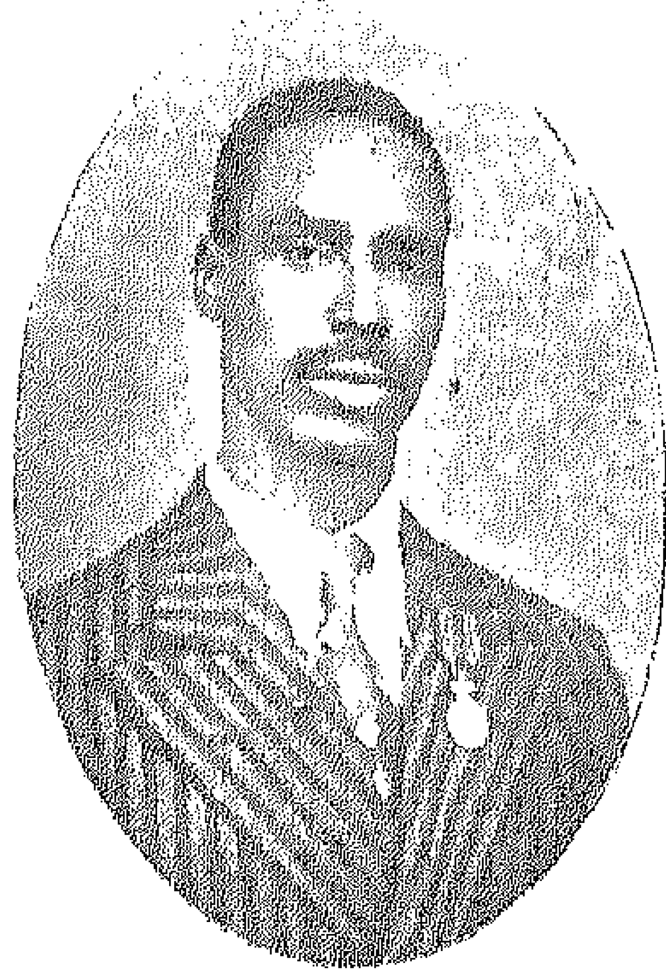
محمد عبد الله عبد الله حلواني



ابراهيم حسن

كلمة للمؤلف

ابو زيد امين



بسم الله الرحمن الرحيم

وصلى الله على اشرف المرسلين سيدنا محمد سيد العرب والعجم الذي انزل عليه في اى الذكر الحكيم علم الانسان ما لم يعلم وعلى آله وصحبه وسلم

لقد أجهدت نفسى وواليت الليل بالنهار من زمان بعيد فى تلاوة كتب الطهى الشرقى والغربي فكنت اجد المدون فى كتب الطهى الشرقى مقتضبا لا يفي بالغرض المقصود منها ولا تذكر بجانب فن الطهي الشرقي المتسع ولا يقاس ما حوته تلك الكتب مما اوضحته الكتب الفرنسية فى فن الطهي الغربى وكنت دائما افكر في ايجاد كتاب يشمل فن الطهى الشرقي والغربى معا ليهتدي به الطهاة الشرقيين وليكونوا فى مصاف الطهاة الغربيين فناً وخبره وتنتفع به العائلات ويكون لديهم كنزا ومرشدا وخصوصا طهاة الفنادق الكبرى

فعرضت هذه الفكرة على اشهر طهاة مصر ممن لهم الالمام باللغة الفرنسية المهمة المستعملة فى الفنادق الكبيرة وعند كبار العائلات اذ لا يدرك ذلك الامن اشتغل بهذا الفن وعلمه بالاصطلاحات الفنية في الترجمة ولكثرة مشاغل اخوانى الطهاة لم اجد من يعيننى على اخراجه لقراءة اللغة العربيه فتركتها زمنا طويلا غير انها كانت لا تزال الفكرة مختمرة فى رأسى

ولما التحقت بخدمة السراى الملكية في ١٦ نوفمبر سنة ١٩٢٧ كطاه خصوصى قمت في رحلة مولانا جلالة الملك عام ١٩٢٩ الى برلين عاصمة المانيا ومنها الي براج عاصمة تشكوسلوفاكيا فاختار جلالته اربعة من الطهاة من ضمن الطهاة المرافقين لجلالته الى باريس فكنت من بين هؤلاء الاربعة وامر مولانا حفظه الله بذهابنا الى اوتيل رتز وهو اشهر فنادق باريس لاطلاعنا على فن الطهى الفرنسي واستزادتنا علما بهذا الفن

ولما انست الميل من صاحب الجلالة لتقدم فن الطهي فقويت عزيمتى لاخراج الفكرة من حيز الوجود وصممت تنفيذها مهما صادفتنى من العقبات فعكفت على قرائة اسماء الاطعمة الفرنسية في ذلك الفندق والنظر اليها عمليا فكنت

اجدها مطابقة تماما الى ما في الكتب التى قرأتها وكنت اطلع طهاة الفندق على بعضها لاستشارتهم في الفرق ما هو مدون في مذكراتي وفى العمل بالفندق فكان جوابهم بان ما هو في مذكراتى ينطبق تمام الانطباق للعمل الجاري بالفندق مع الترتيب وحسن النظام فشكرتهم على ذلك

وبعد مضى مدة اقامة مولانا في باريس عدنا الى مصر وفكرة الكتاب مختمرة عندى لا تفارقنى لحظة واحدة . وعقدت النية على اخراجه منفردا ومن ذلك الحين عكفت على الترجمة والتصنيف من اهم كتب الطهى الفرنسي فقمت اولا بترجمة وجمع انواع الطهى الافرنكى على قواعده الاصلية ثم أنواع الطهي الشرقى با نواعه مسترشداً ببعض مشاهير الطهاة فى فن الطهى الشرقي وقضيت زهاء الاربعة سنوات فى التأليف والتصنيف حتى جاء وافيا بالغرض المطلوب وعرضته قبل الطبع على ذوى الآراء من مشاهير الطهاة بمصر والاسكندرية فكان اعجابهم بهعظيما بعد تلاوته وآنست منهم التشجيع على الطبع واخص منهم بالذكر حضرة زميلى الفاضل طغيان سعيد الحلوانى الخاص لجلالة مولانا الملك اذ رغب في وضع ما عنده من انواع الحلوي زيادة على ما به وتعهد بان يساعدنا ماليا بنفقات الطبع والتجليد فاستحق بهذا ان يكون شريكا لى في التأليف ويصبح اسمى مقرونا باسمه تلقاء ما وجدته منه عن الوفاء والولاء

وبمعونة المولى القدير قد تم طبع الكتاب وجاء طبق ما يرام تلقاء جهودنا وخدمتنا للجمهور خصوصا اخواننا الطهاة الشرقيين وفقنا الله لخدمتهم انه سميع مجيب

المؤلف: أبو زيد أمين

كتاب
نظام الاكل والطهى

لمؤلفه

﴿ ابو زيد أمين ﴾

هو كتاب قيم كأنه قانون عملى يوضح للطهي ترتيب الطعام وتنسيقه والطرق التي يسلكها في مطبخه . كما أنه يبين كذلك لحضرات المخدومين نظم المآكل والمشارب من حيث تنويع الاطعمه وأوقات تناولها وغير ذلك من الوسائل الاقتصادية والصحية الواجب اتباعها حسب السن والجسم والاستعداد البدنى وكثير من الارشادات التى لا غنى عنها للجميع .

نادى الطهاه الفنى

بشارع الفلكى أمام سوق الخضار باب اللوق تليفون ٤٥٥١٣

يجمع مشاهير طهاة مصر وحلوانيها الفنيين ويجد فيه كبار العائلات جميع مطالبها من طهاة وحلوانيين من ذوى الكفاءة والمقدرة العظيمة . وهو يقوم بأعطاء العائلات جميع المعلومات الخاصة بفنون الطهي الحديث . وفيه ايضا يلتقى كبار الطهاة بصغارهم فيزودونهم بالمعلومات الفنية التى يرتقى بها فن الطهي ويتقدم بين افراد طائفه الطهاة

المدير العام

ابوزيدامين



ابوزيد امين حامل المدالية الذهبيه

المؤلف ابوزيد امين حاملا المداليه الذهبيه القيمة التى قدمت اليه من جلالة الملك البير ملك البلجيك مكافأة له على جهوده الفنيه التى قام بها اثناء رحلة جلالته الي مدينة اسوان إذ عهد اليه القيام باعداد الاطعمة اللازمه لجلالته اثناء هذه الرحله الطويله مما استوجب ان تنتقل جلالة الملكة بنفسها صحبة حضرة صاحب السعاده صادق وهبه باشا وبعض افراد من حاشيتها الي المطبخ لتقدم له الشكر والتهنئه على مهارته الفنيه

Albert.

Roi des Belges

A tous présents et à venir, Salut.

Voulant donner à Monsieur Amin Abouzeid, Cuisinier au Service de Sa Majesté le Roi d'Egypte,

un témoignage de Notre bienveillance;

Nous avons arrêté et arrêtons:

Art. 1. La médaille de 1ère classe instituée par Notre arrêté du 3 Février 1910 est accordée à Monsieur Amin préqualifié.

Art. 2. Le Chef de Notre Cabinet est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à au Caire, le 13 mars 1930.

(s.) Albert.

Par le Roi:
Le Chef du Cabinet du Roi,
(s.) Louis Wodon

Certifié conforme:
Le Chef du Cabinet du Roi,

ابوزيد امين

Bruxelles, le 5 avril 1930.

بسم الله الرحمن الرحيم

القسم الأول فى الطهي الشرقي

الباب الاول

في انواع التوابل

التحضيرات الضرورية اللازم وجودها في المطبخ دائما محفوظه
داخل علب محكمة الغلق كل صنف على حدته وبيانها كالآتى : —

بوهارات مدقوقة . جوز الطيب . زنجبيلا مسحوق (جنزبيل) . حبهان . حصي البان . حبة البركة . خردل . زعتر . زر ورد . زعفران . سمسم سماء . فلفل اسود صحيح . فلفل مسحوق . فلفل ابيض مسحوق . فلفل أحمر قرناؤطي . قرفه مسحوقه . قرفه عيدان . قرنفل . كبايه صيني . كراوية . كمون صحيح ومسحوق . كزبره مسحوقه (كسبره) . كركم . مستكه . ملح ناعم مكرر . ملح رشيدي خشن . سحلب . نعناع ناشف مسحوق . ورق رندي (لاورو)

الفصل الاول

في انواع المسلوقات لزوم الشوربه والخضروات

يجهز البهريز عادة من العظم البقري وقواطع الفراخ وباقى العظم الموجود بالمطبخ وطريقة تجهيزه هو أن تحضر العظم وقواطع الفراخ حسب الطلب ويغسل أولا بالماء البارد ثم يترك مدة ربع ساعة بالماء البارد ثم يعاد غسله ثانيا ثم يوضع فى كسارولة مع تغطيته بماء بارد ويوضع على النار حتى يغلى غلية واحدة ثم ترفعه وتغير ماءه وتغسله ثانيا بالماء البارد جيدا ثم يعاد على النار مع مراعاة تغطيته بالماء البارد كالسابق ويترك حتى يغلى مع رفع مايتجمع على وجهه من الرغوة ثم يضاف له حزمة خضار مكونة

من كرفس و كراث وجزر وورقة رندي وفصين حبهان وفص مستكه وبصلتين مقشورتين وتغطى نصف غطاء لاجل تهوية الغليان مع مراعاة وضعها على النار الهادئة حتى يتم نضجها ثم تصفي بشاشة نظيفة وتوضع في اناء نظيف على جانب الوابور ويستخدم منها للخضروات والارز وخلافه هذا مع ملاحظة قبولها وضع لحوم أو كوارع بقري حسب قوة العمل

ملحوظة : ـ حزمة خضار الشوربة التى تضاف لعموم المسلوقات هي تتكون من جزر وكراث وكرفس وورق رندي وتحزم بدوبارة وتوضع فى كل انواع المسلوقات .

تجهيز بهريز الكوارع **Bahriz el-Kawarea**

هو ان تحضر مقداراً من الكوارع الضأن أو البتلو وتنظفه جيداً وتحرق الشعر الرفيع بالسبرتو ثم تقسم من عند المفصل وتقسم ايضاً على اثنتين من بين الاظلاف مع ازالة مايظهر من الوساخة (الدرن) الذي بين الاظلاف ويكسر عظم المواسير ثم ينقع بالماء البارد مدة نصف ساعة على الاقل مع مراعاة تغيير الماء مرتين او ثلاثا واعادة غسلها ثم توضع في حلة وتغمر بالماء وتوضع على النار حتى تغلى غلية واحدة وترفع عن النار وتبرد بماء بارد وتغسل غسلا جيداً وكذلك الحلة وتغطى بالماء وتوضع على النار حتى تغلى ويرفع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء ويضاف لها حزمة خضار شوربة وبصلتان وفصان من الحبهان وفص مستكه وتغطى وتركن على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعد اتمام نضجها ترفع عن النار وتترك الكوارع في محل تسويتها الى وقت الطلب وهذه طريقة الكوارع المسلوقة

تجهيز الرأس الضأن وطريقة سواها مثل الكوارع

تجهيز بهريز الرأس البتلو **Bahriz el-Rass el-Betello**

هو ان تحضر رأساً من البتلو وتنظفها تنظيفا جيداً وترفع منها المخ ثم تقسم على اثنين تجعل اللسان مع الفك الأسفل أي (اللغلوغ) ثم النصف الآخر يرفع منه الصدغين بالطول وتنقع فى الماء مع تغيير الماء مراراً وغسلها غسلا جيداً وتوضع فى الحلة وتغطى بالماء وتغلى على النار غلية واحدة ثم ترفع عن النار وتبرد بالماء مع غسلها غسلا جيدا وكذلك الحلة ثم تضع بالحلة ماء حتى تغطى الرأس وتتركها على النار تغلى ثم أحضر الرأس وادعكها بالليمون لعدم تغيير لونها ثم تضعها بالحلة وتضع لها حزمة خضار شوربة وبصلتين وفصين حبهان وفص مستكه وينظف منها الرغوة جيدا وبعد ذلك يوضع على وجه الماء قطعة من الشاش نظيفه أو ورق أجلاسيه وذلك منعاً لتغيير لونها من أعلى ثم تغطى

نصف غطاء وتترك على نار هادئة حتى يتم نضجها ثم ترفع عن النار وتترك داخل الحلة لوقت الطلب
ملحوظة : — اذا كانت تترك من الظهر إلى المساء فتوضع في إناء فخار أو صيني

تجهيز تسوية الكرشة البقري **Tassweyet el-Kersha el-Bakary**

هو أن تحضر كرشا بقريا وتنظفه تنظيفا جيدا حتى لا يكون به شيء من السواد وتفرده على الترابيزه ويضاف له ورقتين من اللاورو بداخله وعود كرفس من الورق الأخضر وعودين من المقدونس وتلف حول بعضها وتحزم بالدوبارة جيدا من الأول إلى النهاية ثم توضع في حلة وتغطى بالماء وتترك على النار حتى تغلى غليتين ثم ترفع وتبرد بالماء البارد وتغسل الحلة وترد ثانيا وتغطى بماء كاف وتوضع على النار حتى تغلى ثم يضاف له حزمة خضار شوربه وبصلتان وفصان من الحبهان وفص مستكه ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه مدة أربع أو خمس ساعات ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد في محل التسوية ثم ترفع الكرش من الحلة ويوضع في صحن ويغطي بشاشه إلى وقت الطلب ويستخدم منه بالصلصة أو بالتربية أو شوربه حسب الطلب

تجهيز تسوية الكرش الضأن والبتلو وطريقة تنظيفها وتسويتها مثل الكوارع

« تجهيز بهريز للدندورمة لأجل أربعة لترات » **Bahriz Lil-Dandourma**

هو أن تحضر أربعة كوارع من البتلو وأقتين من عظم البقر من المكش واقتين من عظم البتلو واذا لم يوجد كوارع بتلو فيوضع ١٦ كارعا من الضأن بدلا منها ثم يكسر عظم البتلو ويوضع فى صينية ويجفف فى الفرن جيدا حتى تجف من الماء وبعد ذلك تقطع كل كارع على أربع قطع ويكسر العظم البقري ايضا ثم يغطي بالماء ويغلى على النار غلية واحدة ثم يبرد بالماء البارد ويغسل جيدا هو والحلة أيضاً ثم يغطي بماء جديد ويوضع على النار ويترك حتى يغلى ثم ينظف من الرغوة وتضيف له حزمة خضار شوربه وبصلتين ويوضع على نار هادئة ويغطى نصف غطاء مدة أربع ساعات وبعد اتمام تسويته يصفى بشاشة نظيفه في إناء فخار وهذا البهريز يسوى بداخله كل صنف يستخدم باردا بالدندورمة سواء كان لحما أو طيور او بعد ذلك يكرر بالطريقة الآتية وهي : —

أن تحضر مقدار نصف اقه من اللحم البقرى الاحمر وتفرمها بالماكينة أو السكينة ويضاف لها بياض اربع بيضات بعد وضعها في الحلة ويضاف عليها ورقة لاورو ومقدار أربع حبات من الفلفل الاسود الصحيح ويضاف عليها مقدار كوبتين من الماء البارد ويمزج جيدا بملعقة خشب وبعد ذلك يصفي عليها من بهريز الدندورمه دافئا وتوضع على نار حامية مع استمرار التقليب حتى تغلي ثم تضيف لها

كوبة من الماء البارد وتركن على نار هادئة مدة ساعة حتى تسوى ويلاحظ أن تكون صافية جدا وبعد ذلك تصفى بشاشة مطبقة على اثنتين وتترك في إناء نخار لوقت الطلب وهذه الدندورمة تستخدم لعموم اللحوم الباردة وأما الطيور فيزاد مع لحم التكرير مقدار من قطع الفراخ . ولعمل لتر بهريز يكون من كارع بتلو ونصف اقه عظم من المكش ونصف اقه بتلو أيضا من المكش

« بهريز اللحم لاجل الشوربة » **Bahriz el-Lahm Lil-Chourba**

تجهيزات لاجل اربعة لترات بهريز : — تحضر ثلاث أقات من اللحم البقري من الموزه او الفخذه وأقتين من العظم البقري من المكش

أولا : — تغسل اللحم والعظم وتنقعهما بالماء مدة ربع ساعة ثم يغسلا ثانيا ويوضعا فى حلة ويغطيان بالماء البارد ويوضعان على النار حتى يغليان غلية واحدة وترفعهما عن النار ويبردان ويغسلان غسلا جيدا ويوضعان فى حلة ثانية ويوضع لهما سبع لترات من الماء وتضعها على النار وعندما تغلى تنزع منها الرغوة التى تظهر على وجه الماء ثم تضيف لها حزمة خضار شوربه وبصلتين مقشورتين وفصين من الجبهان وفص مستكه وتضعها تغلى على نار متوسطة مغطاه نصف تغطية لاجل تهوية البخار مدة ثلاث ساعات او اربعة حتى تسوي وعند اتمام نضجها تصفى بشاشة فى اناء نخار الى وقت الطلب وهذا البهريز يستعمل منه جميع انواع الشوربة التي باللحم وكذلك بهريز اللحم الضاني او اللحم البتلو وتسويتهما على هذه الطريقة

ملحوظة : — اللتر من بهريز اللحم مقداره أقه الا ربعا من اللحم ونصف أقة عظم أو أقة لحم

بهريز الفراخ **Bahriz el-Ferakh**

تجهيزات لاجل اربع لترات — هو ان تحضر مقدار عدد ٤ فراخ عتاق وتنظفها تنظيفا جيدا ويشترك ان تكون الفراخ من النوع الجيد وبعد تنظيفها جيدا تكتف كالمعتاد وتوضع فى كساروله وتغطيها بالماء وتضعها على النار حتى تغلى غلية واحدة ثم ترفع عن النار وتبرد بالماء البارد وتغسل غسلا جيدا وكذلك الكسارولة ثم تردها فى الكسارولة وتضع مقدار ٦ لترات من الماء وتضعها على النار حتى تغلى وتنظف من الرغوة التي تظهر على وجه الماء وتضع لها حزمة خضار شوربة وبصلتين مقشورتين وفصين من الجبهان وفص مستكه وتضعها تغلى على نار هادئة وتغطيها نصف غطاء حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع الفراخ وتضعها فى اناء آخر وتغطيها بقطعة شاشة نظيفة وتصفى بهريز الفراخ بالشاشة في اناء نخار إلى وقت الطلب وهذا البهريز ايضا يستعمل لجميع انواع الشوربة التي من الفراخ ومقدار لتر من

البهريز المضبوط له فرخة عتيقة سمينة من النوع الجيد وقد شرحنا عموم البهار ز التى تتكون منها عموم الشوربة سواءا كانت من اللحم او من الفراخ . وانواع الشوربة تنقسم الى اربعة اقسام وهي : ـ

النوع الاول : ويقال له خلاصته الفراخ وخلاصة اللحم

النوع الثانى : ويقال له شوربة بالتربية سواء اكانت من اللحم او من الفراخ

النوع الثالث : ويقال له شوربة بهريز سواءا كانت من الفراخ او من اللحم

النوع الرابع : الشوربة التى من الخضروات مصفاه أو بدون تصفية

النوع الاول : ـ ينقسم الى قسمين ويصنع من اللحم أو من الفراخ فالذى من اللحم هو أن تحضر أقة لحم بقرى خالية من الدهن أو الشفت وتفرم بالما كينة وتوضع فى كساروله نظيفه وتضع لها بياض أربع بيضات ومقدار ٥٠ درهما من الجزر وكرفس ابيض وكرات منظمة تنظيفا جيدا ومقطعة قطعا رفيعة ومقدار ١٠ حبات من الفلفل الصحيح وكوبتين من الماء البارد وتمزج جيداً مع بعضها بالمعقة الخشب ويضاف لها ٤ لترات من البهريز وتوضع على النار مع استمرار التقليب حتى تغلى ويضاف لها كوبة من الماء البارد وتركن على نار هادئة ويوضع لها بصلة مشوية وتغطى نصف غطاء حتى يتم نضجها مدة ساعة ونصف وعند تسويتها تصفى في إناء آخر نظيف بواسطة شاشة مطبقة على اثنتين وينظف وجه الشوربة جيداً من الدهن الذي على وجهها حتى لا يكون فيها أثر من الدهن وهذا النوع من الشوربة يقال له خلاصة اللحم وهي تقدم غالباً فى الولائم والحفلات ساخنة أو باردة كما سيوضح بعد

ملحوظة : ـ اللتر من خلاصة اللحم يستخرج من أقة وربع أما وضع البصلة المشوية فهو لأجل اعطاء لون موافق للون خلاصة اللحم وعدم الاحتياج لوضع الكراملة

واما القسم الثاني فهو ان تحضر اربع لترات من بهريز الفراخ واقة لحم مفرومة كالسابقة وتمزج معها في كساروله قواطع الاربع فراخ أي الاجنحة والرقاب وبياض اربع بيضات والخضروات كالسابق ذكرها في النوع الاول وتسويتها كخلاصة اللحم السابق ذكره وهذا يقال له خلاصة الفراخ ويستخدم ايضا باردا أو ساخنا كما سيوضح بعد وهو يقدم غالبا فى الولائم والحفلات

خلاصة فراخ مثلجة فى فناجين — Khoulasset Ferakh Fel-Fanageel

هو ان تحضر خلاصة فراخ مكررة كالسابق شرحها وبعد أن تبرد تصفيها من شاشة نظيفة مزدوجة وتضعها فى اناء فخار وتغطيها وتضعها فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب تعبأ في فناجين

مخصوصة للمائدة مثل فناجين الشاي وتقدم بعدد الافراد الموجودين على المائدة وكذلك من خلاصة اللحم بهذه الكيفية ويقال لها خلاصة لحم مثلجة فى فناجين

خلاصة فراخ ساخنة فى فناجين

وهي كالسابقة تماما الا انها تكون ساخنة وتعبأ في فناجين ساده دون ان يضاف لها اي شيء وكذلك خلاصة اللحم بهذه الكيفية ويقال لها خلاصة لحم بالفناجين

خلاصة فراخ بالتابيوكا **Khoulasset Ferakh Bel-Tapioca**

هو ان تحضر مقدار لتر من خلاصة الفراخ كالسابق شرحها ويصفي بالشاشة وينظف تنظيفاً جيدا من الدهن وتضعها فى كسارولة نظيفه على جانب الوابور ثم تسوي مقدار ١٠ دراهم تابيوكا بالماء مدة ١٥ دقيقة ثم تبرد بالماء البارد وتصفي في منخل او شنوار من الماء وتضعها فى كسارولة صغيرة وتضع لها مقدار كبشتين من خلاصة الفراخ موضوعة على جانب الوابور وقبل الطلب تمزج مع الشوربة وتغرف فى سلطانية ساخنة جدا وتقدم فى الحال .

وخلاصة اللحم بهذه الطريقة يقال لها خلاصة لحم بالتابيوكا

خلاصة فراخ بالخضار **Khoulesset Ferakh Bel-Khoudar**

هو أن تحضر مقدار لتر من خلاصة الفراخ كالسابق شرحها ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الخضروات الآتية :ـ

جزر . كرفس ابيض . كراث ابيض وفاصوليا خضراء منظفة جيدا وتقطع الخضروات قطعا رفيعة مثل الشعر أو تقطع مثل السمسم وتسلق اولا بالماء نصف تسوية ويصفي منها الماء ويكمل تسويتها بجزء من خلاصة الفراخ وعند اتمام تسويتها تمزج مع خلاصة الفراخ وتقدم فى سلطانية شوربة عند الطلب

خلاصة فراخ بالشعرية **Khoulasset Ferakh Bel-Chearia.**

هو ان تحضر مقدار لتر من خلاصة الفراخ كالسابق شرحها وتسلق بالماء مقدار ١٠ دراهم شعرية لسان عصفور أو ترس أو شعر وعند اتمام تسويتها تصفي وتبرد بماء بارد وتضعها فى خلاصة الفراخ وتقدم فى الحال

خلاصة الفراخ الارز **Khoulasset el-Ferakh Bel-Orz**

هي مثل خلاصة الفراخ التي بالشعرية وهو ان يسلق الارز بالماء ويصفي من الماء ويوضع على خلاصة الفراخ وتقدم وهى ساخنة فى سلطانية الشوربة وتعمل على انواع كثيرة بحسب الاشياء التى توضع بداخلها حسب مايتراءى للطاهي بحيث ان الشيء الذي بداخلها يكون موافقا للخلاصة

النوع الثاني فى انواع الشرب التى بالتربية

هو ان تحضر كساروله نظيفه وتضع بها ملعقة مسلى بلدي او زبده طازجة وتضع فيهاملعقتين من الدقيق ويلف على نار هادئة بالملعقة الخشب مدة دقيقة اواثنتين بدون ان يتحمر الدقيق ثم تصب عليها مقدار لتر ونصف بهريز فراخ او لحم ويخفق جيدا بالسلك ويركن على نار هادئة على جانب الوابور الى وقت الطلب ثم تجهز في سلطانيه صيني او اناء فخار وتضع بها صفار ثلاث بيضات وعصير ليمونتين بلدي او ليمونه ايضاليا اذا لم يوجد بلدى وثلاث ملاعق لبن مخمر ويخفق ببعضه جيدا وعند الطلب تخفق معها كبشتين من الشوربة (الحساء) بالسلك او بالملعقة الخشب ثم تلقى بها على الشوربة مع استمرار التقليب وقبل ان تغلى ترفع عن النار وتصفى فى كساروله اخرى بالشنوار أو بمنخل وبعد ان تصفى توضع على جانب الوابور تحتها ماء دافيء الى وقت الطلب وهذه كيفية الشوربة التى بالتربية من الفراخ او اللحم وتصنع على انواع مختلفة بحسب الاشياء التي ستضاف اليها كماسيوضح بعد

طريقة اخري على الطريقة العثمانية

هو ان تحضر مقدار لتر بهريز فراخ او لحم وتضعه على النار ثم تحضر سلطانية وتضع فيها صفار ثلاث بيضات وملعقتين من الدقيق وعصير ليمونتين وثلاث ملاعق لبن مخمر ويخفق جيدا ويصفي من الشنوار وعند الطلب تمزج مع البهريز المغلى وتوضع على النار الي ان يبدأ بالغليان وترفعها عن النار ثم تصفى فى صلطانية الشوربة واذا حصل تأخير في الطلب يصح ان تضع تحتها ماء دافئا علي جانب الفرن

شوربة تربية بالكفته **Chorba Tarbia bel-kofte**

هوان تحضر نصف رطل لحم ضاني او بتلو خاليا من العظم والشفت ويفرم بالماكينة ويضاف له ملح وفلفل خفيف وقطعة من قلب الخبز مبلله بالماء ومعصورة عصرا جيداً وتمزج مع اللحم وتفرم ثانيا بالماكينة وبعد ذلك تدق في (جرن من الرخام) حتى تنعم جيدا ثم ترفعها من (الجرن الرخام) فى صحن ثم تحضر صينية مدهونة بزبده او مسلى ثم تقطع من اللحم قطعا صغيرة وتلفها باليد مثل رأس العصفور وتوضع فى الصينية مدهونة بزبدة او مسلى الى ان تلف جميع الكفته بهذه الكيفية وبدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تتماسك مع بعضها بدون ان تتحمر ثم تخرج الصينية من الفرن وتضع الكفتة فى كساروله صغيرة او دقية وتغطيها ببهريز من الفراخ او اللحم وتضعها على ظهر الوابور على نار هادئة مدة ربع ساعة الى ان تسوي ثم توضع داخل الشوربة وتقدم في الحال

ويمكن ان تصنع كفته من الفراخ اذا كانت شوربة التربية من الفراخ ويقال لها شوربة فراخ بالتربية

شوربة تربية بالفراخ — **Chourba Tarbia bel-Ferakh**

هو ان تحضر شوربة التربية من بهريز الفراخ كما سبق شرحها وعند الطلب تقطع صدور الفراخ قطعاً صغيره متساوية وتضعها على الشوربة ثم تقدمها فى الحال

ويمكن ان تضع لها على التربية ملعقتين من السكريمة

شوربة تربية بورق الحميض — **Chourba Tarbia Biwarak el Homid**

وهو ان تحضر مقداراً من ورق الحميض وتقطعه قطعا رفيعة مثل الشعر وتضعه فى كسارولة بعدان تغسله غسلا جيداً ثم تضع له قطعة زبدة صغيرة وتتركه علي نار هادئة الى ان يتم نضجه ويجف ماؤه وعند الطلب تجهز شوربة التربية كالمعتادوتمزج معه ويغرف فى سلطانية الشوربة بالمسلي او الزبدة ويقدم في الحال

شوربة تربية بالكولاك — **Chourba Tarbia Bel-Kolak**

هو ان تحضر مقدار نصف رطل لحم ضاني او بتلو ويفرم بالماكينة ثم تحمر بصلة صغيرة بالزبدة او المسلي مفرومة فرماً ناعماً جداً وعندما يصفر البصل يمزج معه اللحم ويضاف لها ملح وفلفل ثم تلفه علي النار بالملعقة الخشب حتى يسوى ويرسي على المسلى ثم تدق فى (جرن من الرخام) ويوضع لها زلال (بياض) بيضة او صفارها ثم ترفعها وتضعها فى طبق ثم تحضر عجينة فنجان بوريك وتفردها رفيعة جداً وتقطعها قطعاً مربعة ٣ فى ٣ سنتى ويوضع فوق كل قطعة من العجين قطع صغيره من الفارسة مثل البندقة الصغيره وتثني الحروف حتى تصير مثل الحجاب على شكل مثلث ثم يثنى الحرفين علي بعضهما حتى تصير مثل اذن القطه ثم تجهز شوربة التربية وقبل الميعاد بخمس دقائق تحمر العجينة بالمسلى وتقدمها في صحن مع الشوربه

شوربة تربية بالخضار — **Chonrba Tarbia bel-Khodar**

هو ان تقطع قطعاً صغيرة من الخضروات الآتيه . — جزر كرفس فاصوليا خضراء وتغسل غسلا جيدا وتوضع فى كسارولة او دقية ويضاف لها قطعة زبدة طازجة وتسوى مكمورة بالزبدة على نار هادئه وعند الطلب تمزجها مع شوربة تربية مجهزة كالسابق شرحها من بهريز الفراخ او اللحم ويوضع لها ملعقتان من البازلا الخضراء وتقدم فى الحال

شوربة تربية بالكرش — **Chourba Tarbia bil-Kirsh**

هو ان تسلق مقدار من الكرش البتلو كما هو موضح في انواع البهريز وتقطع الكرش قطعا

صغيرة مربعة وتضعها في قليل من بهريز الكرش ثم تجهز شوربة التربية ببهريز الفراخ او اللحم ويمزج معها جزء من بهريز الكرش وعند الطلب يصفى الكرش من البهريز ويوضع داخل الشوربة وتقدم في الحال

شوربة البهريز Chourba el-Bahriz

هي عبارة عن لحم مسلوق او فراخ على حسب الطلب ثم تجهز اللحم او الفراخ وتسويها كما هو موضح في انواع بهريز اللحوم وبهريز الفراخ فان كانت من اللحم تصفى اولا بشاشة وتوضع في كسارولة نظيفه ويوضع داخلها اللحم وملح البهريز دائماً يكون قليلا وتقدم اللحم داخلها بدون ان يضاف اليها شيء وينظف الدهن الذى على وجه الشوربة جيداً هذا اذا كان المطلوب بهريزاً سادة باللحم واما اذا كان بالارز او بالشعرية

فأن كان بالارز يغسل قليلا من الارز وتسوية داخل البهريز وان كان بالشعرية فتسلق اولا نصف تسوية وتبردها وتضعها ليكمل نضجها في البهريز هذا اذا كان بالارز أو بالشعرية

واذا كانت شوربة بهريز بالخضار . فأن كانت بالفراخ او باللحم تجهز مقداراً من الكرفس الأبيض والكراث والبطاطس وقرع الكوسه والفاصوليا الخضراء والجزر وتقطعها قطعاً صغيرة متساوية وتسوى مع الفرخة او اللحم وعند اتمام تسويتها يضبط ملحها وينظف الدهن الذي على وجه الشوربة وتقدم في سلطانية وبداخلها اللحم او الفراخ وهذه كيفية شوربة البهريز ويمكن ان تعمل شوربة بهريز بالتابيوكا وتسوى التابيوكا نصف تسوية وتبرد وتوضع لتتميم تسويتها مع البهريز

شوربة بازلا ناشفه Chourba Bazella Nashefa.

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ درهم بازلا مدشوشة وتغسلها غسلا جيداً مرتين او ثلاثا وتنقعها بالماء مدة ١٥ دقيقة على الاقل ثم تحضر كسارولة وتضع فيها مقدار ملعقتين من المسلى وتحمر بداخلها نصف تحمير مقدار ٢٥ درهماً من الكراث والكرفس والبصل ثم تصب عليها مقداراً من بهريز الفراخ او اللحم ثم تغسل البازلا المنقوعة في الماء وتضعها داخل الكسارولة ويضاف لها ورقة لاورو وتغطى وتسوى على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور وعند اتمام تسويتها تصفي بالمنخل ثم تصفى مرة ثانية بالشنوار وتوضع على النار وتضع لها بهريز فراخ او لحم حتى تصير سميكة مثل شوربة التربيه وبعد ان تغلى يضبط ملحها جيداً ويضاف لها مقدار أربع ملاعق كريمة طازجة وتغرف في سلطانية وتقدم في الحال ويقدم معها في إناء آخر قلب خبز افرنكي مقطع قطعاً رفيعة محمرة بالمسلى

او الزبده وكذلك شوربة البازلا الخضراء وتحل محل ربع اقه بازلا ناشفة اقة بازلا خضراء طازجة وكيفية تجهيزها هو ان تحضر مقدار اقة بازلا خضراء مقشرة وتغسلها بالماء غسلا جيداً وتسلق بالماء والملح . ولاجل ان تحافظ على لونها الاخضر يضاف لها في الماء عند ما يغلى قبل وضع البازلا قليلا من بى كربونات الصودا مقدار درهم لكل ثلاث لترات ماء وتغلى على نار متوسطة وعند اتمام نضجها ترفع من على النار ويغير ماؤها ويبرد عليها بماء بارد ثم تصفي البازلا من منخل سلك وبعد ذلك تمزج ببهريز الفراخ وتصفي ثانياً بالشنوار وتغلى على النار ويضبط ملحها ثم ترفعها عن النار وتضعها على جانب الوابور ويضاف لها مقدار اربع ملاعق من الكريمة وقطعة زبده طازجه وعند الطلب تصفى ثانياً بالشنوار فى سلطانية الشوربه ويقدم معها الخبز المحمر كالمتقدم

شوربة البطاطس — Chourba til Batatis

هو أن تحضر مقدار نصف اقه من البطاطس وتقشرها وتقطعها على اربع قطع وتغسلها غسلا جيداً ثم تحضر كسارولة على النار وتضع بداخلها ملعقتين من المسلى او الزبده الطازجه وتحمر بداخلها نصف تحمير وهي بيضاء على لونها ، ٢٥ درهم بصل وكرات وكرفس ويصب عليها بهريز الفراخ او اللحم ويوضع لها البطاطس ويغطي ويسوي على نار هادئة الى أن يتم نضجها وبعد ذلك يصفى البطاطس بالمنخل ويضاف له مقدار من بهريز الفراخ او اللحم حتى يصير بالسمك المطلوب ويصفي ثانيا بالشنوار ثم تغليه على النار وتضبط ملحه وتضع له بعيداً عن النار ٢٥ درهما من الزبدة فى سلطانية الشوربة وتقدم في الحال ويقدم معها قاب خبز افرنكى محمر بالمسلى ومقطع قطعاً رفيعة ويمكن ان يعمل بطريقة اخرى وهي ان تضع له بدل البهريز لبنا حليبا . ويصح ان تكون مع الكريمة صفار بيضتين او ثلاث ممزوجة حسب الطلب

شوربة البصل — Chourba til-Bassal

هو ان تحضر مقدار اقة بصل وتقطعها ترسا رفيعا وتدعكها بالملح دعكا جيدا لازالة رائحة البصل ثم يغلى غليه بالماء ويصفى ويوضع فى الكسارولة مقدار ثلاث ملاعق من المسلى اوالزبدة ويلف على نار هادئة وتضيف له ورقة رندي

شوربة فول اخضر — Chourba Foul Akhdar

هو ان تحضر مقدار اقتين فول اخضر رومى ويفصص من القشرتين ويغسل جيدا بالماء وبعد

بقيــة شوربة البصل الموضحة فى صفحة نمرة ١٠

وقطعة كرفس فرنساوي أو بلدي أبيض وتغطيها وتضعها على النار وتسوي مكمورة ويضاف لها قليلا من الزعفران وملعقة دقيق وتلف الجميع مع بعضها ثم يضاف عليها بهريز فراخ أو لحم ويضاف لها ايضا فص حبهان وعند اتمام تسويتها تصفى من المنخل جيداً ثم تصفى ثانيا من الشنوار وتضعها على النار حتي تغلى ثانيا ويضبط ملحها ثم تحضر رغيف من العيش الافرنكي المستطيل ويقطع قطعا مستديرة ورفيعة جداً وترص فى الصينية وتحمر فى الفرن على الوجهين وعند الطلب تغرف فى سلطانية الشوربة وهي ساخنة جداً وتقدم العيش ايضا فى صحن آخر وهو ساخن

وكذلك شوربة الكرات بهذه الكيفية الا أنها لا تدعك بالملح وهي تصنع من رؤوس الكرات الابيض

شوربة الجزر Chorbet el Gazar

هو أن تحضر مقدار أقة جزر وتقشرها وتقطعها قطعا رفيعه وتغليها مقـدار غلوتين ثم تصفى منها الماء وتضعها فى كسارولة وتضيف لهـا ١٢ درهم زبدة ومقدار نصف لتر بهريز من الفراخ أو اللحم ويضاف لها ايضا ٢٥ درهم أرز مغسول ومنقي جيدا وتغطى وتوضع على نار هادئة فى الفرن أو على جانب الوابور وعند اتمام نضجها تصفي من المنخل ويضاف لها قليلا من الشوربة وتصفى ثانيا من الشنوار وتضعها تغلى على النار ويضبط ملحها ثم يضاف لهـا مقدار ثلاث ملاعق كريمة ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة مع الخفق بالسلك وعند الطلب يصفى من الشنوار في سلطانية ويقدم فى الحال ويمكن ان يضاف لها بطاطس بدلا من الارز

شوربة الطماطم Chorbet el Tamatem

هو أن تحضر مقدار نصف اقة طماطم مسواه ومقطعة على اثنين وتغسل بالماء وتعصر جيـدا من البذر وتضعها فى صحن ثم تحضر كسارولة او حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار ٢٥ درهما من البصل والكرات والكرفس مقطعه قطعا رفيعة وتحمرها بالمسلى او الزبدة نصف تحمير ثم تضـع لها الطماطم وورقة لاورو وملح وفلفل خفيف وتغطيها وتلفها مع بعضها مقدار ربع ساعة ثم تضع عليها نصف لترا من بهريز الفراخ او لحم مسوى ومقدار ٢٥ درهم ارز مغسول وتنظف جيـدا وتقطع وتسوى على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعد ذلك تصفي من المنخل وتوضع ثانيا على النار حتى تغلى ويضبط ملحها ثم يضاف لها بعيدا عن النار مقدار اربع ملاعق كريمة ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة وعند الطلب تصفي من الشنوار فى سلطانية وتقدم فى الحال

شوربة الخضار وهي تنقسم الى عدة اقسام مختلفة

وهو ان تحضر مقدار نصف اقة خضار من الانواع الآتية :— جزر . كرفس ابيض . كرات . فاصوليا خضراء . قرع كوسه . وأبور كبه . ويقشر الجميع ويقطع ترنش رفيع ويغسل بالماء جيدا ويوضع على مصفاة ثم تحضر كسارولة علي النار وتضع بداخلها مقدار ٢٤ درهم زبدة أو مسلي بلدي نقي وتضعها على النار ويوضع فوقها الخضروات وتضع لها ورقة رندى وتغطي الكسارولة وتضعها على نار هادئه حتى يلف الخضار مع الزبدة أو المسلي وتصب عليها مقدار لترا من بهريز الفراخ أو اللحم ويضاف لها مقدار ربع أقة بطاطس وربع أقة قرع مقطعه ترنش رفيع وتغطي وتوضع على نار هادئه حتى يتم نضجها وتصفي من المنخل ثم تصفى ثانيا من الشنوار وتوضع علي النار حتى تغلي ويضبط ملحها جيدا ثم تضع لها بعيدا عن النار أو علي جانب الوابور مقدار أربع ملاعق كريمه ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجه وتخفقها جيدا بالكبشه أو بالسلك وعند الطلب تصفي فى سلطانيه الشوربة بالشنوار ويخدم معها عيش محمر فى المسلى او الزبده الطازجة ويقال لها شوربة خضار مصفية ببهريز الفراخ او اللحم

شوربة خضار صحيحه Chorbet Khodar Seheha

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من الخضروات الاتية :ـ

جزر . كرات . كرفس ابيض . فاصوليا خضراء . قرع كوسه . أبور كبة . ويقشر الجميع وينظف تنظفا جيداً ثم يقطع قطعا رفيعه مربعه مثل زهر الطاوله وربع اقة بطاطس مقطعة قطعا صغيرة مربعه مثلها وتغسل غسلا جيداً وتوضع على مصفاة ثم تحضر كسارولة نظيفة على النار وبها مقدار ٦٣ درهما من الزبدة الطازجه وتضع عليها الخضروات وورقة لاورو وتغطي وتوضع على نار هادئه مدة ربع ساعه وتحضر قطعتين من الطماطم وتغطسها فى ماء يغلى مدة دقيقة وتبرد بماء بارد ثم تقشر وتشق الواحده على نصفين وتغسل جيداً من البذر وتعصر وتقطع قطعا صغيرة مربعه وتوضع فوق الخضروات وتضيف على الخضروات مقدار لتر من بهريز الفراخ او اللحم فان كان من الفراخ تضع مع البهريز فرخه مسواه فى البهريز نصف تسويه وتقطع قطعاً متساويه من الفخذة على اثنين والمفصل والصدر على قطعتين أو ثلاث ثم تضيف لها فصان من الحبهان وفصان من المستكة وتغلى وتركن على نار هادئه حتى يتم نضجها وبعد ذلك يضبط ملحها وتقدم عند الطلب ويمكن ايضا ان تسوي الفرخة فى البهريز وتقطع قطعا صغيرة وتوضع فى الشوربه بعد نضجها هذا اذا كانت من الفراخ . اما اذا كانت من اللحم فانه

يضاف لها مقدار ثلاث أرباع أقة لحم ضأن من الموزه وبعد أن تسويه نصف تسويه فى البهريز يكمل تسويته من الخضروات وكذلك البقرى ويقال لها شوربه خضار بالفراخ أو باللحم ويصح أن تسوى في برمة من الفخار على هذه الكيفية

وتصنع ايضا شوربة الخضار بعد أن تسوى الفرخة نصف تسوية أو اللحم ويضاف لها الخضروات المذكوره اعلاه بدون أن تلف بالزبده وتقدم كالسابقة

شوربة خضار مكررة عاديه Chorbet Khodar Mokarrara Adeia

هو ان تحضر مقدار نصف اقة خضروات كالسابقة وبعد أن تنظف تنظيفا جيدا تقطع قطعا صغيره وربع اقة بطاطس مقطعه مثلها وتغسل كلها جيدا وتوضع في حله أو كسارولة وتغطس بالماء مقدار النصف وتوضع على النار حتى تغلى وتنظف من الرغوة التى تظهر على وجه الماء ويضاف لها ورقة رندي وتغطى وتسوي على نار هادئه مدة ساعتين على الاقل وعند الطلب يضاف لها الملح خفيف بعد أن تصفى بشاشه مطبقه على اثنين بدون دعك حتى تصير رائقه مثل الماء وهذا يقال له شوربة خضار مكرره بدون أن يدخلها شيء وهذا من الطلبات الخصوصيه . وكذلك شوربة خضروات عاديه مصفاة والتسوية واحدا الا أن الخضار يصفي من المنخل ويصفي ثانيا من الشنوار وتغلى على النار ثانيا ويضبط ملحها وهذه الشوربه ملحها قليلا عن الشوربة الاخرى وتقدم كالسابقه

شوربه عدس : شوربه عدس بخلاصة الفراخ او اللحم Chorbet Ades

هو ان تحضر نصف أقة عدس أصفر من النوع الجيد وتغسلها غسلا جيدا ثم توضع فى حله او كسارولة وتغطس بالماء وتوضع على النار حتى تغلى ثم ترفع منها الرغوه التى تظهر على وجه العدس بدون أن يقلب العدس ثم تضعه على نار متوسط وتضع له بصله مقطعه ترنش رفيع وورقة رندي وقطعة كرفس ويغطي العدس ويوضع على نار هادئه حتى يتم نضجه بدون أن يقلب لانه اذا قلب العدس فى اثناء التسوية يسمك فى قاع الكسارولة وربما زادت عليه النار يحرق وتظهر له رائحه وعند اتمام التسويه يصفى العدس بالمنخل ويضاف له مقدارا من بهريز الفراخ أو اللحم ثم يصفى مرة ثانية من الشنوار ويوضع على النار حتى يغلى ويضبط ملحه ويضاف له على جانب الوابور أربع ملاعق كريمه و ٣٦ درهما من الزبدة الطازجه وتصفي فى سلطانية الشوربه مرة أخرى عند الطلب ويخدم معها قلب عيش افرنكي مقطع قطعا صغيرة ومحمر فى المسلي أو الزبدة وتقدم في الحال

شوربة عدس عادية Chorbet ades adia

بعد ان يسوى العدس كالمتقدم ذكره ويصفى من المنخل يضاف له ماء بدلا من البهريز وتضعه على النار حتى يغلي ثم تفرم بصلتين فرما ناعما جيداً وتحمرها فى مقدار ٣٦ درهما من المسلى وعندما يصفر البصل تضعه فوق الشوربه وهى على النار ويضبط ملحها جيداً ويضاف لها قليلا من الكمون وبعد أن تغلي مدة ١٠ دقائق بعد وضع البصل تصفى ثانياً من الشنوار وعند الطلب تغرف فى سلطانيه ويخدم معها عيش محمر كالمعتاد وتقدم فى الحال

شوربة فاصوليا بيضاء Chorbet Fasolia Beada

هو ان تحضر مقدار ربع أقة فاصوليا بيضاء وتغسل وتنقى وتسوى بماء كافى بعد أن تضع عليها مقدار ٥٠ درهما من الكراث والبصل والكرفس وورقة من اللاورو وبعد أن يتم تسويتها على نار هادئه تصفى من المنخل وتمزج فى بهريزاً من الفراخ أو اللحم وتصفى ثانياً من الشنوار وتوضع حتي تغلى على النار ويضبط ملحها جيداً ويضاف لها بعيداً عن النار مقدار أربع ملاعق كريمة ومقدار ٣٦ درهما من الزبدة وتخفقها بالسلك وعند الطلب تصفى ثانياً فى سلطانية الشوربة ويخدم معها عيش محمر كالمعتاد وتقدم فى الحال

شوربة الفول Chorbet el Fool

هو أن تحضر مقدار ربع أقة فول مدشوش ويغسل غسلا جيداً ثلاث أو أربع مرات حتي يصير الماء رائقا ثم يوضع فى حلة صغيرة أو كسارولة ويغطى بالماء ويوضع على النار حتى يغلى وترفع الرغوه التي تظهر على وجه الفول ويضاف له قطعة كرفس أبيض وبصلة مقطعه ترسا وورقة لاورو وتغطى وتوضع على نار هادئة بدون أن تقلب وعند اتمام تسويته تضع لها مقدار بصلتان محمرتان بالزبدة نصف تحمير أو بالمسلى ثم توضع فوق الفول ويضاف له مقدار نصف لتر بهريز لحم أو فراخ ثم يغلى مدة ١٠ دقائق على نار هادئة ويصفى من المنخل ثم يصفى ثانياً من الشنوار ويوضع على النار حتي يغلى وترفع منه الرغوة التى تظهر على وجه الشوربة ثم تضع لها بهريزاً حتى تصير بسمك شوربة التربية وتضبط ملحها جيداً وترفعها على جانب الوابور وتضع لها مقدار أربع ملاعق من الكريمة و٢٤ درهما من الزبدة وعند الطلب تصفى فى سلطانية ويخدم معها قلب عيش أفرنكى محمر بالزبدة ويقطع قطعا صغيرة وتقدم فى الحال

انظر شوربة فول اخضر الموضحة فى آخر صفحة ١٠

غسله يوضع فى المصفاة ثم تضع كسارولة او حله نظيفه على النار وبها مقدارا من بهريز الفراخ وعندما يغلي البهريز تضع فيه الفول وعندما يغلى مرة ثانية ترفع ما يتجمع على وجهه من الرغوة ثم تضيف له قطعة كرفس اخضر وتضعه يغلي على نار حاميه حتي يتم نضجه ثم ترفعه عن النار وتصفيه من منخل سلك رفيع ثم تصفيه ثانيا من الشنوار وبعد تصفيته يوضع فى كسارولة وتضعه على النار وتضيف له بهريزا حتى تصير سميكه مثل شوربه البازلا وعندما تغلى ترفع من على وجهها الرغوة وتضبط ملحها جيدا وترفعها بعيدا عن النار وتضع لها مقدار اربع ملاعق كريمه و٣٦ درهما من الزبدة الطازجه ثم تصفي اخيرا من الشنوار فى سلطانية الشوربه وتخدم معها خبزا مقطعها قطعا رفيعة ومحمرا بالزبدة او المسلي وتقدم في الحال

شوربة كشك الماس — Chourba Kechk-Almass

هو ان تحضر كسارولة نظيفة ومبيضة وتضع فيها مقدار ٢٤ درهماً من الزبدة الطازجة وتضيف عليها ملعقتان من الدقيق وتلف على نار هادئة مدة دقيقتين بدون ان يتحمر الدقيق ثم تضيف عليها ايضا مقدار لترين من بهريز الفراخ او اللحم ثم تحضر مقدار اقة اسبرج طازجة اي كشك الماس وتبشرها بالمبشرة او بالسكينة وتغسل جيدا وتوضع داخل البهريز بعد قطع رؤوسه بمقدار ٢ سنتيمترا وعند مايغلى ترفع مايتجمع على وجهه من الرغوة ويغطي ثم يضاف له قطعة كرفس ابيض ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه ثم تسوى الرؤوس في كسارولة بالماء والملح وقليل من عصير الليمون وعند اتمام نضج الشوربة تصفي كشك الماس من منخل سلك مع الشوربه ويصفي مرة ثانية من الشنوار ويوضع فى كسارولة على النار حتى يغلى ثانياً ويضبط ملحه ثم ترفعه على جانب الوابور وتضيف له مقدار اربع ملاعق كريمه و ٣٦ درهم زبده طازجة ويصفي ثانيا من الشنوار فى كسارولة نظيفة ايضا ثم تصفى رؤوس الاسبرج من الماء بعد سلقها وتضعها داخل الشوربة وتقدم في الحال : —

ملحوظه واذا لم يكن موجودا اسبرج طازج يوضع له علبة اسبرج من المحفوظ في العلب وترفع منه الرؤوس وتحفظ داخل قليل من ماء الاسبرج على جانب الوابور والباقي يسوي فى الشوربة كالسابق ومعه الماء اى يوضع عليه ماء الاسبرج قبل التصفية وتقدم كالاولى

شوربة كشك بلدي — Chourba Kechk-Balady

هو ان تحضر ثلاث اوقيات من الكشك البلدي النقي الابيض ويدق في الجرن ويوضع في

سلطانية صيني أو فى اناء من الفخار وينقع فى مقدار نصف رطل ابن حليب ثم تحضر كسارولة أو حلة نظيفة وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار أقتين مسلي بلدي وتحمر فيها بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً وعند ما يصفر البصل يصب عليه مقدار لترا من بهريز الفراخ أو اللحم المستقوي وعند مايغلي تصفي الكشك من المنخل فوق البهريز مع التقليب بالسلك حتى يصير سميكا مثل شوربة التربية العادية وبعد ذلك تضبط ملحها جيداً وتتركها تغلي مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تصفي من الشنوار فى كسارولة أخرى نظيفة ويضاف لها اربع ملاعق كريمه و ٢٤ درهم زبدة طارجه وتضعها على جانب الوابور وعند الطلب تصفي ثانياً من الشنوار فى سلطانية الشوربة وتخدم معها قلب خبز افرنكي مقطع قطعاً رفيعة مربعة صغيرة ومحمره بالمسلي وتقدم فى الحال

شوربة كشك طازجة ويقال لها طلهانة سي Chourba Kechk - Tazega, (Talhana see)

هو ان تحضر مقدار ٣٠ درهما من الدقيق فى سلطانية او فى اناء من الفخار ومقدار سلطانيتين من اللبن الزبادي (مقدار رطل) ويستحسن ان يكون اللبن غير طازج ومخمر قبل العمل بيوم ثم يمزج الجميع مع الدقيق بالملعقة الخشب ويجهز من المساء ويغطي الى الصباح حتى يخمر ثم تحضر كسارولة نظيفة وتضع بداخلها مقدار لتر من بهريز الفراخ أو لحم مستقوي وتضع الكسارولة على النار حتى تغلي وعند الغليان يخفق الكشك المخمر بالسلك مع قليل من اللبن الحليب ويلق به على البهريز مع استمرار التقليب بالسلك وعندما يغلي يوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ويصفي من الشنوار ويضاف له مقدار اربع ملاعق كريمة ومقدار ٢٤ درهم زبده ثم يغرف فى سلطانية ويقدم فى الحال ويخدم معه في صحن آخر قلب خبز افرنكي مقطع قطعا صغيرة ومحمرة بالمسلى أو الزبدة الطازجة

شوربة قمح Chourba-Camh

هو ان تحضر مقدار ربع اقة قمح من النوع الجيد وينقي جيدا ويغسل مرتين او ثلاث ثم يصفى من الماء علي مصفاة ويدق فى الجرن لاجل ان يبشر من قشرته الخارجيه ثم يوضع بعد الدق فى صينيه ويفرد عليها حتى ينشف ثم يغربل من القشر جيدا ويغسل ثانياً ويوضع في كسارولة نظيفة داخلها مقدار لتر ونصف بهريز أو لحم مستقوى ثم يغطى ويترك علي نار هادئة حتي يتم نضجه وبعد نضجه تأخذ من الحلة مقدار اربع ملاعق من القمح فى كسارولة اخري صغيرة ويصفي باقي القمح جيدا من المنخل

وثانيا من الشنوار ويوضع علي النار حتى يغلي ويضبط ملحه ثم يرفع بعيدا عن النار ويضاف له مقدار اربع ملاعق كريمه و٢٤ درهم زبده ويوضع بداخله القمح الذى اخذ منه ويغرف فى سلطانية شوربة ويقدم فى الحال

شوربة نابت — Chourba-Nabet

هو ان تحضر كسارولة اوحلة نظيفة وتضع فيها مقدار ١٢درهم مسلي بلدى وتوضع على النار وعندما يقدح المسلي يضاف له فص مستكه ويصب عليه بمقدار لترين من الماء وعند ما يغلى الماء تضع فيه نصف اقة فول مقشور ومغسول وبعد غليه ترفع الرغوة التى تظهر على وجه الماء ثم تضعه على نار متوسطة حتى يتم نضجه ويضبط ملحه ثم يغرف فى سلطانية ويوضع له قليلا من عصير الليمون ويقدم فى الحال

شوربة نابت عادية — Chourba Nabet-Adeia

هو ان تحضر مقدار لترين من الماء وتضعها في كسارله اوحلة نظيفه ويضاف لها مقدار نصف اقه فول نابت مقشور ومغسول وتضعه علي النار وعند مايغلي ترفع منه الرغوة التي تظهر علي وجه الماء ثم يضاف له عصير ليمونه او اثنين ويغطي ويوضع علي نار متوسطة حتي يتم نضجه وعند اتمام نضجه يضبط ملحه وعند الطلب يغرف فى سلطانية بدون ان يضاف له أي شيء آخر وكذلك الفول النابت ابوقشرة هو ان تحضر مقداراً من الفول النابت وينقي من الفول الرفيع والاسود الموجود داخله ويغسل جيداً مرتين أو ثلاث ويوضع فى كسارولة نظيفة او حلة نظيفة ويغطي بالماء البارد ويضاف له عصير ليمونتين ويوضع على النار وعند ما يغلي يرفع منه الرغوه التى تظهر على وجه الماء ويغطى ويوضع علي نار متوسطه حتى يتم نضجه وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم عند الطلب



الفصل الثاني

انواع البيض

بيض بالبصطرمه على الطريقة العثمانية Beid bel-Basturma

هو ان تحضر مقداراً من البصل مقطع ترسا رفيعاً وتحمر بالزبدة أوبالمسلى نصف تحمير ثم تقطع مقداراً من البصطرمة قطعاً رفيعة وتلف مع البصل قليلا ويضاف لها كبشة بهريز أو ماء وتغطي وتركن على نار هادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة حتى تنضج البصطرمة مع البصل ويجف ماؤها ثم توضع في الصحن المخصص للبيض ويكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى في فنجان و بوضع على البصطرمه بعد التحقق من صحة البيضة قبل وضعها على البصطرمة وعند ما يتم تكسير العدد المطلوب تضعه على النار يغلي قليلا وتضيف له ملح وفلفل خفيف وقليل من الزبدة أو المسلي مقدوح من أعلى البصطرمة وتضعها داخل الفرن حتى يسوى البيض قليلا ويشترط ان يكون سوى البيض ثلثين تسوية اي لا يكون جامداً وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال ويوضع تحته صحن آخر

بيض بالبصطرمة Beid bel-Basturma

هو ان تقطع مقداراً من البصطرمة قطعا رفيعة وتحمرها نصف تحمير بالمسلى وتفردها في صحن البيض وتكسر فوقها البيض ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وترش بالمسلى أو الزبدة من أعلى ويغلى على النار مدة دقيقة ثم يدخل الفرن حتى يسوى مقدار ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال

بيض بالبصل وهو على طريقتين Beid bel-Bassal

(١) وهو ان تحضر قليلا من البصل وتفرمه فرماً ناعماً مثل السمسم وتحمره في المسلى أوالزبدة وعند ما يصفر البصل قليلا اي مستكاوي اللون تضعه فى صحن البيض بالمسلى أو بالزبدة المحمر بها ثم تكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى كالسابق ذكره ويرش من أعلى بزبدة سائحة أو بجبنه

برمزان مبشورة ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ويدخل فرن حام لاجل ان يورد البيض من أعلى حتى يحمر وجهه ويسوى ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

بيض بالبصل الاخضر   Beid bel-Bassal el-Akhdar

هو ان تحضر مقداراً من البصل الاخضر وتقشره وتقطع الرؤوس قطعاً مستديرة ومقدارا من العروق الخضراء وتلف فى كساروله او طاسة بالزبدة أو المسلي على النار حتى يصير مسوي نصف تسوية ويضاف عليه قطعة واحده من الطماطم مقشرة ومشقوقة على اثنين وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وتلف مع البصل ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وعند ما يلف ببعضه ويرسي على الزبدة يفرد فى صحن البيض ويكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى كالسابق ذكره حتى يتم تكسير العدد المطلوب ويرش من أعلى بملح وفلفل خفيف ويوضع على ظهر الفرن مدة دقيقة واحدة ثم تدخله فى فرن حام حتى يسوى ثلثين تسويه وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال

بيض بالبصل والفلفل الاخضر   Beid bel-Basal Walfelfel el-Akhdar

هو ان تحضر مقداراً من الفلفل الاخضر وتحمره فى المسلى أولا وهو اخضر على لونه أي نصف تحمير بسرعة ثم تقشره من قشرته الرفيعة الخارجة وتنزع منه البذور التي بداخله وتقطعه قطعاً رفيعة ثم تحضر مقدار ضعف الفلفل بصل ويقطع ترساً رفيعاً ويحمر فى الزبدة ثلثين تحمير ويمزج مع الفلفل ويضاف له قطعة واحدة من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومعصورة جيداً ومقطعة قطعاً رفيعة وتمزج مع البصل والفلفل ويغطي ويسوي على نار هادئة حتى يرسي على الزبدة ثم يفرد فى الصحن الخاص به ويكسر فوقه البيض على حسب العدد المطلوب الواحدة بعد الاخرى بعد التحقق من صحتها كالسابق ذكره حتى يتم العدد المطلوب ويضاف له من أعلي ملح وفلفل خفيف ويوضع على ظهر الفرن مدة دقيقة واحدة وبعد ذلك تدخله الفرن حتى يسوى ثلثين تسوية وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال

بيض بالجبنة   Beid bel-Gibna

هو ان تحضر مقدار من الجبنة الاستامبولى البيضاء وتغسل بالماء وتقطع قطعاً رفيعة وتوضع فى صحن البيض مفروداً بداخله قليلا من الزبدة أو المسلي ويكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى

بعد التحقق من صحتها كالسابق ذكره قبل وضعها فوق الجبنة ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وترش زبدة سائحة خفيفة من اعلى وتغلى على النار مدة دقيقة ثم تدخلها الفرن حتى تسوي ثلثين تسويه وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

بيض بالسجق عادى Beid bel-Sogok (Adi)

هو ان تحضر مقدار من السجق وتغسله وتقطعه قطعاً رفيعة وتحمره فى المسلى أو الزبدة نصف تحمير ويفرد فى قاع صحن البيض ويكسر فوقه البيض بعد التأكد من صحة البيضة قبل وضعها ويرش بزبدة أو مسلى مقدوح من أعلى ويضاف له ملح وفلفل خفيف ويوضع على ظهر الفرن مدة دقيقة واحدة ثم تدخله في الفرن ويكمل سواة مقدار ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

بيض بالسجق والبصل Beid bel-Sogok wal-Basal

هو ان تحضر مقداراً من البصل وتقطعه ترساً رفيعاً وتحمره بالمسلى او الزبدة مقدار ثلثين تحمير ويضاف عليه مقدار الضعف سجق مقطع ترنش رفيع ويلف مع البصل قليلا ثم يصب عليها كبشة بهريز أوماء وتغطيها وتضعها على نار هادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة حتى يسوى ويصفي على المسلى ثم يفرد في صحن البيض ويكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التأكد من صحتها كالسابق ذكرها قبل وضعها ويضاف لها ملح وفلفل خفيف ويرش بزبدة أو مسلى مقدوح ويغلى على ظهر الوابور مدة دقيقة ويكمل تسويتها فى الفرن وعندما يسوي ثلثين تسوية تخرجه من الفرن ويقدم فى الحال

بيض بالسبانخ Beid bel-Sabanekh

هو ان تحضر مقدار نصف رطل لحم ضأن أو بتلو وتفرمه بالماكينة فرماً ناعماً ثم تحضر كسارولة وتضع بداخلها ٢٤ درهم مسلى أو زبدة وتحمر فيها بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً وعند ما يصفر البيض يضاف عليه اللحم المفروم ويلف على النار جيداً حتى ترسي وتضع لها مقدار ملعقة صلصه وملح وفلفل وجوز الطيب مبشور ثم تضيف عليها مقدار نصف أقة سبانخ مقطف ورق ومسلوق بالماء مقدار غلوتين ومعصور جيدا من الماء ومفروم فرمانا عما بالسكينة ويلف مع اللحم مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة على جانب الوابور وهو مغطي وعند اتمام سواه يضبط ملحه ويفرد في صحن البيض ويكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخري بعد التأكد من صحتها قبل وضعها ويرش من أعلى بملح

وفلفل خفيف ويرش أيضاً بالزبدة أو مسلى مقدوح ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم يكمل سواه في الفرن مقدار ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

بيض بالشكشوكه : وهو على طريقتين — Beid bel-Shacshoka

هو أن تحضر مقدار ربع اقة بصل وتفرمها فرماناعما وتحمرها في كسارولة أو دقية بالمسلى أو الزيت وعند ما يحمر البصل تضع لها مقدار نصف اقة طماطم مصفاة ثم تضيف لها ملح وفلفل خفيف وتغطى وتوضع على نارها دئة مدة ربع ساعة حتى تنضج وترسي على الثلث ثم تمزج معها أخيرا مقدار اربع قطع من الفلفل الاخضر وتحمرها أولا في المسلى وتقشرها من القشرة الرفيعة الخارجية وتنظف من البذر وتقطع قطعا رفيعة ثم يضبط ملح الصلصة جيداً وتوضع في صحن الفرن المخصص للبيض ثم تكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التحقق من صحتها قبل وضعها وان تكون البيضة مغطسة في داخل الصلصة مقدار ثلثيها وتغلى على الفرن مدة دقيقة ويكمل سواها في الفرن بقدر ما تسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

بيض بالشكشوكه — Beid bel-Shacshoka

هو ان تحضر مقدار ربع أقة بصل وتقطعها ترسا رفيعا وتحمرها بالزبده أو المسلى ثلثين تحمير وتمزج معها مقدار ربع أقة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعا رفيعة ويمزج بمقدار اربع قطع فلفل اخضر محمره بالمسلى نصف تحمير ومقشره وخالية من البذور ثم تقطع قطعا رفيعة ويضاف لها ملح خفيف ثم تغطى وتوضع على نار متوسطة وتلف بالملعقة الخشب من وقت الى آخر حتي تسوى وترسي على الزبده ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة وتخفقها بالسلك جيدا وتصفيها بالشنوار فوق البصل ويلف الجميع على النار بالملعقة الخشب حتى تسوى ثلثين تسوية ثم يغرف في صحن غويط ويرش من اعلى بمقدونس مفروم ويقدم في الحال

بيض بالطماطم — Bied bel-Tamatem

هو ان تحضر بصلتان وتفرمها فرما ناعما وتحمرها بملعقتان من الزبده او المسلى في كسارولة أو دقية ثم تحضر مقدار نصف أقة طماطم وتغطسها في ماء مغلى مدة دقيقة ثم تبردها بالماء البارد وتقشرها ثم تشق على اثنين وتصفيها من البذور والماء جيدا وتقطعها قطعا صغيرة وعندما يصفر البصل يضاف له مقدار ٣ فصوص من الثوم مفرومين وتضيف عليهم الطماطم ثم تضع لها ملحا وفلفلا

وتغطيها وتضعها على نار هادئة مدة ربع ساعة حتى يتم نضجها وترسي على المسلى ثم تضعها في صحن البيض وتكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخري بعد التا كد من صحة البيضة قبل وضعها ثم تضيف له ملحا وفلفلا خفيفا ويرش من أعلى بقليل من الزبدة أو مسلى مقدوحا ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ويكمل تسويته في الفرن مقدار ثلثين تسوية وعند اتمام نضجه يقدم فى الحال

بيض بالفول المفصص Beid bel-Fool el-Mefassas

هو ان تحضر مقدارا من الفول المدمس وينزع منه القشر حسب المقدار المطلوب ثم تحضر مقدارا من الزبدة او مسلى مقدوحا ويمزج مع الفول في طاسة او كسارولة على الوابور ويضاف له ملحا وفلفلا خفيفا بعد ان يغلى مع بعضه قليلا ثم تضعه في صحن البيض وتكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخري بعد التأ كد من صحتها وتضيف له ملحا وفلفلا خفيفا من أعلى ويرش بزبدة سائحة أو مسلى مقدوحا خفيفا ويغلي على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم تدخله الفرن حتى يسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال.

بيض بالفول المصفي Beid bel Fool el-Mesaffy

هو ان تحضر مقدارا من الفول المدمس وتصفيه من المنخل السلك وتضعه فى كسارولة وتضيف له مقدارا من الزبدة الطازجة او المسلى المقدوح وتضع له ملحا وفلفلا خفيفا ويفرد فى صحن البيض وتكسر البيض فوقه الواحدة بعد الاخري بعد التا كد من صحتها ويضاف له ملحا وفلفلا خفيفا ويرش بزبدة سائحـة او مسلي مقـدوح من أعلي ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم تدخله حتى يسوي ثلثين تسوية وتخرجه من الفرن ويقدم فى الحال

بيض بالفول والطماطم Beid bel-Fool & Altamatem

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم وتغطسها فى ماء وتغلي مدة دقيقه ثم ترفعها من الماء وتبردها بماء بارد وتقشرها ثم تشق الواحدة نصفين وتنظف من البذور وتفرم بالسكينة قطعا صغيرة ثم تحضر بصلة مفرومة ومحمرة في الزبدة الطازجة او المسلي البلدي وعنـدما تصفر البصلة يضاف لهـا الطماطم وقليل من الملح والفلفل ثم تغطي وتسوى على النار مدة ١٠ دقائق ثم يوضع لها مقـدارا من الفول حسب الطلب وكذا قليلا من الـكمون ويغلى مع الفول مدة ٥ دقائق ويضاف له ايضا قليـلا من

ونس المفروم ثم يفرد فى صحن البيض وتكسر البيض فوقه الواحدة بعد الاخرى بعد التاكد صحتها قبل وضعها ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وزبدة سائحة او مسلى مقدوحا ويغلي علي الفرن مدة دقيقة وبعد ذلك تدخله الفرن حتي يسوى ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال

بيض بالقيمة | Beid bel Keima

هو ان تحضر نصف رطل لحم ضأن او بتلو احمر وتفرمه ثم تحضر بصلة متوسطه وتفرمها فرماً ناعما وتحمرها في كسارولة أو في طاسة بزبده طازجة أو مسلى مقدوح وعندما تصفر البصلة تضاف عليها اللحمة وتلف على النار بالملعقة الخشب حتى تلف اللحمة وترسى على الزبده او المسلى ثم يضاف لها نصف كبشة صلصة طماطم مصفاة ثم يضاف لها ملحا وفلفلا وتغطى وتوضع علي نار هادئة مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك تفرد فى صحن البيض وتكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخري بعد التاكد من صحتها ثم يرش بقليل من الملح والفلفل وكذا الزبدة السائحة او المسلى المقدوح ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم تدخله الفرن حتى يسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

بيض بالكريمة | Beid bei Creama

هو ان تحضر صحن البيض ويدهن دهنا خفيفيا بالزبدة ويكسر البيض بداخله الواحدة بعد الاخرى بعد التاكد من صحتها ثم يصب بين البيض وبعضه بالكريمة الطازجة بدون تغطية صفار البيض ثم يضاف له قليلا من الملح والفلفل ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ويسوى فى الفرن ثلثين تسويه وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال

بيض بالكركم | Beid bel Corcom

هو ان تحضر بصلة وتفرمها فرما ناعما وتحمرها فى زبدة طازجة او مسلى وعند ما تسوى ثلثين تسوية يضاف لها ملعقة صغيرة من الكركم وملعقة دقيق صغيرة ويلف على النار مدة دقيقتين ويضاف له مقدار كبشتين من مرق الفراخ واللحم وكذا ورقة لاورو وقليل من الملح والفلفل ويغطى ثم يوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق أو ربع ساعة وبعد ذلك يصفي من الشنوار في كسارولة اخري

نظيفة ويضبط ملحه جيدا ثم تجهز بيض مسلوق وتقطعه على اثنين ويرص في الصحن ويكسى الصلصة ويخدم معه ارز مسوي ابيض بالزبدة في اناء آخر ويقدم في الحال

بيض بالكرى
Beid bel-Carry

هو ان تحضر بصلة وتفرمها فرما ناعما وتسويها في كسارولة بالزبدة نصف تسويه ثم تضيف لها ملعقة صغيرة من الكري ونصف ملعقة دقيق ويلف مع بعضه مدة دقيقتين على نار هادئة ثم يوضع له كبشتين من بريز الفراخ او اللحم وورقة لاورو وتفاحة مقشرة ومقطعة قطعا رفيعة ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وتغطي وتوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تصفى بالشنوار فى كسارولة اخرى نظيفة ويمزج معها قطعة زبدة طازجة صغيرة ثم تسلق مقدارا من البيض وتقشره وتشق البيضة على اثنين ويرص في صحن غويط ويكسى بالصلصة ويخدم معه ارز ابيض مسوى بالزبدة او مسلى نقي في اناء آخر ثم يقدم فى الحال

كفتة بالبيض
Cofta bel-Beid

هو ان تحضر مقدار خمسة بيضات وتسلقها وبعدان تسلق تبرد عليها بماء بارد ثم تقشر وتفرم نصف فرم بالسكينة ثم تضع فى كسارولة مقدار ١٢ درهم زبدة على النار وتلف بمقدار ١٨ درهم دقيق مدة دقيقتين على نار هادئة ثم يصفي عليها قليلا من اللبن حتى تصير عجينة متوسطة ويضاف لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب مبشورا ويوضع لها بعيدا عن النار صفار بيضة نية وملعقتين جبنة برمزان مبشورة ويمزج معه البيض المفروم ويوضع فى صحن مدهون زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويركن الى ان يبرد ثم يقطع منه قطعا متساوية مثل المشمشة وتلف فى الدقيق وتغطس في بيض مخفوق بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مستطيل اومستدير على حسب الطلب وعند الطلب يحمر في مسلى ساخن جدا وبعد ان يحمر يوضع فى مصفاة ويرص فى صحن مفروش بداخله ورق دانتله وحوله مقدونس محمر فريتو ويقدم في الحال

بيض برشت
Beid Bresht

هو ان تحضر مقدارا من البيض الطازج وتغسله جيدا بالملح الناعم بحيث يكون نظيف ثم

تغلى ماء في كسارولة او حلة نظيفة وعند ما تغلى تضع البيض بداخلها ويغلى مدة ثلاث دقائق وعند انتهاء الثلاث دقائق ترفع من الماء وتقدم في الحال

عجة بالبصل Egga bel-Bassal

هو ان تحضر مقدار ربع اقة بصل وتفرمها فرما ناعما جدا . وتحمرها في طاسه بالمسلي او الزيت وعندما يصفر لون البصل مستكاوي يصفي في مصفاة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضه في سلطانية وتخفقها بالسلك خفقاً خفيفا وبعد ذلك تصفيها من الشنوار في اناء آخر ويمزج معه البصل المحمر وتضع لها ملح وفلفل خفيف وملعقتين مقدونس مفروم وملعقتين دقيق وتخفقها بالسلك أو بملعقة خشب مع بعضها جيدا ثم تحضر طاسة أوصينية مستديرة ويوضع بداخلها ملعقتين من المسلي أو ثلاث ملاعق من الزيت وبعد ان تسخن جيدا على ظهر الوابور يضاف لها البيض ويدخلها في الفرن مدة ربع ساعة وعند اتمام نضجها تخرجها من الفرن وبعد ان تبرد قليلا تقلب على الترابيزة وتقطع قطعا متساوية وترص في الصحن فان كانت بالمسلي تقدم دافئة وان كانت بالزيت تقدم باردة وحولها مقدونس مقطف ورق

عجة بالباذنجان Egga bel-Bathingan

هو ان تحضر ربع اقة من الباذنجان وتقشرها وتقطعها قطعا صغيرة مثل زهر الطاولة وتحمره بالمسلي او الزيت وبعد تحميره يوضع في مصفاة ثم تحضر مقدار ٢٤ درهم جبنة بيضاء بدون ملح وتنشفها جيدا من الماء وتقطع قطعا صغيرة وتضعها في سلطانية وتضع فوقها الباذنجان وملعقتين من المقدونس المفروم وقليل من النعناع وملعقتين جبنه برمزان مبشورة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة في اناء آخر وتضيف لها ملحا وفلفلا خفيفا وتخفقها بالسلك او بملعقة خشب ثم تصفي البيض بالشنوار فوق الجبنه والباذنجان ويمزج مع بعضه جيدا ثم تحضر طاسة مستديرة او صينية وتضع ملعقتين او ثلاث ملاعق زيت ثم يسخن جيدا على ظهر الفرن ويوضع له البيض وتدخله في فرن متوسطة الحرارة حتى يتم نضجه مدة ١٠ او ١٥ دقيقة وعندما تخرجه من الفرن يقلب على غطاء كسارولة وتوضع على الصينية لاجل ان يصفي منها الزيت جيدا وبعد ان تبرد تقطع قطعا متساوية او تظل صحيحة وتضعها في صحن مستدير وتضع لها مقدونس ورق من الجانبين وتقدم باردة

عجة على الطريقة الاسرائيلية Egga alla el Tarika el-Asraclia

هو ان تسوى مقدار نصف اقة قرع كوسه مسواه مكمورة بالزبدة اومسلوقة بالماء وبعد تسويتها تفرم بالسكينة فرما ناعما وتضعها في سلطانيه وتضيف عليها مقدار ٥٠ درهم جبنه بيضاء مبشورة وملعقتين من المقدونس المفروم وقليل من النعناع ثم تكسر ١٢ بيضه في اناء آخر وتخفقها جيدا بالسلك او بالشوكة وتصفيها من الشنوار فوق القرع والجبنة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويمزج ببعضه جيدا ثم تحضر طاسة أو صينيه مستديرة وتضع بداخلها ملعقتين من الزبدة او الزيت وعند ماتسخن جيدا على الفرن يوضع لها البيض وتسوى فى الفرن كالعجة السابق ذكرها

عجة بالكلاوي Egga bel-Calawi

هو ان تحضر مقدار ربع اقة كلاوى ضأن او بتلو وتقشرها من الدهن وتنظفها من العروق وتقطعها قطعا مستديرة ثم تحضر بصلتين وتقطعها ترسا رفيعاً وتحمرها بالزبده او المسلى نصف تحمير على نار هادئة وتضع لها الكلاوى وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وورقة لاورو ويمزج مع بعضه جيدا وتغطي وتسوي مكمورة على نار هادئة مدة ١٠ او ١٥ دقيقة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة فى سلطانية او كسارولة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وتخفقها بالسلك او بالشوكة وتصفيها بالشنوار فى اناء آخر وتضع لها ملعقة مقدونس مفروم ثم تحضر طاسة على النار وتضع بداخلها ملعقة مسلى او زبدة مكمورة وعند ماتسخن جيدا فوق الوابور تضع البيض وتقلبه بالشوكة بسرعة بيدك اليمني وتهز الطاسة بسرعة بيدك اليسري وعندماتسوى ثلثين تسوية ترفعه على جانب الوابور وتضع فى وسطه نصف الكلاوي وتطبق عليها البيض من اعلى الى اسفل من جهة اليد ويرد الحرف من اسفل الي اعلى حتى يطبقا على بعض وتقلب في صحن مستطيل مثل العيش الافرنكى ويضاف لها بقية الكلاوي من الجانبين ويوضع لها مقدونس ورق من احد الطرفين وتقدم فى الحال

عجة بالكبدة Egga bel-Kibda

هو ان تحضر مقدار ربع اقة كبدة بتلو او كبدة فراخ وتقشر الكبدة وتقطع قطعا رفيعة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة وتضع لها ملحا وفلفلا وتخفقها بالسلك او بالشوكة خفقا خفيفاً ثم تصفيها من الشنوار فى اناء آخر وتضيف لها ملعقتين من المقدونس المفروم وقليل

من جوز الطيب مقشور ثم تحضر طاسه على النار بها ملعقة مسلي او زبدة مكررة وعندما تسخن جيدا على وسط الوابور تضيف لها البيض وتهزها بسرعة باليد اليسرى وتقلبها بالشوكة باليد اليمني وعندما يسوى ثلثين تسوية يلف من اعلى الى اسفل لفا مستطيلا ويثني الحرف من اسفل الي اعلى ويقلب فى صحن مستطيل ثم تحمر كبدة البتلو او كبدة الفراخ شمط بالمسلى او الزبدة المكررة وبعد ان تحمر تضيف لها قليلا من المستاردة الفرنساوي وعصير ليمونة وتوضع بجانب البيض وتصب على محل التسوية قليلا من الجو وترش فوق الكبده ايضا مقدونس مفروم وتقدم فى الحال

عجة بالحلويات البتلو Egga bel Halaweiat el-Betellow

هو ان تحضر مقدار ربع اقة من الحلويات البتلو وتغسلها جيدا وتضعها فى كسارولة وتغطيها بالماء البارد وتضعها على النار مقدار غليتين ثم ترفعها عن النار وتبرد بماء بارد وتقشرها من القشرة الظاهرة وتنزع منها العروق ثم تحضر كسارولة نظيفة وتقطع بصلة صغيرة وقطعة كرات وقطعة كرفس مقطعة قطعا رفيعة وتفردها فى قاع ارضية الكسارولة وورقة لاورو ويرص فوقها الحلويات ويوضع لها قليلا من الملح والفلفل وكبشة بهريز وتغطى بورقة اجلاسيه ويضاف لها ملعقة زبدة وتغطى الكسارولة وتسوي على نار هادئة مدة ربع ساعه او اكثر وعند اتمام نضجها يضاف لها كبشة جو ويغلى معها ايضا مدة خمس دقائق ثم ترفع الحلويات فى كسارولة أخري وتصفي فوقها الصلصة بالشنوار وتدعكها بالملعقة وبعد ذلك يضبط ملحها وتغلى على نار هادئة حتى ترسي ثم تكسر ١٢ بيضة وتسويها كما سبق وبعد ان تغرف في الصحن المستطيل تضيف لها الحلويات من الجانبين وتكسي بالصلصة التى هى محل التسوية وترش بمقدونس خفيف ناعم



الفصل الثالث

في انواع السمك Samak

سمك باباظ يخني Babaz, Yakhny

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص أو اللوت مقدار أقة ونصف وتنظف تنظيفا جيداً وتقطع منها الرأس ثم تقطع السمكة قطعاً مستديرة أو تخلى من العظم وتقطع قطعا متساوية بعرض ستة سنتيمترات وتضيف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمون ثم تحضر كساروله على النار وتضع فيهامقدار ربع رطل من الزيت وتحمر داخلها بصلتين أو ثلاثة مقطعة ترسا رفيعا وقطعة جزر وقطعة كرفس وعندما يتحمر البصل تضع عليه عظم السمك والرأس بعد تكسيرها وتلف قليلا مع البصل ثم تضع له ملعقتان من الدقيق ويلف قليلا مع بعضه ثم تضع له مقدار نصف اقه من الطماطم مقطعة على اثنتين بعد اخلائها من البذور ومقدار اتر ونصف بهريز خاليا من الدهن أو الماء ثم تضيف له قليلا من الفلفل الصحيح وورقة لاورو وعود حصى البان وثلاث ملاعق خل وملعقة من السكر ويغطي ويسوى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر كساروله أخرى نظيفة وتحمر داخلها أربع ملاعق من البصل المفروم فرما ناعما ويمزج بقليل من الكرفس واربعة فصوص من الثوم وعندما يتحمر البصل تضع له مقدار ربع أقه من الطماطم مقشرة بعد ان تخلى من البذور وتقطع قطعا رفيعة. ومقدار ٢٤ درهما من الطرشي (المخلل) ألافرنجي مفروما فرما ناعما ومقدار ثلاث ملاعق كبرى بدون فرم وعصير ليمونتين ويصفي فوقها الصلصة بالشنوار ويضبط ملحها ويوضع لها ملعقتان من المقدونس وملعقة اخرى من المستارده الفرنساوي ثم تحضر السمك ويتبن في الدقيق ويحمر بسرعة في زيت مقدوح جيداً وتضعه داخل صينيه متفرقا عن بعضه ثم تصب فوقه الصلصة ويغلى على ظهر الفرن قليلا ثم تدخله فى الفرن حتى يتم نضجة وترسى الصلصه وبعد ذلك يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرفع من الصينية ويرص في الصحن والصلصة حولة من الدائر وبين القطعة والاخرى ويرش من الاعلى بقليل من المقدونس مفروما فرما ناعماً ومغسولا ومعصوراً بطرفي الفوطةويرسم

دائر الصحن بليمون مقطع قطعاً مستديرة وخيار كرنشون مخلل ويقدم وقت الطلب دافئاً أو بارداً

سمك أروص صحيح « باباظ يخني » Samak Arhs Sehih Babaz Yakhni

هو أن تحضر مقدار ربع اقة من البصل وتفرم فرما ناعماً ومعها قطع من الجزر والكرفس ثم تحضر مقدار ربع اقه من الطماطم وتضعها فى ماء مغلي مدة دقيقة ثم ترفع وتبرد بماء بارد وتقشرها من القشرة الخارجية وتشق الواحدة نصفين وتعصرها من البذور وتقطعها قطعاصغيرة ثم تحضر كسارولة على النار وبها مقدار نصف رطل من الزيت وتحمر داخلها البصل المفروم ومعها اربع فصوص من الثوم مفرومين فرماً ناعماًوعندما يصفر البصل تضع له ملعقة من الدقيق وتلف قليلا ثم تضع لها الطماطم المفرومة ومقدار ٢٤ درهما من الطرشي الافرنكي (المخلل) مفروما فرما ناعما وملحا وفلفلا وورقة لاوروو ملعقتين من الخل وعصير ليمونتين وقليل من السكر ثم تغلى على النار حتى تلف ببعضها لفا جيدا ثم تضيف عليها مقدار نصف لتر من البهريز أو الماء وتضع لها عودا من حصي اللبان ثم تحضر سمكة من نوع الاروص وتنظفها تنظيفا جيدا وتحزها من الجانبين بين الحز والاخر مسافة ٢ سنتيمتر وتضيف لها ملحا وفلفلا وعصير ليموناً ثم تتبن فى الدقيق وتحمر بسرعه فى الزيت على الجانبين وتضعها في صينية مستطيلة ثم تضبط ملح الصلصة بعدان ترسي الى النصف وتضع لها ثلاث ملاعق من الكبرى بدون فرم ومعلقتين من المقدونس مفروما فرما ناعما وممزوجا بالكرفس وتكسي بها السمك ويغلى على النار قليلا ثم تدخله فرن متوسط الحرارة ويرش عليه من محل التسوية اثناء السوي حتى يتم نضجه مدة ٣٠ دقيقة وبعد نضجه يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يغرف في صحن مستطيل ويضاف له الصلصة حول دائر السمك ويرسم دائر الصحن بقطع مستديرة من الليمون وفوقها قطعة من الخيار الاخضر المخلل ويقدم وقت الطلب دافئا أو باردا .

سمك باباظ يخني بالزبيب Samak Babaz Yakhny bel Zebib

هو أن تحضر مقدار اقة ونصف من السمك الاروص او اللوت خاليا من العظم ويقطع قطعا متساوية بعرض ٥ او ٦ سنتيمترات وتضع له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا ثم تحضر مقدار نصف اقة من الطماطم وتضعها فى ماء مغلى مدة دقيقة وترفعها عن النار وتبرد بالماء البارد وتقشر وتشق نصفين وتعصر من البذور جيدا ثم تقطع قطعاً رفيعة وتحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب البناتي وتنظفه وتحمره قليلا فى الزيت وبعد ذلك تحمر البصل فى الزيت في كسارولة او حلة وتضيف له مقدار اربع فصوص من

الثوم مفرومين وعندما يصفر البصل تضع له الطماطم وتلمها فى بعضها لفاجيدا وتضيف لها ورقة لاورو وثلاث ملاعق من الخل وقليل من السكر وملحا وفلفلا وملعقه مقدونس مفروم ويضاف لها الزبيب البناتى وكبشة من الماء وعصير ليمونتين وتغلى على نار هادئه مدة عشر دقائق ويضبط ملحها جيدا ثم تحضر السمك ويتبن فى الدقيق ويحمر فى الزيت نصف تحمير ويرص فى الصينية ويكسي بالصلصة ويغلى على ظهر الفرن قليلا ثم تدخله فى فرن متوسط الحرار مدة ربع ساعه حتى يتم نضجة وترسى الصلصة وبعد خروجه من الفرن يترك فى صينية حتى يبرد ثم يغرف فى صحن مستطيل او مستدير ويرسم دائر الصحن بالليمون والكرنشون ويقدم فى الحال

(١) سمك اروص فى الفرن بالزبدة والليمون — Samak Aros Fil Forn

هو ان تحضر مقدار اقة ونصف من السمك الاروص وينظف تنظيفا جيدا ويحز من الجانبين بين الحز والآخر مسافة ٢ سنتى وتضيف له ملحاً وفلفلا وعصير ليموناً ويتبن فى الدقيق ويحمر فى الزيت على الجانبين ويوضع في صينية مستطيلة ويكسي بالصلصة السابق ذكرها ويسوي فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة ويرش عليه دائما من محل التسوية بالصلصة اثناء السوى وبعد نضجه وترسى الصلصة يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يغرف فى صحن مستطيل والصلصه حول الدائر ويرسم أحرف الصحن بقطع مستديرة من الليمون ويقدم وقت الطلب

(٢) طريقة أخرى

هو ان تحضر سمكة أروص مقدار أقة ونصف وتنظف تنظيفا جيدا أو تحز حزا بسيطا من الجانبين وبين الحز والاخر مسافة ٢ سنتى وتضع لها ملحاوفلفلاوعصير ليمون ثم تحضر صينية مستديرة وتضع داخلها مقدار ٢٤ درهم من الزبدة ومثلها من الزيت وتضعها على ظهر الفرن حتى تسخن جيداً وتضع بداخلها السمكة وتقلبها على الجانبين وتضيف لها عصير ليمون وورقة لاورو وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها مدة نصف ساعة ويرش عليها دائما من محل التسوية اثناء السوى ثم تخرج من الفرن وتوضع في صحن مستطيل وتعصر على محل التسوية عصير ليمونة أو اثنتين وتخفق بمقدار ١٢ درهما من الزبدة وتصفيهامن الشنوار وتمزج معها ملعقة مقدونس مفروم فرما ناعما وتكسى السمكة بنصف الصلصة والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال وهى ساخنة

سمك اروص فى الفرن بصلصة الطماطم
Samak Aros Eil Forn

هو ان تحضر سمكة أروص مقدار أقة ونصف وتنظفها تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم وتقطعها قطعا متساوية بعرض ٥ او ٦ سنتي وتضيف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونا ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من البصل مقطع قطعا رفيعه ويمزج معه قليلا من الجزر والكرفس ويحمر في كسارولة أو فى حلة نظيفة بمقدار نصف رطل زيت وعند ما يحمر نصف تحمير يضاف له مقدار اربع فصوص من الثوم وتلف لفا بسيطا علي النار ثم تضيف عليها عظم السمكة والرأس بعد تكسيرها وتلف مع البصل ثم يضاف لها ملعقة دقيق صغيرة ومقدار ثلاثة أرباع اقه من الطماطم كل واحدة تقطع نصفين وتعصر من البذور ثم تلف الجميع مع بعضها مدة ٥ دقائق ويضاف لها ملح وفلفل وورقة لاورو وعود حصي البان وقليل من السكر ويصب فوقها مقدار كبشة من الماء وتغطي وتسوى على نار هادئه مدة ٢٠ دقيقة ثم تخرج الكسارولة من الفرن وتصفي الصلصة جيدا من المنخل ثم من الشنوار فى كسارولة اخرى ثم تحضر السمكة وتحمرها نصف تحمير بدون دقيق وتوضع فى الصينية وتكسى بهذه الصلصة وتغلى علي ظهر الفرن قليلا ويضاف لها عصير ليمونتين وتدخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها وترسي الصلصة مدة ربع ساعة ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد قليلا ثم تغرف في صحن غويط والصلصة من حوالها وترش بمقدونس مفروم فرما ناعما بعد غسله وعصره بالفوطة ثم تقدم عند الطلب ساخنة او باردة .

سمك بالكركم
Samak bel Corcom

هو ان تحضر سمكة اروص مقدار اقة ونصف وتنظفها تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم وتقطعها قطعا متساوية بعرض ٣ او ٤ سنتمترات وتكسر رأس السمكة والعظم وتوضع فى كسارولة وتغطى بماء بارد وتضيف لها بصلة مقطعة قطعا مستديرة وورقة لاورو وقطعة من الكرفس وتضعها على نار حامية حتي تغلي ثم ترفع منها الرغوه التى تظهر على سطح الماء وتتركها على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تحضر كسارولة اخرى نظيفة وتضع داخلها مقدار ثلاث ملاعق من الزيت وعندما يمدح جيدا تضع عليه فصين من الثوم وملعقة صغيرة من الكركم وتلف قليلا ثم تصفي فوقها البهريز المستخرج من عظم السمك بالشنوار ويضاف عليها عصير ليمونتين وملح وفلفل وتضع داخلها قطع السمك

وتغلى على نار متوسطة ثم تضع عليها ملعقة من المقدونس مفروما فرما رفيعا وعند اتمام نضجه وترسى الصلصة ترص قطع السمك في صحن غويط وتضغط ملح الصلصة جيدا وترفع منها فصوص الثوم وتكسى بها السمك ويخدم معها ارز ابيض مسوى بالزبدة اوبالزيت في اناء آخر ويقدم وهو دافيء.

سمك بالارز والكركم S. bel orze & Corcom

هو ان تحضر سمكة اروص مقدار اقه ونصف وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الراس وتخليها من العظم وتقطع قطعا متساوية ثم تحضر كساروله وتضع داخلها ملعقتين من الزبدة ومثلها زيت وتقطع بصلتين قطعا مستديرة وتلفها داخل الكساروله على النار وتضيف لها ملعقة من الكركم وتكسر عظم السمكة والراس وتلفها مع بعضها على نار متوسط مدة خمس دقائق وتضع لها مقدار لتر ونصف من الماء وتضعها تغلى على نار حامية وعندما تغلى يرفع منها الرغوة التي تظهر على سطح الماء وتضيف لها ورقة لاورو ثم تضعها على نار متوسطة لتغلى مدة ربع ساعة وتضع لها عصير ليمونه ثم تصفيها في كساروله أخرى من الشنوار مع الدعك بملعقة من الخشب وتضيف لها ملحا وفلفلا وبعد ان تغلى ثانياً تضع لها السمك المقطع ويركن على نار متوسطة حتى يتم نضجه ثم تحضر مقدار أقة ارز وينقى ويغسل ويجفف على فوطه ثم تحضر كساروله وتضع فيها مقدار ٣٦ درهما من الزبدة ومثلها من الزيت وبعد ان يقدح جيداً تضع له الارز ويلف بالملعقة الخشب على نار متوسطة مدة عشر دقائق حتى يجف الارز ثم تصفى فوقه الهريز المسوى بداخله السمك ويركن على نار متوسطة حتى يسوى ثلثى تسوية ثم تحضر صحن فرن من الفخار أو الصيني وتضع بداخله الارز مقدار الثلثين ثم ترص فوقه قطع السمك المسواه وتغطيه بطبقه من الارز وترش من اعلى بزبدة سائحة ويدخل الفرن حتى يتم نضجه ويورد (أي يحمر) قليلا من أعلى وبعد نضجه يخرج من الفرن ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونة زبدة ويقدم وقت الطلب وباقى هريز السمك يربط ربطا خفيفا بملعقة صغيرة من الدقيق ملفوفة بقطع من الزبدة ويصب عليها الهريز وبعد ان تغلى قليلا يضاف لها عصير ليمونه وتصفى من الشنوار وتقدم مع الارز في الصلصيرا .

سمك أروص مسلوق S.Aros Maslouk

هو ان تحضر مقدار أقه سمك من نوع الاروص أو اكثر حسب الطلب وينظف تنظيفا جيدا ثم تحضر كساروله وتضعها على النار وبها مقدار ٤ لترات من الماء وتضيف لها مقدار نصف اقه من الخضروات . جزر ، كرفس ، كرات ، بصل وتقطع قطعا رفيعة وتغسل غسلا جيداً وتوضع فى الماء ويضاف لها مقدار ١٠ حبات من الفلفل الاسود الصحيح واربعة عيدان من القرنفل وورقتين لاورو . ونصف كوبة من الخل الابيض او عصير اربع ليمونات ومقدار من الملح الرشيدي وتغلى على النار مدة ربع ساعة ثم تصفى بالشنوار فى كساروله مستطيلة مخصصة للسمك وبعد ان تغلي يلف السمك في شاشه نظيفة أو ورق اجلاسيه ويوضع فى الماء وبعد ان يغلي يغطى ويركن على نار هادئة مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة ثم يرفع بعيداً عن النار ويظل داخل الماء وعند الطلب يرفع من الماء ويحل من الشاشة الملفوف بها ويقشر ويوضع فى صحن مستطيل مفرودا بداخلة فوطه او ورق دانتله ويخدم معه صلصة زبدة ممزوجة بالليمون والمقدونس أو صلصة ليمون بالزيت والليمون وتقدم فى الحال وهي ساخنة.

سمك أروص مقلي S.Aros Makly

هو ان تحضر سمكة اروص مقدار اقة أو اقه ونصف وتنظف تنظيفا جيداً وتقطع منها الرأس ثم تقطع قطعا مستديرة بسمك سنتمترا او تخليها من العظم وتقطع قطعا متساوية بعرض ٣ او ٤ سنتمترات واذا كانت مخلاه توضع فى اناء من الفخار أو الصيني ويضاف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونة وقليل من الكمون واربعة فصوص ثوم مدقوقين ويضاف لها ورقتان من اللاورو . وعودان من حصي اللبان ويترك مخمراً مدة نصف ساعة على الاقل وعند الطلب تتبن قطع السمك فى الدقيق وتحمرها فى الزيت على نار متوسطة حتى ينضج ويحمر من الجانبين بلون اصفر مستكاوى وبعد نضجه ترفعه وتضعه على مصفاة وبعد ان يسوى من الزيت يرص فى صحن مفروش بفوطه او بورق دانتله ويوضع له من الجانبين مقدونس ورق مقطف وليمون مقطع علي اثنتين ويقدم ايضا باردا.

سمك مقلي بالتاريخ S. Makly, bel, Tarikh

هو ان تحضر سمكة مقدار اقة او اكثر من نوع الاروص وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم جيدا وتنظف من الجلد ايضا وتقطع قطعا مثل الاصابع بطول ٨ او ١٠ سنتيمترات

وتوضع في اناء من الفخار او الصيني ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وجوز الطيب مبشور وقليل من الزيت ومقدونس مفروم فرما رفيعا وورقتان من اللاورو وعود حصي البان وتغطي وتترك مخمرة مدة ربع ساعة على الاقل ثم تحضر سلطانية بها اربع ملاعق من الدقيق وملعقة زيت او زبدة وتمزج بقليل من اللبن او الماء حتى تصير عجينه متوسطة وتضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتترك مغطاة مدة ربع ساعة الى وقت الطلب وعند الطلب تخفق بياض ثلاث بيضات مارنج ويمزج مع العجين وتغطس قطع السمك في العجين الواحدة بعد الاخرى ثم يحمر فريتو بالمسلى او الزيت ويجب ان يكون تحميره في الزيت على نار متوسطة حتي يسوى السمك من الداخل والخارج وبعدان يسوى يصفي على مصفاة ويرص في صحن على فوطه او ورق (دانتله) وحوله مقدونس محمر « فريتو » وليمون مقطع على اثنتين او على اربعة ويقدم في الحال وهو ساخن .

سمك اروص مخلل S.Aros Mekalel

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص مقدار اقة او اقة و نصف و تنظف تنظيفا جيدا و تقطع منها الرأس وتقطع قطعا مستديرة بسمك ٢ سنتيمترا وترص في اناء من الفخار او من الصيني و تضيف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمون وقليل من الكمون ومقدار اربعة فصوص من الثوم مدقوقين وورقتان من اللاورو وعود حصي البان وتترك مخمرة مدة نصف ساعة ثم تتصكل قطعة في الدقيق على الجانبين وتحمر في الزيت على نار متوسطه حتى تسوى وتجف جيدا ثم توضع على مصفاة لاجل تصفيتها من الزيت وترص في صحن صيني او اناء فخار وترص بين القطعة والاخرى ورق لاورو وعودان من حصي اللبان ثم تحمر في قليل من الزيت مقدار عشرة فصوص من الثوم مقطعة قطعا مستديرة ورفيعة وعندما يصفر الثوم تصب عليه مقدار كوبتين من الخل ويغلى قليلا حتى ينقص الى النصف ثم يرش فوق السمك وهو ساخن في الحال ويترك حتي يبرد ويقدم منه عند الطلب .

وهذا النوع يمكث مدة ثلاثة او اربعة ايام دون ان يتلف ويوضع في مكان رطب

سمك اروص كول باستي S.Aros Colbasty

هو ان تحضر سمكه من نوع الاروص مقدار اقه او اقة و نصف وتنظف تنظيفا جيدا وتنزع منها الرأس وتقطع قطعا مستديرة بسمك ٢٠ سنتي وتضعها في اناء من الفخار او الصيني وتضيف لها الملح والفلفل وعصير ليمونه وقليل من عصير البصل وقليل من الزيت وورقتان أو ثلاثة من اللاورو

وحصى اللبان وتترك مخمرة مدة ٢٠ او ٣٠ دقيقة ثم تأتى بمقدار من الفحم البلدي موقدا ثم تسخن فوقه الشواية وذلك بعد تنظيفها جيدا بفوطه مدهونه بزيت وعند الطلب ترص القطع على الشوايه وترش بالزيت رشا خفيفا وعند احمرار الوجه الاسفل تقلب علي الوجه الاخر وعند ماتسوى وتحمر من الجانبين ترص في صحن مستطيل او مستدير وحولها ورق مقدونس مغسول ومجفف تجفيفا جيدا بفوطه وليمون مقطع على اثنتين ويقدم فى الحال وهو ساخن

سمك صيديه دمياطي S. Saiadia Domiaty

هو ان تحضر مقدار اقة ونصف أو أقتين من السمك وتنظفها تنظيفا جيدا ثم تحضر مقدار أقة بصل وتقطع قطعا رفيعة وتحمر في زيت (سيرج)وعندما يحمر غامقا يصفي بمصفاة ويدق في جرن من الرخام حتى يصير ناعما جدا مثل المرهم ثم يوضع في حلة نظيفة ويوضع له ماء بارد ثم يوضع على النار وعندما يغلى يوضع له ملح وفلفل ثم تقطع السمك قطعا متساوية بعرض ٦ او ٧ سنتيمترات ويوضع فى داخل الحلة ويضاف له فصان من الحبهان ويوضع على نار متوسطة حتى يتم نضجه بدون أن يغطي ثم تحضر مقدار أقة ارز مغسول ومنقى جيدا ثم تضع في حله أخرى مقداراً من بهريز السمك وعندما يغلى تضع له الارز ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه ثم يعصر على السمك عصير ليمونتين أو ثلاث وعند الطلب يغرف الارز فى صحن والسمك فى صحن اخر غويطا او فى سلطانيه الشوربة وفوقه باقى الصلصة ويقدم في الحال

ملحوظة — بعد ان يسوى السمك يخرج من الحلة ويوضع فى اناء من الفخار او سلطانية صيني ويقدم ساخنا او بارداً

سمك صيدية على الطريقة المصرية S. Saiadia, Masria

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص أو اللوت مقدار أقة ونصف او اقتين وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم وتقطعها قطعا متساوية بعرض ٦ او ٧ سنتيمترات ثم تحضر مقدار أقة الا ربعا من البصل مقطعا ترسا أو مفروما فرما ناعما وتحمره فى الزيت وعندما يصير لونه احمر غامقا يصفي بمصفاة ويدق في جرن من الرخام دقا ناعما ويوضع في حله ويصب فوقه ثلاث لترات من الماء وعندما يغلى يرفع منه المادة الرغوية التى تظهر على وجه الماء وتضيف له ورقتان من اللاورو وفصين من الحبهان وملحا وفلفلا ويوضع على نار هادئة مدة ربع ساعه ثم تحضر كسارولة أخرى

نظيفة بداخلها ملعقتين من الزبدة او المسلى وعندما يقدح جيدا يضاف له كبشة من صلصة الطماطم مصفاة وتغلى على النار حتى ترسي على المسلى ثم تصفي عليها بهريز السمك المسوى فيه العظم بالشنوار ويدعك العظم جيدا بملعقة خشب حتي لا يبقي به شيئا وعندما تغلي تضع داخلها السمكه الخالية من العظم وتوضع علي نار هادئة بعد ان تغلى حتي يتم نضجها ثم تحضر مقدار أقةمن الارز مغسول ومنقي جيدا علي منخل او على فوطه ثم تضع كسارولة نظيفة على النار داخلها مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة وعندما تقدح جيدا يوضع لها الارز ويلف بملعقة خشب مدة عشر دقائق على نارمتوسطةحتى يجف جيدا ثم تصفى عليه من بهريز السمك المسوى ويغطي ويوضع على نار متوسطة وعندما يشرب ماؤه أى يجف تصب فوقة مقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة ويغطي ويوضع علي نار متوسطة على ظهر الوابور أو فى الفرن وعند اتمام نضجه يغرف الارز في صحن مستطيل او مستدير وترص قطع السمك من اعلى الارز ويغطى تطبقة خفيفة من الارز بالشنوار ويقدم مع الارز في الصلصيرا او في سلطانية صيني في الحال .

ويمكن ان يقدم بطريقة اخري هي .

جعل الارز فى صحن والسمك فى صحن آخر مع الصلصه

سمك صيدية بيروتيه — S. Saiadia Bairoty

هو ان تحضر مقدار اقة من سمك الاروص او البورى ويقطع قطعا متساوية بعرض ٥ سم ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر بزيت سيرج بدون ان يلف بالدقيق ثم تفرم مقدار ربع أقة بصل فرما ناعما ويحمر بلون اصفر مستكاوى ثم يمزج مع مقدار نصف أقة من الارز مغسولا ومنقي جيدا ثم تحضر ٢٥ درهما من الصنبير و٢٥ درهما من البندق المكسر اثنتين ويحمر الصنبير والبندق حتي يصير لونهما اصفر مستكاوى ثم تحضر حله نظيفة مفروشة بطبقه من الارز ويرش فوق الارز طبقة من الصنبير والبندق ثم ترص فوقها قطعا من جانب السمك وهكذا يكون بهذا الترتيب ثم يصب فوق الحلة ماء مغلى مقدار لترو نصف مضبوط الملح ويسوي على نار متوسطه وعندما يجف الارز يوضع عليه مقدار ٥٠ درهما من الزيت السيرج المقدوح ويكمل سواه فى الفرن او على نارهادئةوقبل الطلب بمدة ١٥ دقيقة تقلب الحلة التي بها السمك والارز فى صنية وتدخلها في الفرن مدة عشر دقائق وعند الطلب ترفع الحله ويقدم فى الصينية.

(٢) طريقة اخرى

هو ان تحضر مقدار اقة او اقتين من السمك الاروص او اللوت وينظف تنظيفا جيدا ويقطع قطعا متساوية بعرض خمسة او ستة سنتيمترات ثم تحضر مقدار ثلاثة ارباع اقة من البصل ويقطع قطعا رفيعة ويحمر في زيت سيرج وعندما يصير لونه احمر فاتحا يصفى بمصفاة ويدق في جرن من الرخام دقاناعما جدا ثم يوضع في حله ويصب عليه مقدار ثلاث لترات من الماء وعندما يغلى تضع له ملحا وفلفلا وفصان من الحبهان ثم تضيف له السمك وبعد ان يغلى يرفع منه المادة الرغوية التي تظهر على وجهه ثم تضعه على نار متوسطة ثم تحضر مقدار أقة من الارز المغسول والمنقي جيدا وتضعه على مصفاة ثم تحضر ربع اقة من الصنبير وتنظفه وتغسله ثم تجففه تجفيفا جيدا بفوطه وتحمره في الزيت حتى يصير لونه مستكاوي ويصفى على مصفاة ثم تحضر حله او كسارولة نظيفة وتصفى فيها مقدارا من البهريز المسوى فيه السمك بقدر الارز وبعد ان يغلى تضع له الارز والصنبير ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وبعد ذلك يغرف في الصحن ويعصر عليه قليلا من عصير الليمون ويغرف في صحن آخر ويغطي بباقي البهريز ويقدم في الحال وهو ساخن.

(٣) طريقة ثالثة بيروتية

هو ان تحضر سمكة مقدار اقة ونصف من نوع الاروص او اللوت وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس خالية من العظم وتقطع قطعا متساوية بعرض ٥ او ٦ سنتيمترات ثم تحضر مقدار ثلاثة ارباع اقة من البصل ويقطع قطعا رفيعة او يفرم ويحمر بالزيت حتى يصير لونه احمرا فاتحا ويصفى بمصفاة ويدق في جرن من الرخام دقاناعما ويوضع في الحلة ويصب عليه مقدار ثلاث لترات من الماء وعندما يغلى يوضع له العظم والرأس بعد تكسيرها وترفع المادة الرغوية التي تظهر على وجه الماء ويضاف له ملحا وفلفلا وورقتان من اللاورو وفصان من الحبهان ويوضع على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تحضر كسارولة او حله اخري ويصفي فيها البهريز بالشنوار ويعصر عظم السمكة جيدا بالملعقة الخشب ثم تضع الحلة على النار وعندما تغلى تضع بداخلها قطع السمك الخالى من العظم ويرفع منها الرغوة الذى تظهر على وجه الماء عندما يغلى ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجة وتحضر مقدار ربع اقة من الصنبير وينقى ويغسل ويجفف على فوطة ويحمر بزيت حتى يصير لونه اصفراً مستكاويا ويصفى على مصفاه ثم تحضر مقدار اقة من الارز وينقى

ويغسل غسلا جيداً ويصفى بمصفاة أو بمنخل ثم تحضر حلة أو كسارولة وتضع داخلها ٥٠ درهما من السلي وبعد ان يقدح تضع له الارز ويلف على نار متوسطة مدة ١٠ دقائق ويقلب بملعقة من الخشب حتى يجف ثم تضع عليه مقدارا من البهريز المسوى فيه السمك ثم تضع له الصنيبر ويضبط ملحة ضبطا جيداً ويوضع على نار هادئة حتي يجف ماؤه ثم تضع له مقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة ويغطى حتى يتم نضجه على نار هادئة داخل الفرن أو على جانب الوابور وبعد نضجه تحضر قالب أو تورتة وتدهن بالزبدة دهنا خفيفا ويوضع فوقها طبقة خفيفة من الارز وطبقة من السمك حتى تملأ التورتة أو القالب ويعصر على البهريز ليمونة أو اثنتين ويقلب الارز فى صحن مستدير وتقدم الصلصة فى سلطانية أو صلصيرا في الحال وهو ساخن .

والفرق بين الصيدية الدمياطي والصيدية البيروتى هو أن الاولى يكون لونها احمراً غامقا والبيروتى لونها فاتحا ويزاد عليها الصنيبر وتضع الصيدية البيروتية أو الدمياطية أيضا من سمك الوقار والبياض وجميع انواع السمك الكبير

سمك أروص بالطراطور S. Aros bel taratore

هو أن تحضر سمكة من نوع الاروص مقدار أقة ونصف أو اقتين وتنظفها تنظيفا جيدا وتضعها في صينية وتضع لها ملحا وفلفلا وعصير ليمون ومقدارا من الزيت وورقتين من اللاورو وتدخلها في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة حتى يتم نضجها ويرش عليها دائما اثناء السوى من محل التسوية وتغطي وهي داخل الفرن وبعد نضجها تغطي بورقة اجلاسيه وتترك حتى تبرد وبعد ذلك تقشر وتخلى من العظم ثم تضعها في اناء آخر وتضع عليها قليلا من الملح وعصير الليمون وتضبط ملحها جيدا ثم تحضر صحن مستطيل وتفرد في قاعه نصف السمك وتكسيه بصلصة الطراطور الموضحة فى انواع الصلص فى الطهي الشرقي ثم تضع باقي السمك من اعلى وتصلحه بالسكينة تصليحا جيدا وتكسبه من اعلى بصلصة الطراطور وتنظف دائر الصحن ويرسم بالليميون وخيار كرنشون ويقدم عند الطلب

سمك طراطور بالخضرة S. taratore bel Khodra

هو ان تجهز سمكة بالطراطور كالسابق ذكره وعندما يكسي بالطراطور يرش بخضره نعناع

الموضحة في انواع الصاص فى الطهي الشرقي ويرص السمك من أعلى ويكسي بالطراطور ويرش بخضره النعناع من أعلى ويقدم كالسابق ذكره .

سمك أروص بالدندورمة S. Aros bel dandorma

هو أن تحضر مقدار أقة ونصف أو اقتين من السمك الاروص وينظف تنظيفا جيدا ويلف فى شاشة أوورق اجلاسيه ثم تحضر مقدار لترين من بهريز الدندورمة السابق توضيحه فى انواع البهريز وتضعه فى كسارولة مستطيلة (المخصصة) للسمك ويوضع على النار وبعد ان يغلى تضع له ورقة لاورو وعصير ليمونتين أو اربع ملاعق من الخل الابيض وقطعة من الكرفس وتضبط ملحها وعند ما تغلي تضع داخلها السمك الملفوف في الشاشة أو فى الورقة الاجلاسيه بحيث يكون مغطى من اعلى بالبهريز ويرفع منه الرغوة التي تظهر على وجهة الماء وبعد ذلك يوضع على نار متوسطة مدة نصف ساعة ثم يرفع عن النار ويركن حتى يبرد السمك داخل البهريز ثم تضعه في الصحن ويكرر بهريز الدندورمه كماسبق شرحه فى انواع البهريز وبعد ان يبرد السمك جيدا يفك من الشاشة ويقشر وينظف تنظيفا جيدا من جميع الشوك الذي فى الجوانب ماعدا عظم السلسة ثم تضعة على بطنه في صحن غويط ثم تبرد الدندورمة فوق الثلج وبعد ان تبرد جيدا تكسى بها السمك مرتين أو ثلاثة وتصب باقي الدندورمة حولها وتنظف دائر الصحن وترسم بالليمون وكرنشون وتضع قطعة من قلب الخص أو اللاتوجة في فم السمكة وتوضع في ثلاجة وتقدم منها عند الطلب مع صلصلة مستارده

سمك بالدندرمة في القوالب S. bel dandormo Fel Kawaleb

هو ان تجهز السمك ويسوى كالسابق ذكره وبعد ان يبرد جيداً تقشره وتخليه من العظم وتضع له ملحا وفلفلا وعصير ليمون وتضبط ملحة جيدا ثم تحضر قالب كيك مستطيلا وتنظفة تنظيفا جيدا وتضع فى قاعه طبقه خفيفة من بهريز الدندورمة المكررة وتضعة على الثلج وترسم قاعه بقطع صغيرة من الكرنشون الاخضر والجزر مقطعا قطعا سامبوكسة ويرسم حسب ما يتراءى للطاهي ويرش فوقه قليلا من الدندورمة وبعد ان يتجمد يوضع فوق السمك وتصب فوقه الدندورمة حتى يملأ القالب ويوضع على الثلج وباقي الدندورمة توضع في كسارولة أو في اناء من الفخار وعند الطلب يغمس القالب في ماء دافىء بسرعة ويرفع بسرعة ويقلب فى صحن مستطيل ثم تقلب الدندورمة على فوطه فوق الترابيزة وتقطع قطعا مستديرة بسمك سنتيمتر وتقطع على شكل احجبه أوهلالات صغيرة وباقي الدندورمة تفرم

بالسكينة وتوضع حول القالب فى الصحن والاحجبه أو الهلالات حول دائر الصحن وتوضع فى ثلاجة لوقت الطلب .

سمك قطع بالدندورمة S. bel dandorma

هو ان تحضر سمكة أروص مقدار أقة ونصف او اقتين وتنظفها تنظيفا جيدا وتقطعها قطعا مستديرة بسمك ٢ سنتيمتر وترص فى صينية ثم تحضر مقدارا من بهريز الدندورمة السابق توضيحها وتغطي بها السمك وتضيف له عصير ليمون وورقة لاورو ويغطي بورقة اجلاسيه ويوضع على النار حتى يغلى ثم يوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد فى محل التسوية ثم ترفع قطع السمك وترص في الصحن او الصينية وتكرر بهريزالدندورمة كماهو موضح في انواع البهريز ثم ترسم قطع السمك بقطعه رفيعة من الكرنشون والجزر وبعد ان تبرد الدندورمة فوق الثلج جيدا يكسى بها السمك مرتين أو ثلاث ثم يرص السمك فى صحن مستطيل كل قطعة مرتكزه على حافة الاخرى وهكذا بالترتيب حتى تملأ الصحن ثم تفرم الدوندرمة وتوضع حول الدائر ويرسم دائر الصحن بالليمون والكرنشون والجزر ويوضع فى الثلاجة لوقت انطلب .

سمك كباب S. Kabab

هو ان تحضر سمكه وقار أو فرخ قشر او بياض أو اي نوع من السمك الكبير الذي يتحمل النارولا يقل وزنها عن أقة او اقة ونصف وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخلى من العظم وتقطع السمكه قطعا متساوية ويوضع لهـا ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وقليل من ماء البصل وقليل من الزيت وعود حصى لبان وورقتان من اللاورو وتحمر فى اناء من الفخار او الصيني مدة نصف ساعة وعند الطلب تشك قطع السمك فى الاسياخ ويشك بين القطعة والاخرى ورقة لاورو وقطعة من لحم الطماطم ثم تأتى بمقدار من الفحم البلدي الموقد فتضع عليه الشباك المخصص للشوي وبعد ان يسخن جيدا يمسح بفوطة بالزيت وترص فوقه الاسياخ المغروس فيها قطع السمك ويرش بالزيت ويقلب كل سيخ على الجانبين حتى يتم نضجه على نار هادئة وعند اتمام نضجه يخلع من الاسياخ ويوضع فى وسط الصحن وحوله من الجوانب ورق مقدونس مغسول غسلا جيدا ويجفف بالفوطة وليمون مقطع على اثنتين أو على أربع قطع ويرش عليه من أعلى قليلا من عصير الليمون ويقدم فى الحال وهو ساخن

كفتة سمك في السيخ
Cofta Samak Fel Seikh

هو ان تحضر مقدارا من السمك الاروص من النوع الكبير او سمك وقار أولوت أو بياض أو من أي نوع من انواع السمك الكبير وتنظف تنظيفا جيدا وتقص منه الرؤوس ويخلى من العظم ومن الجلد ايضا ويقطع قطعا متساوية ويفرم بالماكينة ويضاف له قليلا من البصل وفصان او ثلاثة من الثوم وتفرم بالماكينة مرة ثانية مع اضافة دهن ضأن من الليه بمقدار ربع زنة السمك ويضاف لها ايضاً ملحاً وفلفلا ومقدونس مفروم فرما ناعما وعصير ليمونه وقليل من البهارات ثم تدق قليلا بالسكين الكبير لاجل ان تماسك ببعضها جيدا وتقطعها قطعا متساوية وتلف باليد وتشك في الاسياخ وترش بالزيت وتسوى مثل الكباب على النار وبعد ان يتم نضجها تخلع من الاسياخ وترص فى صحن مفرش بورق مقدونس وتجعل حولها من الدائر ليمونا مقطعا على اثنتين وتقدم فى الحال

كفته سمك بالكركم
Cofta Samak bel Corcom

هو ان تحضر سمكه مقدار اقة من نوع الاروص الكبير او خلافه خالية من العظم والجلد ثم تقطع وتفرم بالماكينة وتضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتدق فى جرن من الرخام دقا بسيطا ثم تحضر كساروله نظيفة وتضع فيها عظم السمكة والرأس بعد تكسيرها وتغطيها بالماء وتضعها على النار حتى تغلي ثم تكشط الريم الذي يظهر على وجه الماء وتضع لها بصله مقطعه قطعا متوسطه وقطعه من الكرفس وورقة لاورو وعصير ليمونه وتغلى على نار متوسطة مدة ربع ساعة وبعد ذلك تقطع الكفته قطعاً متساوية وتلف باليد مثل الاصابع ثم تحضر سكينا كبيراً (سطورا) وتضع فيه قليلا من الزيت أو الزبدة وبعد ان يسخن جيدا توضع داخله الكفتة ثم تضعها فى الفرن او على جانب الوابور حتى تحمر نصف تحمير ثم تضيف لها ملعقه من الكركم وتصب عليها البهريز المسوى فى العظم وتضع لها عصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل الابيض وتغطي وتسوى على نار هادئة فى الفرن او على جانب الوابور وعند اتمام نضجها ترش الصلصة وتغرف فى صحن غويط ويقدم معها فى اناء آخر به ارز ابيض مسوى بالزبدة واذا كانت الكفتة مسواه بالزيت يسوى الارز بالزيت ايضا

كفته بصلصة الطماطم
Cofta be-Salset el-Tamatem

هو ان تحضر مقدار اقة من السمك الكبير خاليا من العظم والجلد ويفرم بالماكينة ويضاف له

ملحا وفلفلا ويدق فى جرن من الرخام ثم تحضر مقدار بصلتين او ثلاثا وتقطع ترسا رفيعا وتحمر فى مقدار من الزيت وعندما يحمر البصل يضاف له أربعة فصوص من الثوم وكذا عظم السمك وملعقة من الدقيق وتلف ببعضها قليلا ثم يضاف لها مقدار نصف أقة من الطماطم كل واحدة تقطع اثنتين خالية من البذور وتلف مع بعضها مدة خمس دقائق ويوضع لها ورق زندى وقليل من الكمون والملح والفلفل ومقدار كبشتين أو ثلاث من الماء وتغطي وتسوي على نار هادئة مدة ربع ساعة او ثلث على الاكثر ثم تقطع الكفته قطعا متساوية وتلف باليد مثل الاصابع وتوضع في صينية مدهونة زبدة أو زيت وتدخلها في الفرن حتي تحمر نصف تحمير وبعد ذلك توضع فى كسارولة أو حله وتصفى فوقها الصلصة بالشنوار ويضبط ملحها جيدا وتغطى وتسوي على نار هادئة مدة ربع ساعة وعندما يتم نضجها وترسي الصلصة تغرفها فى صحن غويط وترش عليها مقدونسا مفروما من أعلى وتقدم في الحال

كفته محمرة عادية — Cofta mehamara Adia

هو ان تجهز الكفتة كالسابق ذكرها وتخلط بقليل من المقدونس وترص على مصفاة وتسوي على البخار وتوضع في صينية أو في صحن وعند الطلب تحمر في زيت ساخن في الطاسة بسرعة وترص في الصحن وحولها مقدونس وليمون وتقدم في الحال

كفتة سمك بدقيق الارز — Cofta Samak bedikik el-orze

هو ان تحضر سمكه مقدار اقة خالية من العظم والجلد مع ثلاث بصلات واربعة فصوص من الثوم وقليل من المقدونس والنعناع وتفرم بالماكينة وتضع لها ملحا وفلفلا ويضاف عليها مقدار ٥٠ درهما من الارز المغسول ويدق دقا ناعما وينخل بالمنخل وبعد ان تخلطها ببعضها جيدا تدقها فى جرن من الرخام ثم تقطعها قطعا متساوية وتلفها باليد مثل الاصابع وتوضع وتسوي على البخار كالسابق ذكرها وعند الطلب تحمر بالزيت او المسلي وترص فى الصحن مع ورق مقدونس وليمون وتوضع بطريقة أخرى مثل كفتة صلصة الطماطم السابق توضيحها ويمكن ان تصنع بطريقة اخرى بعد تسويتها على البخار :- وهي تغطس فى بيض مخفوق قليلا بالشوكة وتحمر بالزيت او المسلى وتقدم كالسابقة

سمك يخني Samak Yakhny

هو ان تحضر سمكة مقدار اقتين من الاروص او اللوت أو الوقار أو أي نوع من السمك الكبير وتقطعها قطعا متساوية وتخليها من العظم ثم تضع لها ملحا وفلفلا وعصير ليمون وقليل من الكمون ثم تحضر مقدار اقة ونصف من البصل ويقطع قطعا رفيعة ويحمر في الزيت وعندما يحمر يوضع له مقدار ١٠ فصوص من الثوم مفرومة فرما ناعما ومقدار اربع ملاعق مقدونس وورق كرفس مفروم فرما رفيعا ويضاف لها أقة من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعه قطعا صغيرة ويضاف لها ملحا وفلفلا وعصير أربع ليمونات وقليل من الكمون وورقتان من اللاورو وتلف مع بعضها مدة خمس دقائق ثم تحضر شماليك أو صواني وتضع نصف البصل في الارضية ثم ترص قطع السمك وتغطي باقي البصل والصلصة فوقها ويضاف اليه مقدارا من الطماطم وتقطع قطعا مستديرة من الاعلى ثم يغلى علي ظهر الفرن قليلا وبعد ذلك تدخله الفرن حتى ينضج وترسي الصلصة وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال ساخنا أو باردا

سمك يخني بالحمص S. Yakny bel hommos

هو أن تحضر سمكة مقدار أقتين من الاروص أو اللوت أو أي نوع من السمك الكبير وبعد تنظيفها تقطع قطعا متساوية ويضاف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونه ويلف بالدقيق ويحمر بالزيت نصف تحمير ثم تضعه على مصفاة وتحضر مقدار أقة ونصف من البصل ويقطع ترسا رفيعا ويحمر في الزيت حتى يصير لونه أصفرا مستكاويا ويضاف عليه اثناء التحمير مقدار اربع فصوص من الثوم ويوضع عليها اخيراً نصف فص حبهان ومقدار ٥٠ درهما من الحمص المسلوق ومقدار نصف اقة او اقة الا ربع من الطماطم مقشرة وخاليةمن البذور ومقطعة قطعا مستطيلة ثم يضاف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونتين وورقتان رندي وعود حصى لبان وتلف الجميع على النار مدة خمس دقائق ويضبط ملحها ثم تحضر شماليك من الفخار وتضع في كل شملك كبشتين من هذه الصلصة ثم ترص فوص السمك المحمر ويغطى بنفس الصلصة ويغلى علي ظهر الفرن قليلا ثم تدخله الفرن حتى يتم نضجه وترش الصلصة مدة عشر دقائق او ربع ساعه وعند خروجه من الفرن تنظف احرف الشماليك بفوطة نظيفة وتضع تحته صحنا اخر ثم يقدم ساخنا او باردا

سمك كسبريه S. Cosbaria

هو ان تحضر مقدار اقة من السمك البوري أو اللوت او البياض او اي نوع من السمك الكبير و ينظف تنظيفا جيدا و يقطع قطعا متساوية حسب الطلب ثم تحضر مقدار اقة من البصل و تقطع ترسا رفيعا او مفرومة فرما ناعما و تحمر في الزيت وعندما تحمر تضيف لها مقدارا من الكسبره والثوم بعددقه ومقدار نصف اقة من الطماطم المصفاة و تلف مع البصل ومع عصير ليمونتين ويضبط ملحها ثم يرص السمك فوق الصاصه ويوضع على نار هادئه حتى يتم نضجه وتقدم منه عند الطلب

ويوضع بهذه الكيفية بدون طماطم ويضاف له بدلا من الطماطم كبشتان من الماء

(١) سمك طواجن بالفريك S. tawagen bel Ferik

هو أن تحضر مقدار اقة من السمك الاروص أو الوقار أو اللوت أو أي نوع من أنواع السمك الكبير وتنظفه جيدا وتخليه من العظم وتقطعه قطعا متساوية حسب الطلب ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمون وقليل من الكمون ثم تضع عظم السمك في كسارولة او حلة وتغطيه بالماء وتضعه على النار حتى يغلي ثم تكشط منه الرغوة التي تظهر على وجه الماء وتضع له بصلة وقطعة من الكرفس وورقة لاورو وتضعه علي نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تحضر مقدار نصف اقة بصل ويفرم فرما ناعما ويحمر بالزيت وعندما يصير لونه اصفرا مستكاويا تضيف له مقدار ربع اقة من الفريك المغسول بعد تجفيفه ويلف مع البصل حتي يجف ثم يصفي فوقه بهريز السمك المستخرج من العظم ويضاف له ملحا وفلفلا ويغطى ويترك على نار هادئة ثم تلف قطع السمك بالدقيق ويحمر نصف تحمير في الزيت وعندما يسوي الفريك ثلثين تسوية تحضر طواجن و تملاها بالفريك مقدار النصف و ترص فوقها السمك و يغطى بالفريك ويضاف له مقدار من المسلي المقدوح او الزيت ويدخل الفرن حتى يتم نضجه وعند خروجه من الفرن تنظف احرف الشماليك و تقدمه في وقت الطلب وهو ساخن و كذلك بالارز بهذه الكيفية

(٢) طريقة اخرى بالفريك

هو ان تجهز السمك السابق شرحة وتفرم البصلة فرما ناعما وتدعك بالملح والفلفل وتخلط مع الفريك ثم تحضر الطواجن وتملاها مقدار النصف من الفريك المخلوط بالبصل وترص فوقه السمك وتغطيه بطبقه اخرى من الفريك ثم تصفى البهريز المسوي فى عظم السمك وتضبط ملحه جيدا ويصب فوق الفريك ويدخل الفرن حتى يتم نضجه وبعد نضجه يخرج من الفرن ويقدم دافئا .

انواع سمك الجنبرى

سمك جنبري بالصلصة والارز — Samak Gambary bel Salsa wal Orz

هو ان تحضر مقدار اقة من الجنبرى ويغسل غسلا جيدا ويقشر وهو نيىء ويحفظ منه مقدار ٥٠ درهما بدون تقشير وتحضر مقدار بصلتان وقطعة من الكرفس وتقطع قطعا رفيعة وتحمرها فى ملعقتان من الزيت أو الزبدة وعندما يسوي مقدار ثلثين تسوية يضاف له الجمبرى المحفوظ وورقه لاورو ويلف ببعضه جيدا ويضاف له مقدار ربع اقة طماطم مقطعة على اثنتين خالية من البذور ويضاف لها ٥ او ٦ حبات من الفلفل الصحيح وعود صغير من حصي لبان وكبشتان من الماء أو البهريز ويغطي ويسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يصفي بالمنخل السلك ويضغط عليه جيدا حتى يصفى لحم الجنبرى ولا يبقي الا القشر ثم يصفى ثانيا بالشنوار في كسارولة نظيفة ويضبط ملحه ويضاف له قليلا من الشطة ويغلى على النار مع استمرار التقليب حتى يرسي الى النصف ويمزج بعيدا عن النار بمقدار ١٢ درهما من الزبدة ثم ينطق الجمبرى بالزبدة مدة ٥ دقائق ويمزج مع الصلصة ويغرف فى صحن غويط ويقدم معه فى اناء اخر أرز أبيض مسوي بالزبدة ويقدم فى الحال

سمك جنبرى بصلصة الخردل — Samak gambary Besalset el khardal

هو ان تحضر مقدار من الجمبرى حسب الطلب ويغسل غسلا جيدا ويغطي بالماء وتضع له ورقتان من اللاورو واربع حبات من القرنفل وقليل من الفلفل الصحيح وعصير ليمون او قليلا من الخل

ويوضع على نار حامية ثم تضع له قطعة من الكرفس وبعد ان يغلي يترك على نار هادئة مدة خمس دقائق ثم يرفع عن النار ويوضع على مصفاة لاجل ان يصفي من الماء ويترك حتي يبرد ثم تقشره وتنزع منه السلسلة بالسكين حتي لا يبقى به شيئا من السواد ثم يغسل بالماء البارد بسرعه ويوضع على مصفاة او يجفف على فوطة ثم يوضع فى سلطانيه أو اناء من الفخار ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا ويضبط ملحه جيدا ويترك مخمراً بهذه الكيفية الى وقت الطلب ثم تجهز مقدارا من قلب اللاتوجة أو قلب الخص الابيض ويقطع ورقا ويغسل غسلا جيدا ويجفف بفوطة ويفرد بداخل سلطانية بللور أو صحن ويرص فوق الجنبرى بالتساوي بشكل هرم ويخدم معه في الصلصيرا صلصة خردل أى مستاردة وهي الموضحة فى أنواع الصلاص ويقدم معه ايضا صلصة ليمون

كفتة جنبري — Cofta Gambary

هو ان تحضر مقدار اقتين من الجنبرى ويغسل غسلا جيدا ثم يقشر ويغسل ثانيا ويجفف على فوطة ثم يدق فى جرن من الرخام دقا ناعما ويوضع له ملحا وفلفلا وقليل من الكمون ومقدار اربعة فصوص من الثوم وعصير بصلتان وعصير ليمونتان ويضاف له قليلا من النعناع ثم ترفعه من الجرن وتضعه فى اناء من الفخار او الصيني ويلف مثل الاصابع على السيخ ويدهن بالزيت ويسوى على الفحم البلدي مثل الكباب وبعد اتمام تسويته يخلع من الاسياخ ويرص فى وسط الصحن مفرودا بداخله ورق مقدونس ويرش عليه من الاعلى قليلا من البهارات ويوضع حوله ليمون من الدائر يكون مقطع على اثنتين ويقدم في الحال

كفته جمبري بالارز — Cofta Gambary bel Orze

هو ان تحضر مقدار اقتين من الجمبرى ويغسل غسلا جيدا ويفرم وهو نيىء بالما كينة ويخلط بمقدار ربع أقة أرز مسحوق ومنخول بالمنخل السلك الرفيع وبصلتان مفرومتان فرما ناعما مع قليلا من الكمون وعصير ليمونه وملحا وفلفلا ويدق الجميع في جرن من الرخام دقا جيدا مع اضافة فصين من الثوم وبعد ان يدق يضاف له ملعقتان من المقدونس المفروم وبعد ذلك يقطع منها قطعا متساوية وتبطط مستديرة او بيضاوى وترص على مصفاه وتوضع فوق حلة بها ماء مغلى على النار لاجل ان تسوى الكفتة على البخار نصف تسوية على الجانبين ثم تضعها فى صحن وعند الطلب تغطسها في بيض

مخفوق بالشوكه وتحمرها في المسلى أو الزيت وتضعها على مصفاه لاجل ان تصفى جيداً من الزيت أو المسلى ثم ترصها في الصحن وحولهـا ورق مقدونس وليمون مقطع على اربع قطع أو على اثنين وتقدم في الحال وايضا تقدم بعد تسويتها على البخـار مشوية

جمبري بالدندورمة Gambary bel dandorma

هو أن تجهز الجمبري كالسابق وبعد تخميره بالليمون والملح والفلفل تحضر قالبا بيضاويا وتضعه فوق الثلج ويبطن بالدندورمة المكررة وترسم قاع القالب بقطع من الكرنشون أى الخيـار المخلل وقطع من بياض البيض ويرص الجمبري في القـاع حتى يمتلىء وتصب فوقه الدندورمة ويظل مفروشا فى الثلج وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافىء وترفعـه بسرعة وتقلبه فى صحن مستدير مفروش بفوطه ويوضع حوله الدندورمة مقطعة قطعا مثل الاحجبه أو الهلالات ويقدم وقت الطلب

انواع السمك الصول

المقلى بالمقدونس والليمون

هو ان تحضر مقدار من السمك الصول حسب العـدد المطلوب ويقشر ويعصر من الجانبين ويغسل غسلا جيداً ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وقليل من الكمون وفصان من الثوم بعد دقهما وورقتان من اللاورو وعود حصي لبان ويخمر مدة ربع ساعة وعند الطلب يتبن فى الدقيق ويحمر فى الزيت مثل سمك الاروص المقلى وبعد ان يصفى من الزيت جيدا يرص في صحن مفروش بفوطه أو بورق دانتله ويوضع له ورق مقدونس من الطرفين وليمون مقطع على اثنين أو على اربع قطع ويقدم فى الحال وهو ساخن ويوضع مقليا بطريقه اخري هي :

بعد ان يتبن فى الدقيق يغطس فى بيض مخفوق بالشوكه ويرفع من البيض ويحمر فى الزيت

سمك صول مقلى بالتاريخ (اي سمك موسي)

هو ان تحضر مقـدارا من سمك الصول الكبير الحجم ويقشر ويقص من الجانبين ويترك من

الجانبين على اربعه من العظم ويغسل غسلا جيداً بالماء البارد ويجفف بفوطة ويوضع فى صحن أو اناء من الفخار ويوضع له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وعند الطلب يغطس فى عجينه التاريخ الموضحه في الباب السادس ويحمر فى الزيت كما هو موضح فى نوع سمك الاروص السابق توضيحه وبعد تحميره يوضع على مصفاه لاجل تصفيته من الزيت ثم يوضع فى صحن مفروش بورق دانتله وحوله مقدونس محمر فريتو وليمون مقطع على اثنتين أو على اربع قطع ويقدم فى الحال وهو ساخن

سمك صول محمر بالزبدة والليمون (اى سمك موسى)

هو ان تحضر مقدارا من سمك الصول المسمي بسمك موسي ويقشر ويقص من الجانبين ويغسل غسلا جيداً ويجفف فوق فوطه ويوضع في صحن صيني أو اناء من الفخار ثم يضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وورقتان من اللاورو ويترك مخمراً مدة ربع ساعة وعند الطلب يتبن في الدقيق ويحمر بزبدة مكرره على الجانبين في طاسه من النحاس أو صينية وبعد ذلك يرص في صحن في الحال ويضاف له من اعلى قليلا من الزبدة المقدوحه ويرش بعصير ليمون ومقدونس مفروم فرما ناعما ويحاط بليمون مقطع قطعا متساوية مستديرة من الدائر ويقدم في الحال

ويصنع بهذه الكيفية ايضا بدون عظم

سمك صول بالطراطور — Samak Sole bel Tarator

هو ان تحضر مقدارا من سمك الصول حسب العدد المطلوب ويقشر من الجانبين ويخلى من العظم ويغسل غسلا جيدا ويجفف بالفوطه ويوضع له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا ثم يطبق اثنتين ويرص في صينية مدهونة بالزبدة ويضاف له قليلا من الهريز الممزوج فى عظم السمك وعصير ليمون وورقة لاورو ويغطى بورقة مدهونة بالزبدة ويغلى على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم ترفعه بعيدا عن النار حتى يبرد فى محل التسوية ثم ترقمه وتصلحه بالسكين من الجوانب بشكل بيضاوي ويرص في صحن وتكسى كل قطعة بصلصة طراطور الموضحه في انواع الصلص وتضع فى وسط كل قطعة قليلا من المقدونس المفروم أو وردة صغيرة من الكرنشون ويرص فى صحن مستطيل كل قطعة فوق الاخرى أى مركبه على حافة الاخرى ثم يوضع له من الدائر قليلا من قلب اللاتوجه أو قلب

الخص مفروما فرما رفيعـا مثل الشعر وترص فوق الخص أو اللاتوجه قطعـا من البيض المسلوق وتقدم معه في الصلصيرا صلصة الطراطور خفيفة ويقدم منه عند الطلب

سمك صول بالدندورمة — Samak Sole bel dandorma

هو ان تحضر مقدارا من السمك الصول ويسوى كالسابق وبعد ان يبرد يتساوى بالسكينة بيضاويا مثل الكمثرى ويرص داخل صينيه نظيفة أو على صحن صيني ثم تجهز مقدارا من الدندورمة ممزوجه بخلاصة السمك ومكرره كما هي موضحه في انواع البهاريز ويبرد فوق الثلج حتى تهاب ويكسى بها السمك وترسم كل قطعـة من أعلى بقطعه من الكرنشون او الجزر وتكسى مرة أخرى بطبقةمن الدندورمةوتضعهافوق الثلج حتى تجمد ثم تحضر صحنامستطيلا او مستديرا وتقطع هلالات أو أحجبه من الدندورمة وتفرم باقى الدندورمة بالسكين وترص قطع السمك كل قطعتين بجـانب بعضها بالتدريج ويوضع له في الوسط قليلا من الدندورمة المفرولة وترص قطع الدندورمة وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

سمك صول بالصلصة — Samak Sole bel Salsa

هو ان تحضر مقدارا من السمك الصول ويقشر من الجانبين ويطبق على اثنين ويغسل غسلاجيدا ويجفف بفوطه ويرص في صينية مدهونه بالزبدة ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وقليل من الماء ويغطى بورقه مدهونة بالزبدة ويسوى على نار متوسطه مـدة ١٠ دقائق في الفرن او على ظهر الوابور ثم تحضر كسارولة وتضع فيها مقدار ملعقتين من الزبدة على ملعقتين من الزيت وتحمر داخلها بصلتان وقطعه من الكرفس مفرومة فرما ناعما وبعد تحميرها يضاف لها ملعقتان من الدقيق وعظم السمك وتلف قليلا ثم تضع لها أقة من الطماطم مقطعة على اثنتين خالية من البـذور وورقة لاورو وعودحصى لبان وملحا وفلفلا وفصان من الثوم مبطوطتان بطا خفيفا ويلف الجميع مع بعضه مدة خمس دقائق ثم يصب فوقهـا كبشتان من الماء أو من البهريز وتغطى وتسوى في الفرن أو على نار هادئة مدةدقيقة وبعد ذلك تصفى من المنخل ويعزج منها الخلاصةالمسواه فيها السمك وتصفي ثانيا بالشنوار في كسارولة اخرى نظيفة ويضبط ملحها جيداً وتغلى حتى ترسى على السمك مع استمرار التقليب ثم ترفعها بعيداً عن النار وتضيف لها قليلا من الشطة وقطعة من الزبده الطازجه وتصفي مرة أخرى

ثم ترفعها بعيداً عن النار وتضيف لها قليلا من الشطه وقطعه من الزبدة الطازجة وتصفي مرة اخرى من الشنوار ويرص السمك في الصحن ويكسى بصلصة ويخدم معه أرز ابيض مسوي بالزبدة في اناء آخر ويقدم في الحال وهو ساخن

سمك استاكوسه Samak Istacosa

هو ان تحضر كسارولة او حلة وتضع فيها ماء وقطعة كرفس وكرات وورق لاورو وقليل من الفلفل الصحيح وقليل من الخل وبعد غلوه يضاف له مقدارا من السمك الاستاكوسه في الماء وبعد ان يغلى يغطي ويترك ويغلى ايضا على نار متوسطه مدة ٢٠ او ٢٥ دقيقه ثم ترفعه عن النار وترفعه من الماء وتتركه حتى يبرد ثم يقطع من الجانبين أى يحز بالسكين من الجهة السفلى وترفع العظم وبعد ذلك ترفع منه اللحم من الذيل وتنظفه تنظيفاً جيدا بالسكين ويقطع قطعا مستديرة ويرص في صحن اوفي اناء من الفخار ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وبعد ذلك يقدم على انواع مختلفة بعد تسويته بهذه الطريقة كما سيوضح بعد

سمك استاكوسه بصلصة المستاردة Samak Istacosa be salsit el-Mostarda

هو ان تحضر مقدارا من قلب الخص او اللاتوجة وتقطع كل قلب علي اربع قطع ثم يغسل ويجفف جيدا بفوطه ويرش بدائر سلطانية سلطة أو في صحن مستدير ويرص فوقها من الوسط قطع الاستاكوسه كما سبق توضيحها ويضاف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وتكسى بصلصة المستاردة الموضحة في انواع الصلص ويرص من الجوانب بيض مسلوق مقطع علي أربع قطع ويقدم فى الحال

سمك استاكوسه بالدندورمة Samak Istacosa bel dandorma

هو ان تحضر مقدارا من السمك الاستاكوسة مسوى كما سبق شرحه ثم تضع له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا ويرص فى الصحن كل قطعة بجانب الاخري ويكسى بطبقه من الدندورمة المكرره وترسم كل قطعة بورده صغيرة من الكرنشون ويكسى ايضا بطبقة اخرى من الدندورمة وبعد ان تتجمد فوق الثلج ترص فوقها في الوسط الاستاكوسه كل قطعة مركبة فوق حافة الاخرى حتي

علاً الصحن من الوسط ويوضع له بيض مسلوق من الداثر مقطع على اثنين او على اربع قطع وقلب اللاتوجه مقطع على اثنتين من طرف الصحن ويوضع فى الثلاجه الى وقت الطلب

سمك استاكوسه بالصلصة Samak Istacosa bel-Salsa

هو ان تحضر ٢ اي قطعتين او قطعة من سمك الاستاكوسه وبعد ان تغسل جيدا تقطع قطعاً مستديرة بمقدار سنتي ونصف من جهه الذيل وهو نيء بسكين حاد (ماضية) بسرعة وتشق من جهة الرأس على اثنتين ثم تحضر كسارولة اوحله وتضع بداخلها مقدار ثلاثة ملاعق من الزبدة أو الزيت وتقطع بصلتان قطعا رفيعة وقطعة من الكرات والكرفس وقطعة من الجزر وتحمر نصف تحمير ثم تضيف لها الاستاكوسه المقطعة وورقتان من اللاورو وعود حصى لبان ومقدار ٧ او ٨ حبات من الفلفل الصحيح ويوضع لها مقدارا من الملح وتغطى وتترك على النار حتى تجف ماؤها وتلف مع البصل جيدا ويوضع له ملعقة صغيرة من الدقيق ومقدار نصف اقة من الطماطم مقطعة على اثنتين وخالية من البذور ومقدار ثلاث كبشات من البهريز ويغطى ويسوى على نار هادئة او على جانب الوابور مدة ٢٠ دقيقة ثم ترفع منها قطع السمك وتصفى الصلصة بالمنخل جيدا وتصفى ايضا بالشنوار وتضعها تغلي على النار وتضبط ملحها جيداً وتضيف لهـا قليلا من الشطه وتخفق على جانب الوابور بقطعه من الزبده الطازجه وتنظف قطع السمك من العظم وتضعها داخل الصلصة ويغرف فى صحن غويط ويخدم معه فى اناء اخر ارز أبيض مسوى بالزبدة ويقدم فى الحال وهو ساخن

سمك البربونى المشوي Samak el-Barbony el-Mashwy

هو ان تحضر العدد المطلوب من السمك البربونى الكبير الحجم اي الذي يقال له البربونى الحجر وينظف تنظيفا جيدا ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وقليل من الزيت وورق لاورو وعود حصى لبان ويترك بعد تخميره مدة ربع ساعة فى اناء من الفخار او الصيني ثم تحضر فحم خشب موقد حتى يصفى جيداً ويضع عليه الشباك الحديد المخصص للشوي وبعد ان يسخن جيداً يمسح بفوطه مدهونة بالزيت ويرش على السمك قليلا من الزيت ويوضع على الشباك ويرش ايضا اثناء الشوي ويقلب على الجنب الاخر وبعد تحميره من الجانبين يرص فى الصحن ويوضع له فى طرف الصحن ورق مقدونس وليمون مقطع على اثنتين او على اربع موضوعا فوق المقدونس ويخدم معه فى الصلصيرا زبده سائله ممزوجه بعصير ليمون ومقدونس مفروم ويقدم فى الحال

سمك بربونى مقلى Samak barbony makly

هو ان تحضر مقدارا من السمك البربونى و تنظفه تنظيفاً جيداً و تضيف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وتتركه مخمراً فى اناء من الفخار أو الصيني مدة نصف ساعة وعند الطلب يتبن فى الدقيق ويغطس فى بيض مخفوق بالشوكة ويحمر فى الزيت وبعد ان يحمر يوضع على مصفاه وبعد ان يصفى جيدا يرص فى الصحن ويكون مفروشا بفوطه أو ورق دانتله ويوضع له ورق مقدونس من الطرفين وليمونا مقطعا على اثنين أو على اربع قطع ويقدم فى الحال

سمك بربوني بالطماطم Samak barbony bel Tamatem

هو ان تحضر مقدار اقة من الطماطم وتغطسها فى ماء مغلى مدة دقيقة وترفعها عن النار وتبردها وتقشرها وتقطعها على اثنتين وتعصرها جيدا من البذور وتفرمها فرما ناعما بالسكين ثم تحضر بصلتان وتفرمهما فرما ناعما وتحمرهما بالزبدة او المسلى حتى يصفر البصل ثم تضع له مقدار اربعة فصوص من الثوم مفرومه وتضيف له الطماطم المفرومه مع ملح وفلفل وورقة رندى ويغطى ويسوى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر مقدار اقة من سمك البربوني ويتبن فى الدقيق ويحمر فى الزيت على الجانبين نصف تحمير ويرص فى صحن فرن او فى صينية وبعد ان تنضج صلصة الطماطم السابق توضيحها وترسي تمزج مع ملعقة مقدونس مفروم ويضبط ملحها جيدا ويكسى بها السمك ويدخل الفرن مدة ١٠ دقائق حتى يتم نضجه وبعد اتمام نضجه يخرج من الفرن ويرش بمقدونس ناعم من أعلى ويقدم فى الحال

سمك بربوني بالزبدة والليمون Samak barbony bel Zebda & Allaimon

هو ان تحضر مقدارا من السمك البربوني وينظف تنظيفاً جيدا ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وورقة لاورو ويترك مخمراً مدة ربع ساعة في اناء من الفخار أو الصيني ثم يتبن فى الدقيق ويحمر بالزبدة المكرره على الجانبين فى الطاسه ويرص فى الصحن ويرش عليه عصير ليمون وقليلا من الزبدة المقدوحة ويرش بمقدونس خفيف من أعلى وليمون مقطع قطعا مستديرة حول الدائر ويقدم فى الحال

انواع السمك المرجان Samak el morgan

وهو يسوي مشويا كالسابق ذكره ويصنع بالزبدة والليمون كالسابق توضيحه ويسوى ايضا بالزبده والليمون كما هو موضح فى انواع السمك الاروص ويسوى مقليا ايضا بهذه الطريقة ويسوى السمك المياس ايضا بأن يخدم منه كباب وكيفيته

هو ان تحضر مقداراً من سمك المياس المتوسط الحجم وينظف ويقطع قطعا متساوية بعرض ٢ س . م ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وقليل من الزيت وورقة لاورو ويترك مخمر مدة ربع ساعة على الاقل وعند الطلب يشك فى الاسياخ مثل الكباب وتضع بين القطعة والاخرى ورقة لاورو صغيرة ويسوى على الفحم البلدي مثل الكباب السابق ذكره وبعد اتمام تسويته يخلع من الاسياخ ويرص فى الصحن ويوضع له مقدونس من الدائر وليمون مقطع على اثنتين ويقدم فى الحال

سمك بالطحينه Samak bel Tehina

هو ان تحضر مقدار أقة سمك اروص من النوع الكبير أو اللوت أو البياض او الوقار وينظف تنظيفاً جيداً ويخلى من العظم ويقطع قطعا متساوية ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونا وقليل من الكمون ثم تضع على عظم السمك مقدار نصف لتر من الماء وعصير ليمونه وقطعه كرفس وورقة لاورو وقطعه من البصل ويغلى على النار وعند الغليان ينظف منه الرغوه (الريم) الذي يظهر على وجه الماء ويغلى على نار متوسطة مدة ١٠ دقائق ثم تحضر مقدار ربع أقة بصل ويقطع قطعا رفيعة أو يفرم فرما ناعما ويدعك بقليل من الملح والفافل ويفرد في صينية ويرص قطع السمك فوقها ثم تحضر مقدار نصف رطل طحينة وتخفق بقليل من مريز عظم السمك وبعد خفقها بالمريز تكسى بها السمك وتدخله فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجه ويحمر وجهه وبعد ذلك تخرجه من الفرن ويترك حتى يبرد وتقدمه حسب الطلب

الفصل الرابع

فى انواع الصلص

صلصة اباظه Salset Abaza

هو ان تحضر ١٠٠ درهما من الجوز المقشر ، ٢٥ درهما من البندق ثم تضع الجوز في ماء ساخن ويقشر من القشرة الرفيعة بقدر ما يمكن ويجفف بفوطه ثم تضع البندق فى صينية ويوضع في الفرن حتى يسخن جيدا لامكان تقشيره من القشرة الرفيعة بدون ان يحمر البندق وبعد ان يقشر ينقى من البندق التالف ويمزج البندق المنقي مع الجوز ويفرم بالماكينة وتمزج معه قطعه من لبابة العيش الافرنكي بمقدار ٢٤ درهما مبلله فى مرقة الفراخ وتعصر جيدا ثم تفرم ثانيا بالماكينة لاجل ان يخرج الزيت منها وبعد عصرها باليد او بالشاشة تضعها فى جرن من الرخام ويضاف عليها مقدار فصان من الثوم وتدق جيدا فى الجرن حتى تصير ناعمه جدا وبعد ذلك يصب فوقها مقدارا من مرقة الفراخ البارده وتخفق جيدا بيد الجرن الرخام ويوضع لها عصير ليمونتان أو ثلاث وقليل من الملح وتصفى من المنخل السلك وتوضع فى سلطانية صيني او فى اناء من الفخار ويضبط ملحها جيدا وتحفظ الى وقت الطلب وتستخدم للفراخ البارده او اللحوم البارده كما سيوضح فيما بعد وبعد ان تكسى بها الفراخ او اللحوم يرش عليها من اعلى بالزيت المستخرج من الجوز مذابا فى قليل من الفلفل الاحمر القرناؤطى ليكن لونها احمراً ويلاحظ ان تكون الصلصة غير سميكه وغير خفيفة

صلصة اسبانيولا Salset Ispaniola

هو ان تحضر كسارولة اوحله وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ثلاث ملاعق مسلى بلدي أو زبده ويضاف لها اربع ملاعق دقيق وتلف على النار مدة دقيقتين او ثلاث حتى يسوى الدقيق بدون تحمير ثم يصب فوقه مقدارا من مريز الخضروات وبعد ان يغلى يوضع على نار هادئة ويخفق بالسلك جيدا حتى لا يكن به تخرير وبعد ان يرسى على مقدار النصف يصفي بالشنوار في اناء آخر من الفخار وتوضع على جانب الوابور لاجل أن يستخدم منها للخضروات وخلافها

صلصة بندق Salset bondok

وهي مثل صلصة اباظه الا انها تصنع من البندق فقط

صلصة الخردل اي المستارده Salset el Khardal

هو ان تحضر ملعقتان من المستارده الفرنساوي وتضعها فى سلطانية وتضع لها قليلا من الملح وتخفق جيدا بالسلك ويضاف لها عصير نصف ليمونه وتخفق بمقدار ٥٠ درهما من الزيت يضاف لها شيئاً فشيئاً مثل المايونيز ويصب فوقها قليلا من الخل او عصير ليمونة ويضبط ملحها جيدا وهذه الصلصة تستخدم مع اللحم البارد والاسبرج اي كشك الماس والسمك البارد كما سيوضح بعد ويصح ان يوضع لها ملعقتان من السكريمة

صلصة داوود باشا Salaset Dawod Bacha

هو ان تحضر مقدار ربع أقة من البصل ويقشر ويقطع ترسا رفيعا ويحمر بالمسلى حتى يصير لونه اصفراً مستكاويا ثم يوضع فى كسارولة او حلة صغيرة ثم تحضر مقدار رطل لحم وتفرمه فرما ناعما بالماكينه ويمزج معه قليلا من الملح والفلفل ويدق فى جرن من الرخام دقا ناعما وبعدذلك يوضع فى الصحن ويقطع منه قطعا متساوية صغيرة وتلف مثل البندقة وتوضع فى صينيه بها قليلا من المسلى وبعد ان يتم تقطع اللحم ولفه مثل البندقة تدخله فى فرن حام حتى تحمر الكفتة وبعد ذلك ترفع من الصينية وتوضع فى الحلة فوق البصل السابق ذكره ويصب فوقها قليلا من الماء او المرقة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل وتغطي وتسوي على نار هادئة وبعد نضجها يضبط ملحها جيدا وهذه الصلصة تستخدم مع الارز المسمى داوود باشا

صلصة شركسية Salsa Sharkasia

وهي تستعمل كصلصة اباظه الا انها تقدم ساخنة وكيفية عملها : هو ان تحضر كسارولة او حلة على النار بداخلها مقدارا من المسلى وتحمر فيه بصلة بعد فرمها فرما ناعما حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا ويصب عليها مقدارا من البهريز ويضبط ملحها جيدا ثم تضع لها الجوزمدقوقا دقا ناعما كما

هو موضح فى صلصه اباظه وتخفق بالسلك او بالكبشه وبعد ان تغلى غلوه واحدة توضع على جانب الوابور وتصفى بالمنخل وتكسى بها الفراخ الشركسيه كما هي موضحه فى انواع الفراخ ويرش عليها من أعلى قليلا من المسلى محمر داخله قليلا من الفلفل الاحمر القرناؤطى

صلصه شكريه Salsa Shicoria

هو ان تحضر مقدار ربع اقه بصل ويقشر ويقطع ترسا رفيعا وتضعه فى الحله وتضع له ملعقتان من المسلى اوالزبدة ومقدار نصف اقة من اللحم الضأن أوالبتلو مقطعه قطعاصغيرة متساوية مثل الكباب ويضاف عليها قليلا من الملح والفلفل وتغطي وتسوى مكمورة على نار هادئة وبعد نضجها تركن على جانب الوابور ثم تحضر مقدار رطل لبن مخمر وتضعه فى كسارولة وتضيف له بياض بيضة وتذيب مقدار ملعقه من النشا فى الماء وتمزجه مع اللبن المخمر ويخفق بالسلك فوق النار حتى يغلى وبعد ان يغلى يرفع عن النار ويصفى بالشنوار فوق اللحم المسوى بالبصل وتمزج ببعضها جيدا وهذه الصلصه تقدم مع الارز

صلصة لبنية Salsa Labaniah

وهى مثل صلصة شكرية إلا أنه يوضع بصل قويرمه بدلا من البصل المقطع ترسا رفيعا وباقى العمل واحد

صلصة ليمون Salset limon

هو ان تحضر كسارولة أو حلة صغيرة وتضع بداخلها صفار ثلاث بيضات وعصير ليمو نتان بلدي وملعقة صغيرة من الدقيق ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة وتخفق جيدا بالسلك وبعد ذلك يضاف لها كبشة صغيرة من خلاصة الفراخ أو اللحم وتخفق بالسلك جيداً على نار هادئة حتى يسوى البيض وتربط الصلصة ربطاً خفيفاً بدون ان تغلى وتخفق بعيداً عن النار بمقدار ١٢ درهما من الزبدة ويضبط ملحها جيداً وتصفى بالشنوار أو الفوطة فى كسارولة أخرى وهذه الصلصة تخدم مع السمك المسلوق ومع الاسبرج الساخن وخلافه كما سيوضح فيما بعد

صلصة طراطور Salset Tarator

هو أن تحضر مقدار ربع أقةصنيبر وتنقى جيداً من الحصى ومن الصنيبر التالف ويغسل جيداً

بالماء و يجفف بفوطة ويدق فى جرن من الرخام وتضع له قطعة من العيش مقدار ٢٥ درهما مبللة فى اللبن أو الماء ثم تعصر وتدق جيداً فى الجرن مع بعضها حتى تصير ناعمة جداً وتخفق بيد الجرن بعصير اربع ليمونات أو خمس ممزوجه بقليل من الماء وبعد ذلك تصفى جيدا من المنخل أو بالشنوار وتضبط ملحها جيدا ويمكن أيضا وضع فص ثوم أو اثنين على حسب الطلب وهذه الصلصة تستخدم لاجل السمك البارد ويلاحظ فى العمل عدم اضافة الزيت لاجل الصنيير به مايكفى من الزيت

صلصة طماطم وهي على طريقتين — Salset Tamatem

(١) الطريقة الاولي

هو أن تحضر كسارولة أو حلة وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ثلاثة ملاعق مسلي ومقدار ٥٠ درهما من البصل والجزر والكرات والكرفس مفرومة فرما ناعما وتحمر حتى يصير لونها أصفراً مستكاويا ويضاف لها ملعقتين من الدقيق وتلف ببعضها جيدا مدة دقيقتين ويوضع لها أقة من الطماطم مقطعة كل واحدة قطعتين خالية من البذور وورقة لاورو وكبشتان من البهريز ومقدار ثلاث فصوص من الثوم مبطوطة وقليل من الملح والفلفل وتغطى وتسوي على نار هادئة اوداخل الفرن مدة ساعة وبعد ذلك تصفي بالمنخل ثم بالشنوار ويضبط ملحها جيدا ويمزج معها مقدار ٢٥ درهما من الزبدة الطازجة وهذه الصلصة تستخدم للمكرونة او الارز او الاشياء التى يقدم معها صلصة الطماطم فى اناء آخر

ملحوظة : ويمكن أن يسوى معها قطعة من اللحم البقري بعد تحميرها بالمسلي

(٢) الطريقة الثانية

هو ان تحضر مقدار اقة من الطماطم وتقطعها كل واحدة قطعتين خالية من البذور وتضعها فى حلة أو كسارولة ويوضع لها كبشتان من البهريز وورقة لاورو ويضاف عليها مقدار ٢٥ درهما من البصل والجزر والكرات والكرفس مقطعة قطعا رفيعه ومحمرة بالمسلي حتي يصير لونها اصفرا مستكاويا وتغطي وتسوي على نار متوسطة مدة ربع ساعة وتصفى بالمنخل ثم بالشنوار وتوضع فى اناء من الفخار على جانب الوابور لاجل ان يستخدم منها للخضروات وجميع الاشياء التى يلزمها الصلصة

صلصة لبن زبادى　　Salset laban Zababe

هو ان تحضر مقدار رطل من اللبن المخمر وتضعه فى سلطانية ويمزج معه مقدار اربع فصوص من الثوم مفرومة ومدقوقة دقا ناعما وقليل من الملح وتخفق جيدا بالسلك وتصفي بالشنوار او المنخل وتضعها فى اناء من الفخار او الصيني الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم مع انواع كثيرة من اللحوم والخضروات المغلية او الضالحة كما سيوضح بعد

صلصة خلاصة اللحم　　Salset Kholaset el lahm

هو ان تحضر كسارولة او حله على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٤ درهما من المسلى وتحمر فيها قطعه من اللحم البقري مقدار نصف اقه ومقدار نصف اقه عظم بتلو ثم ترفع العظم واللحم وتضعه فى اناء آخر ويوضع محله مقدار ٥٠ درهما من البصل والكراث والكرفس وتلف على النار حتى تحمر نصف تحمير ويضاف لها ملعقتان من الدقيق وتلف مع بعضها بقدر ما يسوى الدقيق ثم يصب عليها مقدار لتراً من اليهريز ويوضع عليها اللحم والعظم ومقدار نصف اقة طماطم مقطعة كل واحده قطعتين خاليه من البذور، وورقة لاورو وملحا وفلفلا صحيحا وتغطى وتسوى على جانب الوابور او فى الفرن مدة ساعتين او ساعتين ونصف وبعد نضجها يرفع منها اللحم وتصفى بالمنخل ثم بالشنوار فى كسارولة نظيفة وتغلى على النار ويضبط ملحها جيدا وتحفظ الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم لانواع كثيرة كما سيوضح بعد

صلصة قيمه　　Salsa Keima

هو ان تحضر مقدار ربع اقة لحم وتفرم فرما ناعما ثم تفرم ايضا مقدار بصلتان فرما رفيعا ثم تحضر حله صغيرة او كسارولة وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٤ درهما من المسلى وتحمر فيها البصل وعند ما يصير لونه اصفرا مستكاويا تضيف له اللحم ويلف مع بعضه على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى يحمر نصف تحمير ويرسى على المسلى ثم يمزج معه ملعقة صغيرة من الدقيق وتلف ايضا ببعضها جيدا ثم يصب عليها ايضا مقدار كبشتين من صلصة الطماطم وملحا وفلفلا وورقة لاورو وتلف مع البصل جيداً ثم يوضع لها مقدار كبشتين من اليهريز أو الماء وتغطي وتركن على نار متوسطة مدة ربع ساعة حتى ينضج اللحم وترسى الصلصة ويضبط ملحها جيداً وترفع بعيدا عن النار وهذه الصلصة تستخدم مع انواع كثيرة مثل المكرونه وانواع الخضروات كما سيوضح فيما بعد

صلصة سفريتو وهى تصنع من الموزه البقري والموزه الضأن Salset Sefiritto

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من الموزه البقري أو الموزه الضأن وبعد تنظيفها جيدا تضعها فى حلة أو كسارولة و تضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٥ درهما من الزبدة و بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتلف على النار حتى تحمر نصف تحمير ثم تضع لها ملعقه من الكركم وملعقه صغيرة من الدقيق وتلف قليلا مع اللحم وتصب عليها مقدار كبشتان من البهريز أو الماء وتقلب بالمقصوصه وتضع لها قليلا من الملح وورقة لاورو وعصير ليمونه صغيرة وتغطي وتترك على نار متوسطة حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في كسارولة أخرى وتصفي الصلصة بالشنوار فوق اللحم ويضبط ملحها جيداً وتركن على جانب الوابور الى وقت الطلب وهذه الصلصة يقال لها صلصة سفريتو أو موزاتا سفريتو ويقدم معها أرز أبيض مسوى بالزبدة كما هو موضح فى انواع الارز وتصنع بهذه الطريقة بالزيت والارز يكون بالزيت ايضا

صلصة خل وثوم Salset Khal & Thom

هو ان تحضر مقدار ٢٥ درهما من الثوم ويقشر ويفرم فرما ناعما ثم تحضر كسارولة أو حله صغيرة على النار وبها مقدار ٢٥ درهما من المسلى ويحمر بداخله الثوم وعند مايتحمر ويصير لونه اصفراً مستكاويا يصب عليه بمقدار ربع رطل من الخل ثم يضاف عليها مقدار كبشتان من خلاصة اللحم الموضحه في انواع الصلصة ويضبط ملحها جيدا وتغلى قليلا على نار متوسطه مدة عشر دقائق وتركن على جانب الوابور الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم لانواع الفته (التسقيه)

صلصة البشامل Salset elBashamel

هو أن تحضر حله أو كسارولة على النار بداخلها مقدار ٢٤ درهما من المسلى أو الزبدة الطازجه ومثلها دقيقاً منخولا ويلف مع المسلى أو الزبدة على نار متوسطة مدة خمس أو ست دقائق لاجل ان يستوى الدقيق بدون تحمير وهو ابيض على لونه ثم يوضع له مقدار نصف لتر لبن حليب مغلي وتخفق جيداً بالسلك ويضاف لها قليلا من الملح وجوز الطيب مبشور وتغلى على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم تمزج بمقدار قطعتين أو ثلاث من الكريمة وتصفيها فى كسارولة أخرى بشاشة نظيفة وتركن الى

وقت الطلب : وهذه الصلصة تستخدم بالمكرونه المحمره في الفرن وجميع الاشياء التي تسوى فى الفرن باللبن كما سيوضح بعد

صلصة بيضاء Salsa Baida

هو ان تحضر كسارولة أو حله صغيرة على النار وتضع بداخلها مقدار ٣٦ درهما من المسلى أو الزبدة وبعد ان يسخن على النار جيدا تمزج معه مقدار ٣٦ درهما من الدقيق المنخول ويسوى على نار متوسطة مدة خمس أو ست دقائق بدون ان يتحمر الدقيق ثم يصب عليه مقدار لتر من مرق الفراخ او اللحم وتخفق جيدا بالسلك ويوضع لها قليلا من جوز الطيب المبشور وتوضع على نار متوسطة مدة ربع ساعة وبعد اتمام نضجها تصفي فى كسارولة اخرى وتمزج بمقدار ⅛ لتر كريمه وتوضع على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة حتى ترسى الى النصف ثم تربط الصلصة ربطا جيداوترفع بعيدا عن النار وتخفق بمقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة القطعه بعد الاخرى مع استمرار الخفق بالسلك ثم تصفى بشاشة فى كسارولة أخرى نظيفة وترش على وجه الصلصة قليلا من الزبدة السائحة بعد ان تكشط وجه الصلصة وتوضع على جانب الوابور فى صينية بداخلها ماء ساخن الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم لعموم الفراخ التي بالصلصة البيضاء

ملحوظة : اذا كانت تستخدم للكوارع يوضع عليها صفار بيضتان وعصير ليمونه بلدي

انواع الصلص العجمى

صلصة شابز Salset Shabza

هو ان تحضر مقدار بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتحمرها في مقدار ربع رطل من المسلى وعندما يتحمر ويصير لونه اصفراً مستكاويا يضاف عليه مقدار ٥٠ درهما من اللوز المقشر من القشرتين ويفرم فرما ناعما ويحمر مع البصل حتى يصفر اللوز ثم يصب عليها مقدار كوبه من عصير الرمان وقليل من البهارات والكمون وعصير نصف ليمونه وقليل من الملح وتغطى وتسوى على نار هادئة مدة عشر أو ١٥ دقيقة وهذه الصلصة تقدم مع الارز العجمي فى الصلصيرا

صلصة التفاح ويقال لها بالعجمي صلصة شوشيت Salset el Toffah

هو ان تحضر نصف أقة من التفاح ثم تقشر وتقطع الواحدة اربع قطع وتخلى من البذور وتقطع قطعا مستديرة بثخانه متساوية ثم تضع في حله مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا على النار تحمر بداخله التفاح وتصب عليه مقدار ٢٤ درهماً من السكر المذاب فى ربع لتر من الماء وعصير ليمونه وقليل من الزعفران وتترك تغلى على نار متوسطة مدة عشر دقائق وهذه الصلصة تستخدم مع الارز العجمي الذي يقال له أرز شوشيت .

صلصة بطش Salset Batach

هو ان تحضر بطة صغيرة وتنظفها تنظيفاً جيدا وتحمرها فى المسلى وتضعها فى حلة ثم تحضر مقدار اربع أقة بصل وتقطعها ترسا رفيعا وتحمر بالمسلى حتى يصير لونه أحمراً غامقاو يصفي ويوضع فوق البطة ويوضع لها قليلا من الزعفران والقرفة والكمون ويصب عليها مقدار لترا من الماء وقليل من عصير الليمون وتغطي وتوضع على نار هادئه حتى يتم تضجها وترسي على مقدار النصف ثم ترفع البطة وتصفي الصلصه بالمنخل أو بالشفوار وتضعها فى اناء اخر وتمزج معها قليلا من السكر وتضبط ملحها جيدا وتقطع البطة قطعا متساوية وتضعها فى الصلصة وهذه الصلصة تقدم مع الارز العجمي الذي يقال له ارز بطشا

صلصة سفرجل ويقال لها كوتشا Salset Safargal

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من السفرجل وتقشر وتقطع الواحدة على اربع قطع وتخلى من البذور وتقطع قطعا صغيرة مثل زهر الطاولة ثم تحضر فى حلة مقدار ربع رطل من المسلى وبعد أن يسخن جيدا يحمر بداخله السفرجل وتصب عليه مقدار ١٢ درهما من السكر المذاب فى كوبه من الماء وعصير ليمونة وتتركها على نار هادئة حتي يتم نضجها وهذه الصلصة تقدم مع الارز العجمي

صلصة قيمة Salset Keima

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من اللحم الضأن خالية من العظم والدهن وتقطعها قطعا مستديرة مثل البندقة ثم تحضر بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتحمرها فى حلة على النار بداخلها مقدار ربع رطل من المسلى وعندما يصفر لونها تضع عليها اللحم ويلف مع البصل جيدا ثم يصب فوقها مقدار كبشتان من البهرين وبعد ان تغلى يوضع لها مقدار ٥٠ درهما من الحمص المسلوق والمقشور النظيف جيدا وجزء

من الزعفران وقليل من الملح والفلفل والكمون وقليل من عصير الليمون وتغطى وتسوى على نار هادئه وبعد اتمام تسويتها ترفع عن النار وتركن الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم مع الارز العجمى ويقال له أرز بالقيمة

صلصة سالستش Salset Salsetch

هو ان تحضر مقدار ربع أقة مقدونس وشبت وكرفس وكسبرة خضراء وكرات بلدى وتغسل الجميع غسلا جيدا وتفرمها فرما ناعما وتحمرها مثل الخضره الموضحة فى نمرة ٥٩ ثم تحضر ٥٠ درهما من البصل المفروم فرما ناعما ويحمر حتى يصير لونه اصفراً مستكاويا بمقدار ربع رطلا من المسلى ثم يضاف عليه مقدار ربع اقة من اللحم الضأن الخالي من العظم ويقطع قطعا صغيرة متساوية مثل الكباب وبعد ان يحمر اللحم بالبصل تضيف عليه الخضروات المحمرة وتلف جيدا مع بعضها حتى تجف ثم يصب عليها مقدار ربع لتر من البهريز وقليل من الملح والفلفل والزعفران والقرفة والكمون وتغطى وتركن على نار هادئة حتى يتم نضجها وهذه الصلصه تستخدم مع الارز العجمي ويقال له ارز بصلصة سالستش



الفصل الخامس
في باب تحضيرات مختلفة

تاريخ لاجل الاشياء المقلية (المحمرة)

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهماً من الدقيق وتضعه في اناء من الفخار أو سلطانية وتمزج معه مقدار ١٢ درهما من الزيت أو المسلى السائح ومقدار ربع لتر من اللبن البارد وقليل من الملح ومقدار جرام من جوز الطيب ومثله فلفلا ايضاً مسحوقاً وتمزج ببعضها جيداً بملعقة خشب وتغطى وتترك على نار متوسطة مدة ربع ساعة ويضاف عليها مقدار بياض اربع بيضات مخفق مارنج أي الى ان يتجمد ويصير مثل رغاوي الصابون وهذه العجينة تستخدم لانواع السمك أو اللحوم أو الخضروات التى تتحمر بالتاريخ

خضره بالسلق — Khodra bel-Salk

هو ان تحضر مقدار نصف اقة سلق ورق مقطف وحزمة كسبره ورق مقطفة ايضا وتغسل بالماء غسلا جيداً مرتين أو ثلاث وتصفى من الماء وتجفف جيداً بفوطه حتى لا يبقى شيء من الماء وتفرم بالسكينة نصف فرم وتمزج معها مقدار عشرة فصوص من الثوم مقطعة قطعاً مستديرة وتحضر مقدار ٥٠ درهما من المسلى وتضعه فى حلة صغيرة وتوضع على النار وبعد ان يسخن المسلى جيداً يضاف له السلق الممزوج بالثوم ويقلب بالمقصوصة حتى يجف ماؤها ثم تضعها على نار هادئة مع استمرار التقليب حتى يجف السلق وهو اخضر على لونه ثم ترفع عن النار وبعد أن تبرد تسحق بيد الجرن الرخام حتى تصير ناعمة جداً وهذه الخضرة تستخدم لجميع الخضروات التي تسوي بالخضرة

خضرة سلق نية — Khodra Salk Naia

هو ان تجهز السلق السابق ذكره وتضيف عليه مقدار فصان أو ثلاث من الثوم وتفرم بالماكينة وتصفى بالشنوار أو بشاشة وعصير السلق يوضع على انواع الخضروات بعد اتمام تسويتها ثم تغلى معها مقدار غلوه واحدة أو غلوتين وهذه الخضرة تستخدم للخضروات التي بالبهاريز والتي لا تحتاج الى مسلى

تقلية الثوم والكسبرة التي يقال لها في الفن لدعة ٠

هو ان تحضر مقدار ٢٤ درهما من الكسبره وتنظف تنظيفا جيداً وتوضع في صينية وتحمص تحميصاً قليلا وتدق في جرن من الرخام دقاً ناعماً وتنخل بمنجل من السلك ثم تحضر مقدار ٢٤ درهما من الثوم ويقشر ويدق ايضاً في الجرن الرخام أو في صلاية من الخشب مع الكسبرة وبعد ان تنعم جيداً ترفع من الجرن او الصلاية الخشب وتحمر بالمسلى حتى يصير لونها أصفراً مستكاوياً وهذه اللدعة تستخدم للملوخية وبعض الخضروات كما سيوضح بعد

ملحوظة : أن الثوم والكسبرة يدقان في جرن من الرخام أو في صلاية من الخشب ولا يدقان في الهاون لانه يتكون به صداء ازرق وهذا مضر بالصحة

خلطة بالضلمة بالارز المسوي Khalta bel-Dolma bel-orze

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ درهما من الارز ويغسل غسلا جيداً ثم ينقع وتفرم مقدار ٥٠ درهما من البصل فرماً ناعماً ويحمر بملعقتان من المسلى حتى يصير لونه اصفراً مستكاوياً وتصب فوقه مقدار كبشة من الصلصة وكبشتان من البهريز وبعد ان يغلى يوضع له ملحاً وفلفلا ثم يضاف له الارز ويسوي نصف تسوية ثم يرفع عن النار ويوضع في صينية وبعد ان يبرد يضاف عليه مقدار أقة لحم ضأن أو بقرى مفرومة ويضاف عليه ايضاً مقدار ثلاث ملاعق مقدونس ونعناع مفرمة وتمزج ببعضها جيداً وهذه الخلطة تستخدم لانواع الضلمة

خلطة خام لاجل الضلمة Khalta Kham

هو أن تحضر مقدار أقة من اللحم الضأن أو البقرى مفرومة فرماً ناعماً ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام من الارز النيء ومقدار ٥٠ درهماً من البصل المفروم فرماً ناعماً ويدعك بالملح والفلفل ومقدار ثلاث ملاعق مقدونس ونعناع مفروم فرماً ناعماً ومقدار ٥٠ درهماً من المسلي وكبشة من الصلصة وتمزج ببعضها جيداً ويضبط ملحها وهذه الخلطة تستخدم أيضاً في أنواع الضلمة كما سيوضح بعد

خلطة ممبار Khalta Mombar

هو ان تحضر مقدار نصف أقة بصل ويفرم فرما ناعما ويحمر في المسلي داخل حلة حتى يصير

لونه اصفرا مستكاويا ويوضع فى صينية ويمزج معه ٥٠ درهما من الارز المغسول المنقي جيداً ومقدار نصف لتر من البهريز او الماء ثم ترفع عن النار وتوضع في صينيه وبعد ان تبرد تضيف عليها اقة فشه ضأن مفرومه ومقدار ربع اقة كبده مفرومه ايضا ويوضع لها ملحا وفلفلا ومقدونس ونعناع مفروم فرما ناعما بقدر اربع ملاعق وقليل من البهارات وكبشه من صلصة الطماطم وتمزج ببعضها جيداً ويملأ بها الممبار كما سيوضح بعد في انواع الممبار

خلطه اخرى للممبار — Khalta Mombar

هو ان تحضر مقدار اقة فشه ضأن ومقدار ربع اقة من اللحم او الكبد وربع اقة بصل اخضر أو بصل ناشف بعد تنظيفه ومقدار ٥٠ درهما من الارز المغسول المنقي جيدا ثم تفرم الفشه بالماكينة وبعدها الكبدة او اللحم وكذا البصل الاخضر أو الناشف ايضا وتضعها فى صينية او حلة ويضاف عليها الارز ويوضع لهـا مقدارا من المقدونس والنعناع ونصف لتر من البهاريز أو الماء وملحا وفلفلا وبعد ذلك يملأ بها الممبار كما سيوضح بعد فى انواع الممبار

خلطة يلانجي — Khalta Ialange

هو ان تحضر مقدار أقة بصل ويفرم فرما ناعما ويحمر بالزيت وبعد ان يحمر البصل يضاف عليه اقة من الارز المغسول المنقي جيداً وتلف ببعضها على النار حتى تجف جيـدا وبعد ذلك يضاف لها مقدار اربع كبشات من الصلصة ومقدار لتر من الماء المغلى أو البهاريز ويوضع لها ملحا وفلفلا وتسوى على نار متوسطة مقدار ثلثين تسوية ثم ترفع عن النار وتوضع في صينية وبعد ان تبرد يضاف لهـا عصير عشر ليمونات ومقدار ٣٠ درهما من السكر الناعم، ٥٠ درهما من المقدونس والنعناع المفروم فرما ناعما ويمزج معها ايضا مقدار من قلب الطماطم مقطعة قطعا صغيرة خاليـة من البذور وتمزج ببعضها جيداً وبضبط ملحها ايضا جيداً وهذه الخلطه مخصوصه لليلانجي أي الضامه الكذابه

ملحوظة: أن اقة الارز مع الخضروات تحمر وتسوى بمقدار اقة من الزيت

خلطه امام بيالديه والاكشيلا — Khalta Imam Baialde

هو ان تحضر مقدار ربع اقة بصل ويقشر ويقطع قطعا صغيره ويحمر بالزيت حتى يصير لونه

أصفراً مستكاوياً ثم يوضع على مصفاة لاجل ان يصفي منه الزيت ويوضع فى اناءآخر ويضاف له مقدار ربع أقة طماطم مقشرة وخالية من الذور ومقطعة قطعاً صغيرة ثم تحضر ٥٠ درهماً من الزبيب و٢٥ درهماً من الصنيبر بعد تنظيفة جيداً ويحمر حتى يصير لونه اصفراً مستكاوياً و بنطق بالزيت أو يظل على ما هو عليه بدون تحمير ومقدار ٢٥ درهما من المقدونس والنعناع المفروم نصف فرم ويوضع لها عصير ليمونتان أو ملعقتان من الخل ومقدار ٢٥ درهما من السكر الناعم وتمزج الجميع ببعضها جيداً ويضبط ملحها وهذه الخلطة مخصوصة لاجل الباذنجان الا كشيلا أو الامام بيالديه

خلطة مارتا طريقة دمياطي — Khalta Marta (Domity)

هو ان تحضر نصف أقة بصل وتقشر وتفرم فرما ناعماً وتدعك بالملح والفلفل وقليل من الكمون وتمزج معها مقدار ٥٠ درهما من الارز المغسول المنقي جيداً ومقداراً من كبد الطيور والقوانص وتقطع قطعاً صغيرة وتمزج ببعضها جيداً وهذه الخلطة تستعمل لجميع طيور الصيد كما سيوضح فى انواع الطيور

خلطة صيامي — Khalta Siamy

هو ان تحضر مقدار ربع أقة بصل وتفرم فرماً ناعماً وتوضع فى اناء ويضاف عليها ربع أقة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً رفيعة ومقدار ٥٠ درهما من الارز المغسول المنقي جيداً ومقدار ٥٠ درهماً من الحمص المدشوش مغسولا ومنقي جيداً و ٥٠ درهما من البطاطس المقشرة ومفرومة فرماً ناعماً وقليل من الملح والفلفل وهذه الخلطة للضلمة الصيامى

اساس احمر للارز — Asas Ahmar lil orze

هو أن تحضر مقدار اقة عظم بتلو أو ضأن أو عظم فراخ وبعد غسله جيداً يجفف من الماء ثم تضع حلة على النار بها مقدار ٣٦ درهما من المسلى بعد ان يسخن جيدا على النار تضيف له العظم ومقدار ٥٠ درهما من البصل والكرات وقطعة كرفس مفرومة وتلف ببعضها على النار حتى يحمر البصل مع العظم ثم تضع لها مقدار نصف أقة طماطم كل واحدة مقطعة قطعتين وخالية من البذور وتلف مع العظم حتى يجف ماؤها وتحور الجميع في قاع الكسارولة ثم تصب عليها بمقدار ثلاث لترات من الماء أو من البهارز ويوضع لها قليلا من الملح والفلفل وقصان من الحبهان وبعد ان تغلى تنظف من الرغوة

التي تظهر على وجهها وتغطى وتوضع على نار هادئة أو فى الفرن مدة ساعتين او ساعتين ونصف حتى يتم نضجها وبعد ذلك تصفى بالشنوار أو بالمنخل وهذا الاساس يستخدم منه لتسوية الارز الاحمر الذي بالخلطه وخلافه كما سيوضع فى الارز

خلطة اسلامبولى Khalta islambolly

هو ان تحضر مقدارا من أقة أرز رشيدي من النوع الجيد ويغسل مرتين بالماء ثم يوضع في حله وتضع عليه مقدار لترين من الماء الساخن ومقدار ثلاث ملاعق من الملح ويركن منقوعا فى الماء مدة ساعة ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب البناتى وينقى من العنوق ويغسل غسلا جيداً ويجفف بفوطه ، ٥٠ درهما من الصنوبر المنقى المغسول أيضاً ومثله لوز مقشر ومقطع على اربع قطع ، ٥٠ درهما من البندق مقشور من القشرتين وتكسر الواحدة على اثنتين او ربع اقة أبوفروه مسواه في الفرن ومقشره من القشرتين وتقطع مثل البندق ثم تغسل الارز السابق ذكره مرتين او ثلاثا ويوضع على منخل سلك أو مصفاه وبعد ان يصفى جيداً من الماء يفرد على صينية وينقى جيداً من الحصى وخلافه ثم تحضر حله على النار وتضع بداخلها مقدار نصف رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيداً تضيف له اللوز ويحمر قليلا ثم يضاف الصنوبر وبعد ذلك الفستق والزبيب وتقلب ايضا قليلا مقدار ما ينضج الزبيب ثم يوضع فى المصفاه لاجل أن يصفى منه المسلى ثم ترد الحله ثانيا على النار وبداخلها المسلى وعند ما يسخن يوضع له الارز ويقلب حتى يجف ويوضع على مصفاه لاجل أن يصفى منه المسلى ثم تضع الحله على النار وتضع بداخلها مقدار لترين أساس أحمر السابق توضيحه لاجل الارز ويضبط ملحه جيداً وبعد ان يغلى يضاف له الارز والفستق والبندق واللوز ومقدار ربع أقه من كبد الطيور مقطعه قطعا صغيرة ومحمره سوتيه بالمسلى وتغطى حتي يجف ماؤها ثم يوضع لها مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وتغطى وتوضع على نار هادئة أو فى الفرن حتي يتم نضجها مدة ربع ساعة ثم تخرجها من الفرن وتقلب بالمقصوصه وهذه الخلطه تستخدم لجميع الطيور مثل الدندي أو الفراخ أو الاوز أو اللحم مثل الضلع وخلافه

خلطه بالشعرية Khalta bel Shearia

وهى مثل السابق ذكرها الا أنه يستبدل الارز بنصف أقة شعرية محمره بالمسلى وتسوى مثل السابق ذكرها مع الخلطه السابقه

Kima lel ageen wall khodrawat

قيمه للعجين والخضروات

هو ان تحضر كساروله أو حلة على النار وتضع فيها مقدار ربع رطل من المسلى وتحمر بداخله بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتحمر حتى يصير لونها أصفراً مستكاويا وتضع عليها مقدار نصف رطل لحم مفروم فرما ناعما جداً وتلف الجميع مع بعضها على نار متوسطة ويضاف لها ملحا وفلفلا وبعد أن ترسى على المسلى تضع لها كبشة صلصه وتغطى وتوضع على نار هادئة حتي تجف الصلصة ثم تضعها على مصفاه لاجل ان يصفى منها المسلى وبعد ان تصفى جيداً من المسلى توضع فى اناء من الفخار أو الصيني وهذه القيمة تستخدم منها للخضروات والعجين كما سيوضح بعد

ملحوظة اذا كانت للعجين لا يوضع بها صلصة

Kima bel Sabanikh

قيمه بالسبانخ

هو أن تسوى ربع أقة قيمه كالسابق ذكرها ويضاف عليها اثناء التسوية نصف اقة سبانخ ورق مسلوق في الماء ويفرم بعد ان يصفى من الماء ويعصر ويوضع لها ملحا وفلفلا وتسوى على نار هادئة مدة ربع ساعه وهذه القيمة تستخدم منها للعجين وخلافه وللبيض ايضاً

Fowl Medames

فول مدمس

هو ان تحضر مقدار قدح من الفول الابيض من النوع الجيد وينقى جيدا ويغسل مرتين او ثلاثا ثم تحضر قدره من الفخار واذا لم يوجد القدره تحضره حلة مبيضة ويوضع بداخلها الفول ويغطى بمقدار الثلاث ارباع ماء ثم تضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من العدس او ٥٠ درهما من القمح وبعد غسله وتنقيته جيداً تغطي القدره وتوضع على النار حتى تغلى ثم تركن على نار هادئة جداً أو داخل الفرن أو على جانب الوبوار مغطاه بدون ان تكشف مدة ست او سبع ساعات علي الاقل وبعد اتمام تسويته يستخدم منه حسب الطلب

ملحوظة : كيفية تسويته بالحله تلحم الغطاء من الجوانب بالعجين لاجل حبس البخار ويشرط ان تكون على نار هادئة جدا ويمكن الاستغناء عن وضع القمح والعدس

Fowl Nabit

فول نابت

هو ان تحضر مقدار قدح من الفول الابيض الجيد النوع وتغسله جيدا وتنقعه فى اناء من الفخار

مغطى بالماء ومقدار الثلاث ارباع ¾ ويغطى ويترك منقوعا مدة ٢٤ ساعة فى الماء بدون تقليب ويغير عليه الماء مرتين ويشترط ان لا يقلب في اثناء ما هو منقوع لان التقليب فيه يعطل تنبيته فيجب ان يغير الماء بدون تقليبه وبعد ذلك يصفى منه الماء ويبطن بفوطه مبلله ويترك مدة ١٠ أو ١٢ ساعة مغطى بدون ماء وهذه كيفية تنبيت الفول

الطعمية او الفلافل — Taamia or Falafel

هو ان تحضر مقدار قدح من الفول المدشوش وتنظفه تنظيفها جيداً ثم تغليه بالماء مرتين او ثلاثا وتضعه فى اناء من الفخار وتغطيه بماء بارد بقدر ضعفه وينقع فى الماء الى الصباح ثم تحضر مقدار نصف اقة بصل مقشر ومقدار ١٥ درهما من الثوم وربع أقة مقدونس وكراث و٢٥ درهما من الكسبره وقليل من الشطه وبصل أخضر ثم ينظف تنظيفا جيداً ويصفى الفول من الماء ويمزج مع الخضرة المذكورة ويفرم أولا بالماكينة ثم يوضع له ملحاً وقليل من الشطه ويدق فى جرن من الرخام دقا ناعما ثم تضعه فى اناء من الفخار وتضع عليه ملعقة صغيرة من كربونات الصودا وتضبط ملحها جيدا وتركن حتي تخمر مقدار ساعة على الاقل ثم تحضر طاسة على النار بداخلها مقدار أقة من الزيت السيرج او الحلو وبعد أن يسخن جيداً تقطع من العجينة قطعاً متساوية وتلفها مستديرة وتبطها بطا خفيفاً ثم يضاف لها قليلا من السمسم وترص فى الزيت الواحدة بعد الاخري حتي تملا الطاسة وعندما تحمر من الاطراف تقلب على الوجه الآخر حتي تحمر من الجانبين ثم ترفع بالمقصوصه وتوضع على مصفاة حتي تصفي وبعد أن تصفى جيدا من الزيت تغرف في صحن مستدير مفروش بورق دانتلة أو فوطة صغيرة وحولها من الجوانب مقدونس ورق مغسول ومجفف بالفوطة ويستخدم معها سلاطات متنوعة وتقدم فى الحال وهى ساخنة

ملحوظة : اذا لم يوجد ما كينة تدق فى الجرن الرخام ويلاحظ من فرمها بالماكينة أن يوضع تحت الماكينة اناء لحفظ الماء السائل من عصير الخضرة ويضاف عليها بعد الفرم

انواع الارز وكيفية تجهيزه

العمل : تحضر مقدار اقة من الارز الرشيدي من النوع الجيد ويغسل اولا بالماء البارد ثم تضع عليه مقدار خمس ملاعق ملح ومقدار لترين ماء ساخن بقدر مايغطى الارز ويقلب مع الملح ويترك منقوعا مدة ساعة على الاقل ثم يغسل ثانياً بالماء البارد مرتين او ثلاثا بدون ان يدعك باليد ثم تضعه على مصفاة او منخل وبعد ان يصفى جيدا من الماء يفرد على صينية او فوطة وينظف جيدا من الحصي وهذه كيفية تجهيزه لاجل تسويته

ارز بالكلاوي — Orze bel Kalawy

هو ان تحضر مقدار اقة من الارز المغسول ومنقوع بالماء كما سبق توضيحه ثم تحضر حلة نظيفة او كسارولة وتضع بداخلها نصف رطل من المسلي وبعد ان يسخن جيدا على النار يضاف له الارز ويحمر نصف تحمير مع استمرار التقليب بالمقصوصة أو بالملعقة الخشب ثم يصفي على مصفاة لاجل ان يصفي منه المسلي ثم تضع الحلة ثانيا على النار وتضع بداخلها مقدار لترين اساس احمر الموضح للارز فى نمرة ٦٢ وبعد ان يغلى يضبط ملحه ويوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد ان يغلى يقلب ثانيا وتضعه على نار هادئة حتى يجف ماؤه ثم تضع له مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويغطي ويوضع علي نار هادئة او فى فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة حتي يتم نضجه وبعد ذلك ترفعه عن النار ويقلب بالمقصوصة ثم تحضر مقدارا من الكلاوى الضأن او البتلو حسب الطلب وتقشر من الدهن وتشق الواحدة على اثنتين وتنظف ايضا من العروق الداخلية وعند الطلب تضع لها ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالمسلي علي نار حامية جداً وعندما تحمر من الجانبين يصفى منها المسلي وتضيف لها مقدار كبشه من صلصة خلاصة اللحم الموضحه فى نمرة ٥٤ وتركن علي نار هادئه مدة دقيقتين ثم تحضر قالبا مستديراً مثل الكعكه ويدهن دهنا خفيفا بالزبدة ويرص فيه بعض من الكلاوي ويملا بالارز ويقلب فى وسط صحن مستدير وباقي الكلاوي والصلصه فى الوسط ويمكن ان يملا ايضا فى قالب سادة وبأرضيته جزء من الكلاوي ويقلب فى الصحن وباقى الكلاوى والصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

ملحوظه : أن الكلاوي البتلو تقطع بقدر نصف الكلوه الضأن

(١) ارز ابيض بالزبدة وهو على طريقتين Orze Abiad bel Zebda

هو ان تحضر مقدار اقة من الارز المغسول المنقوع بالماء والملح الموضح في نمرة ٦٦ ثم تحضر فى حله مقدار نصف رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا على النار يضاف له الارز ويقلب بالمقصوصة أو بملعقة خشب حتى يجف الارز جيداً ثم تضعه على مصفاه لاجل ان يصفى منه المسلى وتحضر حلة نظيفة او كسارولة وتضع بداخلها مقدار لترونصف من البهاريز كما هو موضح فى نمرة (١) ويضبط ملحه وبعد ان يغلى يوضع له الارز ويقلب بالمقصوصه وبعد ان يغلى مرة ثانيه يوضع على نار متوسطه مغطى حتى يجف ماؤه ثم تضيف له مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة ويغطي ويوضع على نار هادئه او تدخله الفرن مدة ربع ساعه وبعد خروجه من الفرن تقلبه بالمقصوصه مرتين ويغرف منه عند الطلب ويقدم معه لبن محمر فى اناء آخر ويقدم فى الحال

(٢) أرز بالزبدة Orze bel Zebda

هو ان تحضر كسارولة اوحلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار لترين من اليهاريز وتضعها على النار وبعد ان يغلى يضبط ملحه ويوضع له مقدار اقة أرز منقوع ومغسول ومنقى كالسابق ذكره ويقلب بالمقصوصه بعد ان يغلى ثانيا ثم يوضع على نار متوسطه ويغطى حتي يجف ماؤه وتصب عليه مقدار ربع أقه من الزبدة الطازجه ثم يقلب تقليبه واحدة بالمقصوصه ويغطى ويوضع على نار هادئه أو تضعه فى الفرن مدة ١٠ دقائق إلى ١٥ دقيقه وبعد ذلك يرفع عن النار ويقلب بالمقصوصه مرتين ويقدم منه حسب الطلب

أرز بالشعريه Orze bel Shearia

هو أن تحضر مقدار ربع اقه شعرية شعر وتحضر حلة وتضعها على النار وبداخلها مقدار ثلاثة ارباع رطلا من المسلي وتحمر بداخلها الشعريه وبعد ان تحمر الشعريه تضعها علي مصفاة ثم ترد المسلي فى الحلة ثانيا محل التحمير وتلف الارز بداخله حتى يجف جيداً وبعد ذلك يصفى منه المسلي بالمصفاة ثم تضع الحلة على النار وبها مقدار لترين ونصف من البهريز الابيض وبعد ان يغلي يضبط ملحه ثم يضاف له الارز ويقلب مرة بالمقصوصه وبعد ان يغلى مع الارز ثانيا يوضع له الشعرية وتقلب مع الارز وتوضع علي نار متوسطه وتغطى حتي يجف ماؤها ثم يضاف لها المسلي فى محل التحمير بعد ان تسخن جيداً ثم تغطيها وتضعها علي نار هادئه مدة ربع ساعه وتقلب مرتين بالمقصوصه ويقدم منها عند الطلب

ملحوظة : شعرية لسان العصفور وشعرية الترس تصنع بهذه الطريقه

(١) ارز طاس كباب Orze Tass Kabab

هو ان تحضر مقدار نصف اقه من اللحم الضأن من الفخدة اوالمورحه وتنظف من العظم والشغت وتقطع قطعا متساويه مثل الكباب ثم تضعها فى حلة صغيرة مبيضة ويوضع لها ملحا وفلفلا وفصان من الثوم وبصلتان مقطعتان ترسا رفيعا ومقدار ربع رطل من المسلي وتغطى وتسوي مكمورة علي نار هادئة وعندما تسوى ثلثي تسوية يصب فوقها مقدار كبشة من الصلصة ويضبط ملحها جيداً وتوضع على نار هادئة حتى تنضج وترسى الصلصة ثم تحضر مقدار أقة أرز منقوع ومغسول كما سبق شرحه ثم تحضر مقدار نصف رطل من المسلي فى حله وتحمر بداخلها الارز نصف تحمير ويوضع على مصفاة لاجل ان يصفى منه المسلي ثم تضع الحله على النار وتضع بداخلها مقدار لترين أساس احمر الموضح فى نمرة ٦٢ وبعد ان يغلي يضبط ملحه جيدا ويوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد ان يغلى ثانيا يقلب ايضاً بالمقصوصة ويوضع علي نار متوسطة حتى يجف ماؤه وعندما يجف ماؤه تحضر صينية مستديرة او صحن فرن مستدير وتضع بداخله الارز ويفتح من الوسط مثل فسقيه ويوضع فيها اللحم السابق ذكره ثم تغطى اللحم بسلطانية محكمة علي قدر اللحم والارز من الدائر ثم تصب فوق الارز مقدار ربع رطل من المسلي المقدوح ويغطى ويدخل فى فرن متوسط الحرارة مدة عشر دقائق ثم ترفع الغطاء وتتركه مكشوف مدة خمس دقائق وبعد خروجه من الفرن يقدم فى الحال

ملحوظة : لاترفع السلطانية التي فوق الكباب إلا عند المائدة

(٢) أرز طاس كباب طريقة اخري Orze Tass Kabab

وهو أن تسوى الارز مثل الارز المسوي بالكلاوى السابق شرحة وبعد ذلك يغرف فى الصحن ويفتح من أعلى الارز فسقيه صغيرة ويوضع فيها اللحم المذكور ويقدم فى الحال

أرز بالحمام Orze bel Hamam

هو ان تحضر جوزين من الحمام وينظفان تنظيفا جيداً ويسلقان فى حله مبيضة كما هو موضح في نمرة ١ وبعد اتمام نضجها ترفع الحمام فى اناء آخر وتصفى مرق الحمام بالشنوار ثم تضع فى حلة مقدار لتر من مرق الحمام وبعد ان يغلي يضبط ملحة جيداً ويوضع له مقدار نصف اقة أرز مغسول ومنقوع كما سبق شرحه وتحمر

تحميراً بسيطا بالمسلى مقدار ما يجف ماؤه ويقلب بالمقصوصه وعندما يغلى الارز ثانيا يقلب ايضا بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطه حتي يجف منه الماء ثم تحضر حلة اخرى أو طاسه فوق النار وبها مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا يحمر بداخله الحمام بعد تمليحه بالملح والفلفل ثم ترفع الحمام وتضعه فى إناء آخر وتضع المسلى محل تحمير الحمام فوق الارز ويقلب تقليبه واحدة ويغطى ويوضع على نار هادئه فوق الوابور أو فى الفرن مدة ربع ساعه ثم تقطع الحمام على أربعة وينزع منه السلسه والعظم الذي في الصدر وبعد ذلك تخرج الصينيه من الفرن وتقلب بالمقصوصه مقدار تقليبتين ثم تحضر صحنا غويطا من الفخار ويغرف بدائره الارز مقدار الثلثين ثم يرص فوقه الحمام بدائر الصحن ويغطى بطبقه خفيفة من الارز ثم يغطى ايضا ويقدم فى الحال

ارز بالحمام في الفرن — Orze bel Hamam Fel Forn

هو ان تحضر جوزين من الحمام ويسوى مسلوقا كالسابق ثم ترفع الحمام وتضعه فى إناء وتصفى البهريز من الشنوار في حله مقدار لتر وبعد ان يغلى يضبط ملحه جيدا ويوضع له مقدار نصف اقة ارز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ويقلب بالمقصوصه مرة واحدة وبعد أن يغلى مع الارز ثانيا يقلب ايضا بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة ثم تحضر صينيه فضيه او صحنا من الفخار الافرنكي وعندما يتم الارز ثلثي تسوية يوضع بداخل الصحن أو الصينية ويوضع بداخله الحمام مقسوم على اثنين ويصب فوقه مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويدخل الفرن مغطى مدة ١٠ دقائق حتي ينضج ، خمس دقائق مكشوف ثم يخرج من الفرن ويغطى ويقدم فى الحال

ارز بالمارتا طريقه ضمياطي — Orze bel marta(domiaty)

هو ان تحضر مقدار جوزين من الحمام وينظف تنظيفا جيداً ويملأ بخلطة المارتا الموضحة فى نمرة ٦٢ ويخيط ثم تضع فى حله مقدار لترين من الماء وبعد أن يغلى تضع فيه الحمام وعند ما يغلى ثانيا ترفع منه الريم الذي يظهر على وجهه ويوضع له فصان من الحبهان وفص مستكه ويضبط ملحه جيداً ثم يوضع على نار متوسطة حتى ينضج وبعد تضجه ترفع الحمام وتضعه فى إناء اخر ثم تصفى البهريز فى حله نظيفة بمقدار لتر وتضعها على النار وبعد أن يغلى على النار يوضع له مقدار نصف

أقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن ويقلب وبعد أن يغلى ثانيا يقلب مرة ثانيه بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة حتى تجف ماؤه ثم تصب فوقه مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وتضعه على ظهر الوابور أو فى الفرن حتى ينضج مدة ربع ساعه ثم تخرجه من الفرن ويقلب بالمقصوصه وتحمر الحمام بالمسلى ثم تغرف الارز فى صحن مستدير ويفك الخيط ويرص بدائر الارز فى الصحن ويقدم فى الحال وكذلك السمان بالارز بالمارتا

أرز معمر فى الطاجن Orze meamar fel Tagen

هو أن تحضر مقدار جوز من الحمام وتنظفه تنظيفا جيداً ويشق على اثنين وينظف من العظم والضلوع والسلسله ويوضع له ملحا وفلفلا ثم تغسل ربع أقة أرز وينقى جيداً ثم تحضر طاجنا من الفخار متوسط الحجم وتدهن ارضيته بالزبدة وتضع بداخله نصف الارز ويرص الحمام ويوضع فوقه نصف الارز ويوضع ايضا فوق الحمام سيخان من الجريد أو الغاب من داخل الطاجن مزمزقان بالجوانب برسم صليب لاجل حفظ الحمام في وسط الارز ثم تحضر مقدار لتر من اللبن البارد الممزوج بقليل من الملح ويصب فوق الارز ثم يدخل الطاجن فى فرن متوسط الحرارة حتى يجف منه اللبن ويضاف له ربع رطل من المسلى المقدوح أو ربع رطل من الزبده السائحة ويظل فى الفرن حتى ينضج ويتحمر من الجوانب وبعد التأكد من تحمير الجوانب تغطيه بغطاء حله بقدر الطاجن لحبس بخار الارز ويخلع ثم تخرجه من الفرن وتضعه فى الفرن التحتاني أو فى جهة دافئة مغطى لأجل سهولة تقليبه وعند الطلب تكشف الغطاء وترفع وجه الأرز بطبقة خفيفة من أعلى وتخرج الاسياخ الموجوده بداخل الطاجن بحرف السكينة من الجنب ويقلب في صحن مستدير ويقدم فى الحال .

ويمكن أن يوضع الحمام بداخل الارز صحيح بدون تكسير وكذلك الارز المعمر بالفراخ أو السمان بهذه الطريقة

أرز بالسمان Orze bel Simman

هو أن تحضر مقدار ثماني اوعشرة من السمان وتنظفها تنظيفا جيدا ثم تحضر طاسه وبها مقدار ربع رطل من المسلي على النار وبعد أن يسخن جيدا يحمر بداخله السمان شمطا وتضع السمان فى كساروله او فى حله وتحمر محل السمان مقدار بصلتان مقطوعتان ترسار فيها وقطعة كرفس وكراث وتحمر نصف

تحمير ثم يصفى منها المسلى ويضاف لها كبشتان من الماء وكبشه من الصلصه وتوضع فوق السمان ثم يوضع له ورقة لاورو وملحا وفلفلا ويغطى ويسوى على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن ثم تحضر مقدار نصف أقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ثم تضع في حله مقدارا من المسلي وتحمر بداخله الارز نصف تحمير ويصفى على مصفاه من المسلي ثم تضع الحلة على النار وتضع بداخلها مقدار لتر من اساس الارز الاحمر كما هو موضح في نمرة (٦٢) وبعد ان يغلى يضبط ملحه جيدا ويضاف له الارز ويقلب تقليبه واحده بالمقصوصه وبعد أن يغلى ثانياً يقلب ايضاً بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يضاف له مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويغطى ويوضع على نار هادئة أو في الفرن مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم ترفعه عن النار ويقلب بالمقصوصه مقدار تقليبتين ثم تخرج السمان من الصلصة وتنظفها تنظيفا جيداً الواحده بعد الاخرى ثم تصفى الصلصة بالشنوار ويضبط ملحها جيداً وتنظفها جيداً من المسلي الذي على وجهها وبعد ذلك يغرف الارز في صحن مستدير أو مستطيل ويرص السمان بدائر الارز ويخدم معه الصلصه في الصلصير او يقدم في الحال ويمكن ان يخدم مع السمان ارز ابيض مسوى بالزبده كماسبق توضيحه وايضا السمان بهذه الطريقة

(١) أرز بالشركسية

Orze bel Sharkasia

هو أن تحضر حلة وتضع بداخلها مقدار لتر من البهريز وبعد أن يغلى يضبط ملحه جيداً ويوضع له مقدار نصف اقة أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ويقلب وبعد أن يغلى ثانيا يقلب بالمقصوصه ايضا ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يضاف له مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويغطى ويوضع على نار هادئه أو في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلب بالمقصوصه ويستخدم هذا الأرز للشركسية كما سيوضح فيما بعد .

(٢) طريقة أخرى

للأرز بالشركسية

وهو مثل السابق ذكره الا انه يوضع للنصف اقه أرز مقدار لترين من البهريز وبعد اتمام نضجه يخفق بالكبشة وهذه الطريقة يقال لها أرزلية

أرز كشرى
Orze Koshary

هو أن تحضر مقدار ربع اقه عدس و يغسل غسلا جيدا وتضعه على مصفاة لاجل ان يصفي من الماء أو على منخل ثم تحضر مقداراً من المسلى فى حله وعندما يسخن جيداً تحمر بداخله مقدار ربع اقة ارز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه وتحمر نصف تحمير ثم يوضع على مصفاه لاجل ان يصفي من المسلى وترد المسلى فى الحله ثانيا على النار وبعد أن يسخن جيدا تحمر بداخله العدس بسرعة بقدر مايجف وتصفيه على مصفاه لاجل ان يصفي منه المسلى ثم تضع حله نظيفه على النار وتضع بداخلها مقدار لتر من البهريز ويضبط ملحه جيدا وبعد ان يغلى يضاف له الارز وبعد ان يغلى ثانيا يضاف له العدس ويقلب بالمقصوصة تقليبتين ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم تحمر بصلتان مفرومتان فرماً ناعما وتحمر فى المسلى حتى يصير لونه اصفراً مستكاوياً ثم تصفي البصل على مصفاه ثم يوضع المسلى الذى محل تحمير البصل للارز ويغطى ويوضع على نار هادئة او فى داخل الفرن مدة ربع ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلب تقليبتين ويغرف عند الطلب ويرش فوقه البصل المحمر ويقدم فى الحال وهو ساخن

ارز برأس الضأن
Orze be Ras el Dany

هو أن تحضر رأسا من الضأن وتنظفها تنظيفا جيدا وتسلقها نصف تسويه كما هى موضحه فى عرد ٢ وعندما تسوى نصف تسويه ترفعها من البهريز وتضعها فى حله وتضع لها ملحا وفلفلا وكبشه من الصلصةومقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وفصان من الحبهان وورقة لاوروو تغطى وتكمل تسويتها على نارهادئه فى الفرن او على جانب الوابور حتى يتم نضجها وتحمر من الجانبين بدون ان تجف ثم تحضر مقدار نصف اقه ارز مغسول ومنقوع بالماء الساخن ويسوي مثل ارز السمان ثم ترفع الارز من الحله وتكسر من اعلى حول المخ وترفع المخ فنا سليما ثم ترفع الفكين وتخرج اللسان وتنظفه وتقطه علي اربعه قطعا مستطيله وكذلك المخ تقطعه علي اثنين ويوضع محله ثانيا ثم تغرف الارز فى صينيه فضيه أو صحن فرن أو صحن غرف عادى وتغرف بدائره الارز وتضع من فوقه الرأس واللسان فوقها والارز حولها من الدائر ويرش عليها من الصلصة محل تسوية الرأس بعد ان تصفى من الشنوار

ارز بالكرى Orze bel Kery

وهو ارز ابيض مسوى بالزبدة كالسابق توضيحه ويخدم معه صلصة كرى بالفراخ او اللحم او البيض او السمك

ارز بالباذنجان Orze bel Bazengan

هو ان تسوى نصف أقه ارز احمر مثل ارز السمان ثم تحضر مقدار نصف اقة باذنجان وتقشرها وتقطعها قطعا مستطيلة بالطول بعرض ٥ سم وسمك ١ سم وتنقعها فى الماء والملح مدة ربع ساعة ثم تغسلها بالماء البارد وتعصرها وتحمرها بالمسلي ثم تحضر ربع اقة من اللحم الضأن أو البتلو خالية من العظم والشغت وتقطع قطعا صغيره متساويه وتحمر بالمسلى وتوضع فى حله صغيرة ثم تحمر ايضا مقدار بصلتان مقطعتان ترسا رفيعا وتحمرتان تحميرا خفيفا وتصفيها فوق اللحم وتضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو ومقدار نصف كبشه من صلصة الطماطم وتغطي وتسوى مكمورة على نار هادئة او فى الفرن حتى يتم نضجه ويرسى على قليلا من الصلصة ثم تحضر قالب مستدير مثل الكمكه وترص بارضيته الباذنجان ومن الجوانب ويملأ الارز من الداخل ويكبس جيدا ويقلب في صحن مستدير ويوضع فى وسط اللحم بالصلصة ويقدم في الحال

ارز بالخلطه orze bel Khalta

هو ان تحضر مقدار نصف اقة أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ثم تحضر كسارولة نظيفة او حله على النار وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة ثم يقلب الارز مع الزبدة حتى يجف وهو ابيض على لونه ثم تصب على الارز بمقدار لترا من بهريز الفراخ او اللحم ويغلى ويضبط ملحه ويقلب الارز بالمقصوصة وبعد ان يغلى تقلبه ثانيا بالمقصوصة وتضعه على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم تضع له مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة ويغطي ويوضع على نار هادئة او يدخل الفرن حتي يتم نضجه مدة ربع ساعه وبعد خروجه من الفرن يقلب بالمقصوصة ثم يغرف في صحن فرن مستدير مقدار النصف ويفرد فى وسطه ٥٠ درهم جبنه بيضاء بدون ملح ويكمل الصحن بالارز ويكبس من الاعلى بطبقة من القشرة ويدخل فى فرن حام حتى تحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

ارز بفواكه البحر
Orze be Fawakeh el Bahr

هو ان تحضر عدد ١٢ من بلح البحر وعدد ١٢ من المديه وربع اقة جنبري وربع اقة سيبيا وتنظفها تنظيفا جيداً من الحبر وتقشر حتى تصير بيضاء وتغسل غسلا جيداً وتوضعها فى حلة او كسارولة على النار وتضع لها ملعقة من المسلى او قطعه من الزبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح وورقة لاورو وتغطى وتوضع على نار متوسطة حتى يتم تضجها مدة ربع ساعة ثم تجهز المدية وبلح البحر وتغسلها جيدا وتضعها فى كسارولة او حله ويضاف لها مقدار بصله صغيرة مفرومة ومسواه فى الزبده نصف تسويه وورقة لاورو ومقدار كبشة او اثنين من البهارز ويغطي ويوضع على نار متوسطة مدة عشر دقائق ثم يرفع عن النار وتنقى بلح البحر والمدية الواحدة بعد الاخرى وتنظفها تنظيفاً جيدا وتنزع الجنب الخالى من العظم وتضعه فى صحن وتصفي محل التسويه بالشنوار فى اناء آخر ثم تغسل الجمبرى غسلا جيدا ويسلق مدة خمس دقائق ويقشر ويقطع كل واحدة على اثنين او ثلاث وتقطع السيبيا ايضاً كل واحده على اربعة بالطول ثم تحضر مقدار نصف اقه ارز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق توضيحه وتضع حله او كسارولة على النار وبداخلها مقدار ٣٦ درهما من الزبدة او المسلى ويلف بداخلها الارز حتى يجف جيدا ثم يضاف له مقدار لترا من البهرنز مغلى مع اضافة بلح البحر ويضبط ملحه جيدا ويقلب بالمقصوصة ثم تذيب مقدار ٢٠ درهما من الزعفران الجيد فى قليل من الماء ويمزج مع الارز وبعد ان يغلى ثانيا يقلب بالمقصوصة ويوضع على نار متوسطه ثم يوضع له بلح البحر والمدية والجمبري والسيبيا حتى تجف ماؤها ثم توضع لها مقدار ٣٦ درهما من المسلي المقدوح وتضعه علي نار هادئة او داخل الفرن مدة ربع ساعه وبعد ذلك يخرج من الفرن ويقلب بالمقصوصة ويغرف الارز فى صحن مستدير ويخدم معه فى الصلصيرا صلصة طاطم ويقدم فى الحال

ارز بالمدية
Orze bel Media

هو ان تحضر عدد ٣٦ من المديه الكبيرة وتنظف تنظيفا جيدا وتفتح بالسكينة على اثنين بدون ان تفصل من بعضها وتغسل مرتين او ثلاث حتي تنظف من الرمل والشعر الذى يظهر بداخلها ثم تحضر مقدار نصف اقة بصل وتفرم فرما ناعما وتحمر بمقدار ربع اقة زيت حتي يصير لونها اصفراً مستكاوياً ثم تضيف عليها نصف اقة ارز مغسول ومنقوع كما هو موضح فى نمرة ٦٦ ويلف مع

البصل حتي يتحمر الارز نصف تحمير مع البصل ثم يصب فوقه مقدار ثلاث كبشات من الصلصة ومقدار لتر من البهريز او الماء المغلي ويقلب ويضبط ملحه جيدا وبعد أن يغلي يوضع علي نار متوسطة ويوضع له المدية ويقلب بالمقصوصة تقلبتين ويغطى حتي يجف ماؤه ويقلب بالمقصوصه تقلبتين ويوضع علي نار هادئه او فى الفرن مدة ربع ساعة حتي يتم نضجه ثم يخرج من الفرن ويترك مغطي مدة خمس دقائق وتقلب الحله وهي مغطاة علي الجنب الاخر بحيث يكون الغطاء من اسفل وتقلب ثانيا وتترك حتي تبرد ويغرف الارز فى صحن مستدير وترص المديه من اعلي ومن الدوائر مملوءه بالارز وقليل من عصير الليمون من اعلى ويقدم وقت الطلب .

ارز ببلح البحر — Orze be Balah el bahr

هو مثل ارز فواكه البحر إلا انه يوضع له البلح مقطع بقدر ٢٦ من بلح البحر على النصف أقة من الارز

أرز بالخلطه :ـ وهو موضح في أنواع الخلطه — Orze bel'Khalta

أرز بالحمص — Orze bel Homos

وهو ان تحضر مقدار ربع أقة حمص صحيح ويسلق بالماء وبعد أن يتم تسويته يقشر ثم تحضر نصف أقه أرز مغسول ومنقوع كما سبق توضيحه ثم تحضر حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من المسلى وتضعها على النار وبعد أن يسخن جيداً تضع له الارز ويلف على النار مع استمرار التقليب بالمقصوصة حتى يجف ثم تصب عليه بمقدار لتر من البهريز ويقلب بالمقصوصة ويضبط ملحه وبعد أن يغلى يضاف له الحمص ويقلب تقليبتين ويوضع على نار متوسطة حتي يجف ماؤه ويرش عليه بمقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويغطى ويوضع على نار هادئة أو تدخله في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة حتى ينضج وبعد نضجه يرفع بعيداً عن النار ويقلب بالمقصوصة مرتين ويغرف منه عند الطلب

أرز بالكفتة برأس العصفور — Orze bel Kofta be Ras el Asfor

وهو أرز أبيض مسوي بالزبده كالسابق شرحه ويغرف الارز في قالب مستدير مثل الكعكه

ويقلب في صحن مستدير ويوضع في الوسط مقدار من كفتة رأس العصفور بالصلصه الموضحة في أنواع الكفتة ويمكن أيضاً أن يغرف الارز في صحن ويخدم مع الكفتة في صلصيرا أو في اناء آخر وتقدم في الحال

أرز بالقشرة على الطريقه الاسرائيلي — Orze bel Keshra

هو أن تحضر مقدار نصف أقة أرز مغسول كما سبق توضيحه ثم تحضر حله نظيفة وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من الزيت النقي وبعد ان يسخن جيداً على النار يصب فوقه مقدار لتر من الماء أو البهريز ويضبط ملحه جيداً وبعد ان يغلي يوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد ان يغلي ثانياً مع الارز يقلب أيضاً تقليبتين ويوضع على نار متوسطه حتى يجف ماؤه ثم يصب فوقه مقدار ربع رطل من الزيت مقدوح ويوضع على جانب الوابور مدة ٤٥ دقيقة حتي يتم نضجه ويتحمر من الجوانب وبعد ذلك يغرف الارز ويغطى بالقشرة المحمرة التي في قاع الحله ويقدم في الحال وهو ساخن

أرز بالكركم — Orze bel Korkom

هو ان تحضر مقدار نصف أقة أرز مغسول ومنقوع في الماء الساخن كما سبق شرحه ثم تحضر حله او كسارولة وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهما من الزبدة أو المسلي وبعد أن تسخن جيداً على النار يوضع لها مقدار ملعقة من الكركم وتلف مع الزبدة او المسلي ثم تصب عليها مقدار لتر من البهريز ويضبط ملحها جيداً ثم يضاف لها الارز ويغلي ثانيا ثم يقلب بالمقصوصة أيضاً ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يصب فوقه مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة ويغطى ويوضع على جانب الوابور أو تدخله الفرن مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم تخرجه من الفرن ويقلب بالمقصوصه تقليبتين ويقدم منه عند الطلب .

انواع الارز العجمى

وكيفيه استعماله

هو أن تحضر مقدار اقه أرز من الارز العجمي ويغسل أولا بالماء البارد مرتين أو ثلاث وينظف تنظيفا جيداً من الحصى ثم تضعه فى حله او كسارولة وتضع عليه ماء ساخناً مقدار ما يغطى الارز وتضع فى وسط الارز مقدار كيلو الا ربع ملح مربوط فى داخل الشاش وينقع بهذه الطريقة من المساء الى ثاني يوم قبل الظهر تقريبا ثم تحضر حلة كبيرة وبها مقدار ١٠ لترات من الماء وبعد ان تغلى ترفع الشاشه من الارز وتصفى الماء الذي فوق الارز ويوضع الارز فى الماء المغلى ويغلى مدة خمس او ستة دقائق ثم يرفع بعيداً عن النار وتحضر مصفاه كبيرة ويصفى جزءا من الارز ويرش فوقه ماء ساخناً ثم جزءا ثانيا من الارز ايضا ويرش عليه ماء ساخنا لازالة النشا منه وهكذا حتى يتم تصفيته ويرش عليه ماء ساخنا ثم تتركه قليلا حتى يجف جيدا من الماء ثم تحضر حله متوسطه الحجم وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من المسلى وتضعها على النار حتى تسخن جيدا وتضع بداخلها قليلا من الزعفران ثم تأخذ من الارز بالمقصوصه وترشه فى ارضية الحله وهكذا يرش الارز شيئا فشيئا حتى يتم رش الارز ويصير على شكل هرما في وسط الحلة ويفتح للارز صره صغيرة من اعلى وتضع فيها مقدار ٢٤ درهما من المسلى مذابا فى قليل من الزعفران ثم تقدح مقدار ربع رطل من المسلى ويرش فوق الارز وتغطى الحلة بصينية وتلحم دوائر الحلة بالعجين لحبس البخار الذي داخل الحلة ثم تشعل مقدار اقة فحم بلدي وتضع نصفها فوق الصينية والنصف الآخر تحت الحله وتتركه على هذه الكيفية مدة ساعة ونصف حتى يتم نضجه وتحمر الارز من الارضية والجوانب وبعد ذلك ترفع الغطاء ويصفي الارز من المسلى الزائد وينقل الارز فى حله اخرى وعند الطلب يغرف فى صحن مستدير او مستطيل ثم تنزع قشرة الارز المحمره فى ارضية الحلة والجوانب وتوضع فوق الارز ويقدم فى الحال

وهذه كيفية تسوية الارز العجمي وهو يتغير على انواع كثيرة مع اختلاف الصلص او الاشياء التى ستضاف عليه كما سيوضح فيما بعد .

ارز شابزا — Orze Shabza

وهو ان يسوي الارز كالسابق ذكره تماما ويقدم معه صلصة شابزا الموضحة في نمرة ٥٦

ارز عجمي بالفراخ Orze Agamy bel Ferakh

هو ان تحضر فرخة سمينة من النوع الجيد وتنظفها تنظيفا جيدا وتكتفها كالمعتاد وتضعها فى حلة نظيفة وتضع لها مقدار ربع رطل من المسلى وقليل من الزعفران والملح وتغطى وتسوى مكموره على نار هادئة ويصب فوقها الماء شيئا فشيئا حتي تسوى ثلثي تسوية وهى على لونها الطبيعى بدون تحمير ثم ترفعها عن النار وتصفى محل التسوية فى اناء اخرثم تحضر مقدار اقة ارز عجمي مسلوق كما سبق شرحه وتحضر حله متوسطة الحجم ويوضع فى ارضيتها ثلثي المسلي محل تسوية الفرخة ويمزج معه ايضا قليلا من الزعفران وبعد ان يسخن جيدا على النار يرش عليه بالمقصوصه طبقة من الارز المسلوق ويرش بقليل من القرفه والكمون وتكسر الفرخة وتوضع في وسط الارز وفوقها ايضا طبقة من الارز وايضاقليلا من القرفه والكمون وتفتح للارز من أعلى صره صغيره وتضع بداخلها المسلى الباقي من تسويةالفرخه ممزوجا بقليل من الزعفران ثم تقدحمقدار ربع رطل من المسلى وترشه فوق الارز ثم تضع صينية فوق الحله وتلحم احرف الحلة بالعجين او تلف قطعه من الشاش على دائر أحرف الحلة تحت الصينية لاجل حبس بخار الارز داخل الحلة ثم تشعل مقدار أقة من الفحم البلدي وتضع نصفه فوق الصينية والنصف الاخر تحت أرضية الحله وتترك مدة ساعة حتي ينضج الارز ويحمر من جوانب الحلة وبعد ذلك ترفع الغطاء وتغرف الارز فى صحن وترص الفرخة فى وسط الارز وتغطي الفرخة بطبقه من الارز المحمر فى أرضية الحلة ويقدم فى الحال

أرز كوتشا Orze Cotcha

هو أن تحضر مقدار نصف أقة من اللحم الضأن من الفخذه أو من المروحة خالية من العظم وتلف بالدوبارة وتسلق مقدار ثلثي تسوية ثم تفك منها الدوبارة وتقطع قطعا مستديرة مثل الريال وتحضر ايضا مقدار رطلين من اللبن المخمر ثم تحضر مقدار أقة من الارز العجمي مسلوقا كما سبق شرحه في النوع الاول ثم تحضر حلة نظيفة متوسطة الحجم وتضع داخلها مقدار ربع رطل من المسلى وبعد أن يسخن جيداً على النار ترش فى أرضيتها طبقه خفيفه من اللحم وترش أيضا بلبن مخمر ثم طبقه من الارز ويرش عليها قليلا من اللبن الزبادى ويرص فوقه قطع من اللحم ثم تغطى بطبقه من الارز ويرش باللبن الزبادي ايضا ويرص قطع من اللحم وهكذا حتي يتم باقي الارز واللحم وأخيرا

تضيف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح ويغطى ويلحم الغطاء بالعجين أو الشاشة ويوضع الفحم البلدي من أعلى ومن الاسفل ويتم نضجه كالسابق ذكره وبعد ذلك يقلب الارز فى الصحن ويغطى بطبقه من الارز المحمر فى قاع إلحلة ويقدم فى إلحال

أرز فينجيون — Orze Finjion

هو أن تحضر مقدار اقة فلتو بقري أو بتلو وتنظفها تنظيفا جيداً وتقطعها قطعاً متساويه وتبط بطاً خفيفياً وترصها فى صحن أو فى صينية وتضع لها ملحا وفلفلا ثم ترش بقليل من الزعفران وعند الطلب تحمر بالمسلى فى طاسه أو في صينية على نار حامية جداً على الجانبين ويكون مجهزاً مقدار أقة من الارز العجمي المسلوق كما سبق شرحه في النوع الاول وتحضر ايضا مقدار ربع أقة من الزبدة البقري المقدوحه ثم تغرف ثلث الارز فى صحن مستدير وترص فوقه نصف الفلتو ويرش بالزبدة وتضع نصف الارز الاخر وترص فوقه باقي الفلتو ويرش بالزبدة ايضاً ثم تضع باقى الارز ويرش من أعلى بالزبدة وبعد ذلك يقدم فى الحال

أرز بصلصة شوشيت — Orze be Salset Shoushet

وهو أن تسوي الارز العجمى كما هو موضح فى النوع الاول ويغرف الارز فى الصحن ويغطى بطبقه من الارز المحمر فى قاع الحله ويخدم معه صلصة تفاح التى يقال لها بالعجمى شوشيت ويقدم فى الحال وهو ساخن

أرز عجمي بالقيمة — O rze beyAgaml Keima

وهو أن تسوى الارز العجمى كما سبق توضيحه فى النوع الاول ويغرف الارز فى الصحن ويغطى بطبقه أخرى من الارز المحمر في قاع الحله ويخدم معه فى الصلصيرا صلصة قيمه الموضحة فى نمرة ٥٧ ويقدم في الحال وهو ساخن

ارز عجمي ويقال له شابزا — Orze Agamy (Shabza)

وهو ان تسوي الارز العجمي كما هو موضح فى النوع الاول ويغرف فى الصحن ويغطى الارز بطبقه اخرى من الارز المحمر فى قاع الحله ويخدم معه صلصة شابزا

ارز عجمى بالشبت — Orz Agamy bel Shabat

وهو ان تسوي مقدار اقهمن من الارز العجمي كما سبق شرحه ومعه قليلا من الشبت المفروم

وبعد ذلك يمزج بمقدار نصف اقه من الفول النابت المفصص او فول اخضر مقشور من القشرتين منطق بالزبدة او المسلى جيدا ثم تحضر حله متوسطه الحجم وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا على النار ترش مقدار كبشتين او ثلاثة فى ارضية الحله ويرش فوق الارز قليلا من الشبت المفروم فرما ناعما او شبت ناشف ثم يرش طبقه من الارز ويرش ايضا بالشبت وهكذا الى النهاية بهذا الترتيب ثم تقدح مقدار ربع رطل من المسلى ويرش فوق الارز وتغطى الحله بصينيه وتلحم احرفها بالعجين ثم تشعل مقدار اقه من الفحم البلدى وتضع نصفها فوق الصينية والنصف الاخر تحت الحلة ويترك على نار متوسطة مدة ساعه او ساعة وربع حتى يتم نضجه ثم ترفع الغطاء وتغرف الارز في صحن مستدير ويغطى بطبقه من الارز المحمر فى قاع الحلة ويقدم فى الحال وهو ساخن

انواع المكرونه

مكرونه بالزبدة — Macarona bel Zebda

هو ان تحضر مقدار نصف اقة مكرونه من النوع الجيد او اكثر حسب الطلب ثم تضع حلة على النار وتضع بداخلها مقدار ٥ أو ٦ لترات من الماء وبعد أن تغلى تضبط ملحها وتضع لها المكرونه وتقلب بالمقصوصه وبعد ان تغلى توضع على نار متوسطه مدة ١٥ أو ٢٠ دقيقة حتى تنضج وتصفي من المصفاه فى الحال وهى ساخنه ثم تضع فى حلة مقدار ٥٠ درهما من الزبدة وبعد ان تسخن جيداً تضاف لها المكرونة وتقلب مع الزبدة ويرش عليها قليلا من جبنه برمزان مبشوره وتغرف في الصحن فى الحال وهى ساخنة ويخدم معها فى صحن آخر جبنه مبشورة وصلصة طماطم فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

مكرونه بالصلصه — Macaronabel S alsa

هو ان تسلق مقدار نصف اقه مكرونه كالسابق ذكرها وبعد ان تسوى تصفى فى مصفاه ثم تضع فى الحلة مقدار ٥٠ درهما من الزبدة وبعد أن تسخن جيداً على النار يصب فوقها مقدار كبشتان من صلصه الطماطم الموضحة فى نمرة ٥٣ ثم تضع لها المكرونه وتبشر عليها قليلا من جوز الطيب ويمزج معها مقدار

٢٤ درهما من جبنه برمزان مبشوره وتغرف فى صحن غويط ويرش عليها ايضـا مقدارامن الصلصه من اعلى وقليل من الجبنه وتقدم فى الحال

مكرونة بالقيمة — Macarona bel Keima

هو ان تسوى مقدار نصف اقة مكرونه مسلوقه كما هى موضحه فى نمرة ٨٠ ثم تصفى على مصفاه وتحضر حله نظيفة وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهماً من الزبدة اوالمسلى وبعدأن تسخن جيداً تضع داخلها مقدار كبشتين من صلصة خلاصة اللحم الموضحة فى نمرة ٥٤ ثم تضيف لها المـكرونة وتقلب جيدا مع الصلصه ثم تحضر مقدار ٢٥ درهم جبنه برمزان مبشورة ومقدار ربع اقة لحم ناضجة بصلصة قيمة كما هى موضحه في نمرة ٥٤ ثم تحضر صحنا غويطاً وتغرف في قاعه طبقه من المكرونه وطبقه من صلصة القيمه بعد ان ترش بالجبنه وكذلك طبقه من المـكرونه وترش عليها الجبنه من اعلى وتـكسى بطبقة من صلصة القيمة وتقدم فى الحال

مكرونة بالقيمة فى الفرن — Macarona bel Keima fel Forn

وهي كالسابقه تماماً الا انها تغرف فى صحن فخار أو فى صينيه فضية وتغرف كالسابقه وتدخل فى الفرن وترش من اعلى بالجبنة وقليل من الزبدة ثم تدخل ايضاً فى فرن متوسط الحرارة مدة عشر دقائق أو ربع ساعة حتى تتورد قليلا اي تحمر ثم تخرجها من الفرن وتنظف احرف الصحن أو الصينيه الموضوع داخلها وتضعه فوق صحن آخر مفروداً بداخله فوطه او ورقه دانتلة وتقدم فى الحال

مكرونه بالباذنجان — Macarona bel Bazengan

هو ان تسوي مقدار ربع اقه من المـكرونه مسلوقه بالزبده ثم تحضر مقدار نصف اقه باذنجان ويقشر ويقطع قطعا صغير مثل الاصابع او قطعا مربعة مثل زهر الطاوله وينقع قليلا فى الماء ويحمر بالمسلي ثم تحضر مقدار ٢٥ درهما من الزبدة او المسلي وبعد ان يسخن جيدا تضيف له مقدار كبشتان من صلصه خلاصة اللحم الموضحه فى نمرة ٥٤ ثم تمزج معها المـكرونة وتضع لها قليـلا من جوز الطيب مبشور وبعد ذلك تنطق المـكرونه جيدا مع الصلصة ثم تحضر صحن فرن فخار او صينية فضية وتضع في ارضيتها طبقه من المـكرونه وطبقه من الباذنجان وترش بالجبنة والصلصة وقليل من الزبدة السائحة وتدخلها فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ او ١٥ دقيقة حتى تورد من اعلى ثم تخرجها من الفرن وتنظف

احرف الصحن جيدا بالفوطة ويوضع تحتها صحنا اخر مفرودا بداخله ورقة دانتلة او فوطة صغيرة وتقدم في الحال

مكرونة بالعجين Macarona bel Ageen

هو ان تحضر مقدار ربع اقه من المكرونه وتسوى كما هي موضحة في نمرة ٨٠ بعد ان تكسر قطعا صغيرة ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من كبدة الفراخ و٥٠ درهما من الحلويات البتلو ثم تنظف الحلويات البتلو تنظيفا جيدا وبعد ذلك تغليها غلوه بالماء وتضيف عليها ماء بارد لتبرد وتقشرها من القشرة الرفيعة الملفوفة حولها وتضعها في كسارولة او حلة صغيره وتضيف لها ملعقتين من المسلى أو ملعقة من الزبدة وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو وكبشة من البهريز او الماء وتغطي وتسوى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تنظف كبد الفراخ تنظيفا جيدا وتحمر بالزبدة أو المسلى على نار حامية بعد ان تقطعها كل واحدة على اثنين او ثلاث وتصب عليها كبشتان من صلصة خلاصة اللحم كما هي موضحه في نمرة ٥٤ ويضبط ملحها جيدا ثم ترفع بعيدا عن النار وتمزج معها الحلويات البتلو بعد أن تقطع قطعا صغيره ويضاف لها قليلا من جوز الطيب المبشور وبعد ذلك تمزج معها المكرونه وتمزج معها ايضا مقدار ٣٠ درهما من جبنه رمزان مبشوره أو جبنه جرافيرا مبشورة ثم تحضر قالب شارلوت ساده أو صينية صغيرة ذات أحرف عالية وتفرد بأرضيتها ومن الجوانب طبقه من عجينه المديه أو عجينة التهوية أو عجينة الشرش أو عجينة الزبدة أو عجينة الشاش أو عجينة الفيلا وبعد ذلك تضع بداخلها المكرونه وتغطى بالعجين وتوضع داخل فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى يحمر العجين من الارضية والجوانب وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقلبها في صحن مستدير وتخدم معها في الصلصير اصلصة خلاصة اللحم الموضحة في نمرة ٥٤ وتقدم في الحال

مكرونه قالب في الفرن Macarona Kaleb fel Forn

هو ان تحضر مقدار ربع أقة مكرونه مسواه ومسلوقه كما هي موضحه في نمرة ٨٠ ثم تحضر مقدار ربع أقة لحم مسواه بصلصة القيمه كما هي موضح في نمرة ٥٤ وتمزج مع المكرونه وتمزج معها ايضاً مقدار ٣٠ درهما من جبنه رمزان مبشوره ومقدار ثلاث بيضات مخفوقه وتمزج ببعضها جيداً ثم تحضر قالب ساده أو (تورته) ويدهن بالزبدة ويرش بخبز مدقوق ثم تخفق بيضتان بالشوكه خفقاً خفيفاً ويبطن

بها القالب وتوضع داخل المكرونه وتدخله فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى تحمر من الجوانب ثم تقلب فى الصحن وتخدم معها فى الصلصيرا صلصة خلاصه اللحم وتقدم فى الحال

ملحوظه : ويمكن أن تسوى بهذه الطريقة في صينية وبعدان تتورد جيداً من الجوانب والارضية يقدم منها حسب الطلب

مكرونة فى الفرن باللبن — Macarona fel Forn bel Laban

هو أن تسوى ربع أقة من المكرونه مسلوقه كما هى موضحه في نمرة ٨٠ وبعد ذلك تصفى من المصفاه وتنطق بمقدار ٢٤ درهما من الزبدة السائحة فى حلة ويضاف لها ٣٠ درهما من جبنة برمزان مبشوره وتمزج معها مقدار ربع لتر من صلصه بشامل الموضحه فى نمرة ٥٥ ثم تحضر صحن فرن من الفخار أو صينية فضيه وتدهن بالزبدة وتوضع بداخلها المكرونه وتكسى من أعلى بصلصة بشامل وترش بجبنه برمزان مبشوره وزبدة سائحة وتوضع فى صينية بها ماء وتدخلها فى فرن متوسط الحراره حتى تتورد من أعلى ثم تخرجها من الفرن وتنظف أحرف الصحن أو الصينية جيداً وتضع تحتها صحنا آخر مفروداً بداخله فوطه أو ورقة دانتله وتقدم فى الحال

مكرونه طازجة — Macarona Tazega

هو أن تحضر نصف أقة من الدقيق وينخل على الطرابيزه ويفتح من الوسط مثل الفسقيه ويوضع بداخله مقدار ٦ بيضات وقليل من الملح ومقدار فنجان من الماء وتعجن عجينه يابسه وتدعك جيداً مدة عشر دقائق ثم تقطع ثلاث قطع إو أربع قطع وتلف كل قطعة مثل البرتقاله وتبط بطاً خفيفا وتغطيها بشاشة مبلله بالماء ومعصوره وتظل مغطاه مدة ربع ساعة حتى يستريح العجين ثم تفرد كل قطعة أولا بالمردانه بأتساع قدره ٣٠ سنتيمترا ويرش بالدقيق رشا خفيفا وتفرد بالنشابه حتى تصير رفيعة مثل الورق الاعتيادي وتفرد ايضا على الترابيزة وتترك مفروده مدة ربع ساعة أو اكثر لاجل أن تجف وكذلك القطع الباقية بهذه الكيفية وبعد ذلك تقطع بالطول بعرض ٨ أو ١٠ سنتيمترات وترص كل قطعتين أو ثلاثة على بعض وتثني أحرف العجين وتقطع بالسكينه بالعرض بعرض نصف سنتيمترا وترش بالدقيق رشا خفيفا وتفرد على الترابيزة أو على منخل وعند الطلب تحضر حله بها ماء مغلي ويضبط ملحها جيداً ثم تضع داخلها المكرونه وتقلب وتترك تغلى مدة ١٠ دقائق وتصفى من المصفاه وتنطق بالزبدة وتغرف فى الصحن وترش بالجبنه وتقدم فى الحال

ملحوظه : وتخدم معها أيضاً صلصة طماطم وهي تستخدم بالصلصه أو باللحم مثل المكرونات الاخرى .

مكرونة مقصوصه لاجل الضلع Macarona Macsosa

هو أن تحضر مقدار نصف أقة من المكرونه المقصوصه وتحمر بالمسلي حتى يصير لونها أصفراً مستكاوياً وتوضع على مصفاه ثم تحضر حله وتضع داخلها مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يقدح جيداً على النار تضيف له مقدار ثلاث كبشات من الطماطم وتلف على النار مع استمرار التقليب بالكبشه حتى (تحور) الصلصة ثم يصب عليها مقدار لترين من البهريز ويضبط ملحها جيداً وبعد ان تغلى تضع داخلها المكرونه وتقلب وبعد أن تغلى ثانياً تغطى وتترك على نار متوسطه حتى يجف ماؤها ثم تضيف لها مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وتغطى وتدخل فى الفرن مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتقلب بالمقصوصة وهذه المكرونه تخدم مع الضلع أو الفراخ أو خلافه ويمكن ان يمزج معها مقدار من كبدة الفراخ محمره سوتيه بالزبده أو جزء من القيمة حسب مايتراءي للطاهى وتسوى بهذه الطريقة :— " شعرية الترس ولسان العصفور والشعرية الشمس والشعرية البلدي

الفتة

فتة باللحم Fattah bel lahm

هو أن تحضر مقدار أقه من اللحم الضأن من الموزه أو الدوش أو المروحة او الزنود وطريقة صنعها هي أن تنظف وتظل صحيحة وأما باقى اللحم فيقطع قطعا متساويه ويغسل غسلا جيداً ويوضع داخل حله نظيفه مبيضه ويغطي بالماء ويوضع على نار حامية حتي تغلى ثم ترفع منها الرغوة وتنظف تنظيفا جيداً وتضع لها بصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وفص مستكه وقطع صغيره من رؤوس الكرفس وتغطي وتوضع على نار متوسطه وبعد أتمام نضجها ترفع اللحم ويوضع فى اناء آخر وترش عليه ملحا وفلفلا ثم تصفي البهريز بالشنوار فى حله أخرى وتوضع على النار ويضبط ملحها جيدا ثم تحضر مقدار نصف اقة

من الخبز البلدى وتقطعها قطعا صغيره مربعة وتوضع على النار ويضبط ماحها جيدا وتوضع في صينية ويرش عليها مقدار ربع رطل من المسلى ثم تدخلها في الفرن حتي يجف الخبز ويحمر تحميراً بسيطاً ويقلب من وقت إلى اخر ثم يخرج من الفرن وتضم الخبز فى الحله التى بها البهريز وتغلى غاوه على النار وتترك على جانب الوابور مدة ٥ دقائق حتي يتشرب الخبز جيداً ثم ترفع الخبز من الحله بالمقصوصة ويغرف فى صحن غويط ثم يوضع عليه من أعلى كبشة من صلصة ثوم وخل الموضحة في نمرة ٥٥ ومقدار اوقيتين من المسلي المقدوح وبعد ذلك تكسى من اعلى بارز ابيض وترش من اعلي الارز كبشة صلصة خل وثوم واللحم يمكن ان يقدم علي وجه الفتة بدون تحمير وتحمر حسب الطلب ويمكن ان يوضع اللحم فى صحن اخر ويقدم فى الحال

فتة باللبن الزبادى — Fattet bel Laban el Zabady

وهي كالسابق ذكرها تماما إلا أنها تكسى من اعلي بصلصة لبن زبادى الموضحة فى نمرة ٥٤ بدلا من الارز .

فتة العدس — Fattet el Ads

وهى تصنع بهذه الطريقة ويبدل البريز بشوربة عدس كالموضحة فى أنواع الشرب

فتة الفول النابت — Fattet el Foul el Nabet

وهي كالسابق ذكرها إلا أنها تستخدم لها بدلا من البهريز شوربة فول نابت مقصص كما هي موضحة في أنواع الشوربة

فتة بالملوخية — Fatta bel Melokhia

وهى كالاصناف السابقة فقط بل يبدل البهريز بملوخية كما هى موضحه فى أنواع الخضروات :

أنواع العجين

عجينه البقلاوه Aginet el Baclawa

هو ان تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل علي الترابيزه ويفتح من الوسط ويضاف له قليلا من الملح الناعم ومقدار أربع بيضات ومقدار ثلثين لتر من الماء ومقدار أوقيتين مسلى وتعجن حتى تصير عجينه متوسطه لا يابسة ولا لينة وتدعك جيدا على الترابيزة ثم تغطى بشاشة مدة ربع ساعة ثم تدعك باليد ثانيا دعكا جيداً مدة عشرة دقائق وتبرم بالطول وتقطع قطعاً متساوية وتقسم أقة الدقيق الى ١٦ قطعه متساويه وتلف باليد على الترابيزة حتى تصير مثل البرتقالة الصغيرة وتبط بطا خفيفا وتغطى بالشاشه وتترك لتستريح مدة ربع ساعة أو عشرون دقيقه ثم تفرد الواحده بعد الاخرى بوسع ٢٥ سم وترش بالدقيق رشا خفيفا أو بالنشا وهكذا حتى يتم ثماني طبقات ويرش دائما بين الواحدة والاخرى دقيق أرز أو نشا وتترك قليلا لتستريح وبعد ذلك تفرد بالمردانة قليلا وترفع بعد ذلك القطعة الاولى وتوضع على الترابيزة وينظف منها دقيق الارز أوالنشا ثم ترش ثانيا بدقيق الارز او النشا وهكذا حتى يتم الجميع مع وضع الواحده فوق الاخرى على الترابيزة وبعد ذلك يفرد بالنشابه دفعتين أو ثلاث فرداً هينا ثم تلف القطعة الاولي على النشابه وترش بدقيق الارز او النشا ثم تلف القطعة الثانية على النشابه فوق الاولى وترش أيضا الثالثة بدقيق الارز او النشا وتلف فوق القطعتين وهكذا حتى يتم الجميع وبعد ذلك تفرد دفعتين أو ثلاثا فردا هينا ثم تفرد القطعة الاولى على الترابيزه وترش بدقيق الارز او النشا وهكذا حتى يتم الجميع فوق بعضها وتلف على النشابه وتفرد أيضا مرتين أو ثلاث وتلف الجميع ثانيا على النشابة الواحدة بعد الاخرى وتفرد حتى تصير رفيعة جداً مثل ورقة السيجاره وتنظف تنظيفا جيدا من الدقيق أو النشا وتفرد فوق بعضها وهكذا كيفية العجينة وفردها ويصنع منها أنواع البقلاوه على اختلاف انواعها .

عجينة البيدابوريك Aginet el Baida bourek

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل وبعد ذلك تحضر مقدار عشر دراهم من خميرة البيرة وتذاب فى قليل من اللبن الدافيء وتعجن بربع الدقيق بحيث تكون لينة

قليلا ثم توضع في سلطانية وتغطى وتترك حتي تخمر ثم تضع باقي الدقيق على الترابيزة وتفتحه من الوسط ويضاف له مقدار ٥٠ درهما من المسلي وبيضتان وقليل من الخميره ثم تعجن الجميع حتى تصير عجينه متوسطه لايابسه ولا لينه وتغطى مدة ربع ساعة وتترك حتى تخمر ثم تدعكها باليد ثانياً وتقطع منها قطعاً صغيرة القطعه أكبر من الليمونة قليلا وتفرد بالمردانه على الترابيزه وتحشي بالجبنه أو بالقيمه بالسبانخ كما هى موضحة في انواع البوريك

عجينة التهوية Aginet el Tahwia

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على الترابيزة ويفتح من الوسط ويضاف له ٤ بيضات وأوقيتين من المسلى وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء وتلف الجميع ببعضها حتي تصير عجينة متوسطة لايابسة ولا لينة وتدعك باليد مدة خمس دقائق وتغطى وتترك لتستريح مدة عشر دقائق ثم تدعك ثانياً باليد مدة خمس دقائق وتبرم بالطول وتقطع قطعا متساوية كل قطعة بقدر البرتقاله الصغيره وتلف على الترابيزه باليد حتى تتساوي وتبط قليلا وتوضع في صينيه وتغطي بقليل من المسلى والزيت وتترك لتستريح مدة نصف ساعة على الاقل وبعد ذلك تدهن الترابيزه دهنا خفيفا بالزيت وتفرد القطعة بالمردانة قليلا وتهوى باليد حتى تصير رفيعة مثل ورقة السيجارة وتملأ بالترابيزة وبعد ذلك تقطع اطرافها الزائدة ثم ترشها بمسلى مقدوح وتقدم منها كما تشاء وهذه هي عجينة التهوية وفردها ويصنع منها البوريك كما هي موضحه فى انواع البوريك وكذلك البوغاشة الحلوى وخلافها

عجينة سوبريك Aginet Sobrek

هو ان تحضر مقدار نصف اقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على الترابيزة ويفتح من الوسط ويضاف له مقدار ٦ بيضات وقليل من الملح والماء وتعجن عجينه يابسه ثم تدعكها جيداً باليد على الترابيزة وتغطيها وتتركها حتى تستريح مقدار ١٠ دقائق أو ربع ساعة ثم تدعكها ثانيا باليد على الترابيزة ايضا مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك تبرمها بالطول وتقطعها ثماني ٨ قطع متساوية وتلفها باليد على الترابيزة وتبطها وتغطيها حتى تستريح مدة ١٠ دقائق بشاشة مبللة وبعد ذلك تفرد كل قطعة بوسع ٢٠ سم بدقيق الارز ثم تضع فوقها الاخرى حتي يتم عددهما ٤ وكذلك تفرد الاربعه الاخرى مثل الاولى وتفرد كل قطعة بالنشابة مرتين أو ثلاثا وكل مرة ترشها بدقيق الارز حتى تصير رفيعة مثل الورقة وبعد ذلك تطبق الواحدة على اربعة ثم تضع الجميع على منخل او صينيه وتحضر حلة كبيرة مملوءة بالماء

البارد ثم تحضر مصفاه كبيرة مقلوبة في الصينية وتحضر أيضا الينية المخصوصة بالسوريك وتدهنها بالمسلي بدون ان يقدح ثم تضع قطعه من الرقاق فى الماء الذي على النار مدة دقيقة وترفعها بالمقصوصة وتضعها فى الماء البارد وبعد ذلك ترفعها باليد وتضعها فوق المصفاه وتجففها بشاشه وتفردها داخل الصينية المدهونة بالمسلي وترشها ايضا بالمسلي المقدوح رشا خفيفاً وهكذا يتم عدد ٤ بهذه الكيفيه وبعد ذلك تحشيها بالقيمه او الجبنه كما هي موضحه فى انواع البوريك وتغطيها بالاربعة الاخرى وتسويها كما هي موضحه فى انواع البوريك

عجينة الشرش Aginet el Shersh

هو أن تحضر مقدار نصف اقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على الترابيزة ويفتح من الوسط وتكسر فيه بيضتان وقليل من الملح ومقدار اوقيه من المسلي ومقدار نصف رطل من الماء وتعجن عجينه متوسطه لايابسه ولالينه وتغطيها وتتركها حتي تستريح مدة عشر دقائق ثم تدعكها باليد قليلا وتلفها لفاً مستطيلا وتقطعها الى ثماني قطع ثم تبطها وتغطيها لتستريح قليلا ثم تفرد الواحده بعد الاخرى على الترابيزه بالمردانة وبعد أن تفرد بوسع ٣٠ أو ٣٥ سنتيمترات تدهنها بالمسلي دهناً خفيفاً وتطبقها على أربعه وتلفها مثل البرتقالة ثم تبطها بطاً خفيفا وترصها في صينية مدهونه بزيت وتغطيها بشاشة مبلله بالماء حتي تستريح مدة عشر دقائق أو ربع ساعة وتفردها بالمردانة على ترابيزه مدهونه بالزيت دهناً خفيفا وتهوى باليد مثل عجينة التهوية حتى تصير رفيعه مثل الورقه وتصنع منها كثيراً من أنواع البوريك مثل السيجاره بوريك والشرش بوريك وسالطان بوريك كما هي موضحه فى أنواع البوريك

عجينة شركس بوريك Aginet Sharkas Boreak

هو أن تحضر مقدار نصف أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترابيزة ويفتح من الوسط وتكسر فيه مقدار ٣ بيضات واوقية من المسلى وقليل من الملح ومقدار نصف رطل من الماء وبعد ذلك تعجن عجينة متوسطه لايابسه ولالينه وتدعكها باليد وتلفها وتغطها بشاشه مبلله بالماء وتتركها حتى تستريح مدة ١٥ دقيقه ثم تفردها فرداً رفيعا بالنشانة وتحشيها بالجبنه وتسلقها كما هى موضحه في انواع البوريك بأسم (شركس بوريك)

(١) عجينة طابان مربع Aginet Taban Morabbaa

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترابيزة ويفتح من الوسط ويضاف له مقدار ٤ بيضات وقليل من الملح ومقدار ربع رطل من المسلي ومقدار ٣/٤ ثلاثة ارباع رطل من الماء وعصير نصف ليمونه ويمزج الجميع ببعضه حتى تصير عجينه متوسطة وتدعكها قليلا وبعد ذلك تقطعها قطعاً مستديرة وتبطها بطاً خفيفاً وتغطيها بشاشه مبلله بالماء حتى تستريح مدة ١٥ دقيقه ثم تفردها بالمردانة وترشها بالدقيق وتفردها أيضاً بالنشابة حتى تصير رفيعه بسمك ربع سنتيمترا ثم تصب فوقها رطلا ونصف من المسلي دافىء ويدعك باليد فوق العجينه وعندما تتجمد تطبق على اربعة مثل «البؤجه» وتفردها ثانياً وتطبق على أربعه مرة أخرى ثم تغطيها وتتركها تستريح ايضاً مدة ١٠ دقيقه ثم تفردها بتخانة متوسطه وهذه كيفية عجينة الطابان المربع ويصنع منها أنواع كثيره من البوريك أو الحلوى كما هى موضحه فى أنواع الحلوى والبوريك

طريقة اخري

(٢) عجينة طابان مربع Aginet Tabban Morabbaa

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترابيزه ويفتح من الوسط وتضع داخله ٤ بيضات وأوقيتين من المسلى وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء ثم تعجن عجينه متوسطه وتدعكها قليلا باليد على ترابيزة وتغطيها بشاشه مبلله وتتركها حتى تستريح مدة ١٥ دقيقـة ثم تدعكها ثانياً باليد قليلا وتبرمها مستطيله وتقطعها عشر قطع متساويه وتبطها بطا خفيفاً وتغطيها بشاشة مبلله مدة خمس دقائق ثم تفرد القطعه بعد الاخرى بالمردانه باتساع ٢ سم ثم تضع كل خمس قطع فوق بعضها وتدهن الواحدة بعد الاخرى بالمسلى وتغطيها حتى تستريح مدة عشر دقائق وبعد ذلك تضع العشرة قطع فوق بعضها وتفردها بالنشابة حتي تصير رفيعة وتصب فوقها مقـدار رطلا ونصف من المسلي وتقلبها بالاصابع حتى تتجمد ثم تطبق العجينه تطبيقة مربعه على ٨ ثم تبطها بطاً خفيفا وتغطيهـا وتتركها مدة ٢٥ دقيقة حتى تستريح وبعد ذلك تفردها وتصنع منهـا كثيراً من أنواع البوريك بالجبنه والحلوى

عجينة فنجان بوريك Aginet Fengan Bourck

هو أن تحضر مقدار نصف أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترابيزه ويفتح من الوسط ويضاف له مقدار أوقية من المسلي وبيضتان وقليل من الملح وتعجن عجينه بالماء متوسطه لايابسه ولا لينه وتدعكها قليلا علي ترابيزة وتغطيها بشاشة مبلله وتتركها حتي تستريح مدة عشر دقائق ثم تدعكها أيضا باليد قليلا على ترابيزه وتلفها لفا مستطيلا وتقطعها الى ٦ قطع متساوية وتلف كل قطعه مستديره وتبطها بطاً خفيفا وتغطيها حتي تستريح قليلا مدة عشر دقائق ثم تفرد كل قطعه بالمردانه باتساع ٢٠ سنتيمترا وبعد أن تفرد القطع تحضر قليلا من المسلي الدافيء وتدهن وجه القطعه الاولى بالمسلي دهنا خفيفا وتضع فوقها الثانيه وتدعكها ايضا بالمسلي وهكذا حتى يتم الجميع وتغطيها بشاشة وتتركها حتى تستريح مدة عشر دقائق أو ١٥ دقيقة وبعد ذلك تفردها بالمردانة أولا ثم بالنشابة ثانيا حتي تصير رفيعه وتصنع من هذه العجينة أنواع كثيره من أنواع البوريك مثل فنجان بوريك وأسكوموري بوريك وبوف بوريك كما هي موضحه في انواع البوريك والحلوى

عجينة كنج بقلاوه وهي مثل عجينة فنجان بوريك تماما . Aginet King Baklawa

عجينة المديه Aginet el Midiah

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترابيزه ويفتح من الوسط وتضع داخله مقدار ربع رطل من المسلي وأربع بيضات وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء وتعجنها حتي تصير عجينة متوسطة لايابسة ولا لينه وتغطيها وتتركهاحتى تستريح مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تدعكها باليد قليلا على الترابيزه وتلفها قطعاً مستديره وتبطها بطا خفيفاً وتتركها تستريح مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك ترشها بالدقيق وتفردها بالنشابة حتى تصير رفيعه وتصب فوقها رطلا ونصف من المسلي الدافيء وتلفها باليد فوق العجينة حتي تتجمد وبعد ذلك تلفها حول بعضها مثل العصى وتبطها بطاً خفيفاً وتلفها ثانيا حول بعضها وتغطيها بشاشة مبلله حتى تستريح مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك تقطع منها قطعا صغيره أو كبيره حسب الطلب وتفردها فرداً رفيعاً بالمردانه على الترابيزه وتصنع منها انواع البوريك والحلوى كما هي موضحة في انواع البوريك والحلوى

عجينة البلح الرمادى Aginet el Balah el Ramady

هو أن تحضر مقدار نصف أقة دقيق وتنخل بالمنخل على الترابيزه وتفتح من الوسط ويضاف لها قليلا من الملح الناعم وكبشه من الماء وكبشتان من المسلى المقدوح وتعجن حتي تصير عجينه لينه ثم تغطى بشأشه وتقطع منها قطعاً صغيره بقدر المشمشه وتلف مثل البلحة ثم يضغط عليها بالاصبع من الجنب وتلف على غربال أو مبشرة الجبنة لكي تنقش من الجوانب وترص على منخل ليتم العدد المطلوب وبعد ذلك يحمر كما سيوضح فى أنواع الحلو بالعجين

ملحوظة . ودائما تعجن العجينه بنسبة كبشه من الماء وكبشتان من المسلى أي الثلث ماء والثلثان مسلى

عجينة الخشلامه Aginet el Khashlamah

هو أن تحضر حله نظيفة وتضع بداخلها ٥٠ درهما من الزبدة أو المسلى ورطل ونصف من اللبن وقليل من الملح وبعد ذلك توضع على النار حتى تغلى ثم تضيف عليها مقدار ١٠٠ درهما من دقيق الارز و١٠٠ درهما من الدقيق وتلف بملعقة من الخشب على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم ترفع عن النار وتترك حتى تبرد قليلا ثم تضيف عليها مقدار ٥٠ درهما من البندق المدقوق وقليل من قشر الليمون المبشور وبعد ذلك تعجن بمقدار ٦ بيضات الواحدة بعد الاخرى ويقطع منها حسب الطلب كما سيوضح فى أنواع الحلوي

عجينة الصره Aginet el Sorrah

هو أن تحضر مقدار ربع أقة دقيق من النوع الجيد ثم تحضر حله صغيرة بها رطل من الماء ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة أو المسلى وقليل من الملح وبعد أن يغلى تضيف عليه الدقيق وتقلبه بملعقة من الخشب على جانب الوابور مدة خمس دقائق وبعد ذلك يرفع بعيداً عن النار ويضاف له قليلا من الليمون المبشور وبعد أن تبرد تعجن بمقدار ٧ أو ٨ بيضات حتى تصير العجينة متوسطة بقيمه أن تلف بحيث لا تلصق فى اليد وتصنع منها الصره والبلح كما هو موضح فى أنواع الحلوى

عجينة لقمة القاضى Aginet lokmit el Kady

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد ومقدار ٥ دراهم من خميرة البيره وتذاب في

قليل من الماء الدافىء وتعجن بها ربع الدقيق وتغطيها وتتركها حتى تخمر ثم تعجن باقى الدقيق فى حلة وتضيف عليه باقى الخميره ويضاف له قليلا من الملح وتخفق جيداً باليد حتى تصير لها عرق ثم تضيف لها قليلا من الماء شيئاً فشيئاً مع استمرار الخفق جيداً باليد حتى تصير لينة ثم تضيف لها ٦ دراهم من النشا مذاباً فى قليل من الماء وتغطيها حتى تخمر وبعد ذلك يؤخذ منها باليد وتقطع قطعا مثل المشمشة وتحمر بالزيت أو المسلى كما هي فى أنواع الحلوى

عجينه اليلانجه « نقيطه » Aginet el ielanga

هو ان تحضر مقدار ربع أقة دقيق من النوع الجيد وتضعها فى سلطانية وتضع عليها بيضتان وعصير ليمونه بلدي وملعقتان من الخل الابيض وقليل من الملح ومقدار كوبه من الماء وتعجن عجينة سائله قليلا وتصفيها بالمنخل او بالشنوار وتصنع منها اليلانجة أي « النقيطه » كما هي موضحة فى أنواع الحلوى

أنواع البوريك

أرناؤوط بوريك Arnaout Beurek

هو أن تحضر عجينة المديه كما هى موضحه فى نمرة ٩٠ وبعدان تلف بداخلها المسلى حسب الوضح وتبط بطا خفيفا وتقطع قطعا متساوية بطول ٨ سم تقريبا ثم تضم احرف العجينة على بعضها حتى تصير مثل البرتقاله وهكذا حتي يتم باقي العجين ثم تبط بطا خفيفا وتركن على جانب ترابيزه مدهونة بالزيت وتغطى بشاشه مبللة بالماء ومعصورة عصراً جيداً ثم تحضر مقداراً من الجبنه البيضاء الطازجة أو جبنة راكوته وتجفف جيداً من الماء ويمزج معها قليلا من المقدونس المفروم ثم تدهن الترابيزه بالزيت دهنا خفيفا وتفرد العجينة بالمردانه باتساع قدره ٣٠ سم تقريبا ثم تفرد الاخرى باتساع قدره ٢٨ سم تقريبا وتضع مقداراً من الجبنه فوق القطعة الاولى وتغطى بالقطعة الثانيه وبعد ذلك يثني الحرف الزائد من العجينة الاولى على دائر العجينة الثانية ثم تحضر صينيه مدهونة بالمسلى وتقلب داخلها العجينه بحيث تكون أحرف العجينة من أسفل وتدهن من أعلى بصفار بيضة ممزوجة بقليل من الماء

دهنا خفيفا وترش بقليل من المسلى ثم توضع على ظهر الفرن حتى يسخن قاع الصينية وبعد ذلك تدخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجهـا من الوجهين وبعد أن تخرجها من الفرن ترفع من الصينية وتوضع فى صحن مستدير وتقدم فى الحال

أرناؤوط بوريك باللحم Arnaout Beurek bel lahm

وهو كالسابق ذكره إلا أنه يوضع بدلا من الجبنة قيمه الموضحة فى نمرة ٦٤ ويزج معها قليلا من المقدونس

اسكوموري بوريك بالجبنة Iscomory Beurek bel Gibna

هو أن تجهز عجينة فنجان بوريك الموضحة فى نمرة ٩٠ وتفرد بالنشابه حتى تصير رفيعه جدا ثم تحضر مقدارا من الجبنة البيضاءوجبنة جرافيرا مقطعةقطعا صغيرهومعصورهعصرا جيدا من من الماء مثل الاصابع بطول ١٠ سم تقريبا ثم توضع على احرف العجينه وتثنى الاحرف فوق الجبنة باتساع قدره ٣ سم ثم تقطع (بالتكرلك) قطعا مستطيلة بطول ١٥ سم تقريبـاً بحيث تكون مثل السامبوكسهوهكذاحتى يتم باقي العجين ويحمر بالمسلى فى الحال ويكون المسلى ساخنا جدا وبعد تحميره يرفع بالمقصوصة وتضعه على مصفاه وهكذا حتى يتم تحمير العجين ويغرف فى الحال وهو ساخن في صحن مستطيل مفرودا بداخله ورقة دانتله او فوطه صغيره ويقدم فى الحال

ملحوظة : ـ التكرلك قطاعه مخصوصة لتقطيع العجين

اسكوموري بوريك باللحم Iscomory Beurek bel lahm

وهوكالسابق ذكره إلا انه يوضع له بدلا من الجبنه قيمه الموضحة فى نمرة٦٤ويمزج معها قليلا من المقدونس

انجابوريك بالجبنة Anga Bourek bel gibna

هو ان تجهز عجينه الشرش كما هي موضحة فى نمرة ٨٨ وتفرد فرداً رفيعا وتقطع بالطول بعرض ١٠ سم ثم تجهز مقداراً من الجبنة البيضاء وتجفف جيداً من الماء وتمزج معها قليلا من المقدونس المفروم وقليل من صفار البيض وتوضع على احرف العجين مقطعة قطعا مستطيلة مثل السيجارة وتثني أحرف العجين من الجانبين فوق الجبه ثم تلف مثل السيجارة لفتان أو ثلاث وتقطع العجينة بالسكينه

وهكذا يلف باقي العجينة بالجبنه بهذه الكيفية ثم تحضر حلة على الوابور وتضع بداخلها مقداراً من المسلى وبعد ان يقدح جيداً تحمر العجين بداخل الحله وتهزها دائماً اثناء التحمير حتي يسوي جميعه بلون واحد ثم ترفعه بالمقصوصة وتضعه على مصفاة لاجل ان يصفى جيداً ويغرف فى صحن مفروداً بداخله فوطه او ورق دانتلة ويقدم فى الحال

انجابوريك باللحم — Anga beurek bel Lahm

وهو كالسابق ذكره تماما الا ان يوضع بدلا من الجبنه قيمة الموضحه في نمرة ٦٤ ممزوج معها قليلا من المقدونس

باتشابوريك — Batcha beurek

هو أن تجهز عجينه الفنجان بوريك الموضحة فى نمرة ٩٠ وتفردها بالنشابة فردا رفيعا بالدقيق وبعد ان تفرد مثل الورقة العادية تقطع قطعا مربعه وتحمر بالمسلى على الجانبين وبعدأن تتحمر تضعها على مصفاه لاجل أن يصفي منها المسلى جيداً ثم تحضر مقدارا من الكوارع الضأن او البتلو وتنظفها تنظيفا جيداً وتضعها فى حلة وتغطيها بالماء وتضعها ايضا على النار حتى تغلى غلوه واحدة وبعد ان تغلى ترفع عن النار وتبرد بماء بارد وتغسل جيدا ثم تحضر مقدارا من البصل والكرفس والكرات وقطع من الجزر وتضعها فى حلة مع قليلا من المسلى ثم تضعها ايضا على النار حتى تتحمر نصف تحمير ثم تضيف عليها الكوارع ويلف الجميع ببعضه مدة ٥ او ٦ دقائق وتضيف لها مقدارا من الطماطم المقطعة على اثنين خاليه من البذور وورقة لاورو وفصان من الثوم مبطوطه وتغطى ببهريز او ماء وتوضع على نار متوسطة حتي يلف الجميع ويرسى على المسلى ثم تغطى بالماء ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وفصان من الحبهان وتغطي وتسوي على نار هادئة وبعد اتمام نضجها ترفع الكوارع في اناء آخر وتنظف تنظيفا جيدا من العظم وتقطع قطعا متساويه ثم تصفي الصلصة في اناء اخر ويضبط ملحها جيداً ثم تحضر صحن فرن او صينيه فضيه وتضع بداخلها الرقاق المحمر ويكسر تكسيرا خفيفا وتضع فوقه الكوارع ويكسي الجميع بالصلصة حتى تصير مثل الفته ويلزم ان تكون طريه لا يابسه وتدخلها الفرن مدة ٥ او ٦ دقائق وتغطيها وتضع تحتها صحنا اخر وتقدم فى الحال وهي ساخنه : ويمكن ايضا ان تضع الكوارع من اعلي الرقاق بدلا من الوسط بعد ان تضيف لها الصلصه وتقدم في الحال

بوغاشه بوريك بالجبنه — Bogash beurek bel gibna

هو ان تجهز عجينة التهويه الموضحه في نمرة ٦٧ وتفرد قطعه العجين بالمردانه على ترابيزه مدهونه بالزيت ثم تهويها باليد على الترابيزه حتى تصير رفيعه مثل ورقة السيجاره وتقطع احرف العجين بالسكين وتطبق العجينه على اربعة مثل (البؤجه) بعدان ترش رشاخفيفا بالمسلى ثم تجهز قطعة أخري كالسابقه وتحضر مقدارا من الجبنه البيضاء بملح خفيف جدا ومعصورة جيدا من الماء ويمزج معها قليلا من المقدونس المفروم ثم تفرد قطعة ثالثة من العجين علي الترابيزه بعد ان تفرد فردا رفيعا مثل ورقة السيجارة ثم ترش رشا خفيفابالمسلي وتوضع في وسطها قطعةمن العجين المطبقة فوق الجبنه وتطبق احرف العجينه المفروده على اثنين حتى تصير الجميع قطعه واحده مثل (البؤجه) ثم تفرد عجينه كالسابقةوترش رشاخفيفا بالمسلي وتضع العجينه في الوسط وتطبق أحرفها أيضا مثل (البؤجه) ثم تحضر صينية بداخلهاقليلامن المسلي وتضع داخلهاالبوغاشه وتضعهاعلى ظهر الفرن حتي تسخن جيداً من أسفل ثم تدخلهافى فرن متوسط الحراره حتي يتم نضجها وتتور من أعلي ويرش عليها المسلي الذي في أرضية الصينية من وقت الى آخر وبعد اتمام نضجها تخرجها من الفرن وترفع البوغاشه من الصينية وتضعها في إناء اخر حتي يصفى منها المسلي جيداً وتضعها في صحن مستدير وتقدم في الحال وهي ساخنه

بوغاشا بوريك باللحم

وهي كالسابقة إلا أنه يوضع بدل الجبنه «قيمه» الموضحه في نمرة ٦٤ ويمزج معهامقدونس

بيدا بوريك بالجبنه — Bida beurek bel gibna

هو أن تجهز عجينه البيدا كما هي موضحة في نمرة ٨٦ وتقطع قطعاصغيره بقدر الليمونه البلدي وتفردها فرداًخفيفاباتساع ١٠ سم وتضع في وسطها بالطول مقداراً من الجبنه البيضاء المعصورة جيدا من الماء وممزوج معها قليلا من المقدونس وقليل من صفار البيض ثم تثنى أحرف العجينه من الجانبين بدون ان تغطى الجبنه حتى تصير رفيعه من الجانبين مثل القارب وترص فوق الصينيه وهكذا الى النهايه وتترك في جهه دافئه حتي تخمر مدة ٢٠ أو ٣٠ دقيقه وبعد ذلك تدهن دهنا خفيفا بصفار البيض وتسوى في فرن متوسط الحراره وبعد اتمام نضجها تخرجها من الفرن وترش عليهامقدارا من الزبده السائحه مرتين أو ثلاث بالفرشة وبعد ذلك ترص في الصحن وتقدم في الحال

بيدا بوريك بالسبانخ Bida beurek bel Sabanikh

وهي كالسابق ذكرها تماما الا انه تضع بداخلها بدلا من الجبنه «قيمه بالسبانخ» الموضحة فى نمرة ٦٤

بوف بوريك Bouf Beurek

هو أن تجهز عجينه الفنجان بوريك وتفرد فرداً رفيعا ثم تحضر مقدارا من الجبنه البيضاء بدون ملح وتجفف جيداً من الماء ويضاف لها قليلا من صفار البيض وقليل من المقدونس المفروم فرما ناعما ثم تضع على أحرف العجين قطعا صغيرة من الجبنه . شـل المشمشه وتثنى فوقها أحرف العجين وتقطع بقطاعه حتى تصير نصف دائره وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وترصها على صينية أو منخل وتحضر حله بداخلها مسلى كثير وتسخن جيداً ثم تحمر بداخلها قطع البوريك وتحمر بسرعة على الجانبين حتى يصير لونها أصفراً مستكاويا ثم ترفعها بالمقصوصه على مصفاه لاجل أن تصفى جيداً من المسلى وبعد ذلك تغرف فى صحن بداخله ورقة دانتله أو فوطه ويقدم في الحال وهو ساخن

بوف بوريك باللحم Bouf beurek bel lahm

وهو كالسابق ذكره تماما الا أنه يوضع بدلا من الجبنه (قيمه باللحم) الموضحة فى نمرة ٦٤

باذنجان بوريك Bazengan beurek

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان « العروس » او الرومى ويقشر ويقطع قطعاً رفيعة بالطول بسمك ½ سم وتشق كل قطعة على اثنين بدون ان تفصل عن بعضها ثم تنقع فى ماء بالملح مدة عشر دقائق وبعد ذلك تعصر جيداً من الماء وتحمر بالمسلى حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا ثم تحضر مقدارا من الجبنه الحلوه معصوره جيداً من الماء وتمزجها بقليل من المقدونس المفروم وصفار بيض وتضع داخل الباذنجان قطعه من الجبنه ويضغط عليها بالاصبع من الاطراف ثم يغطس فى التاريخ الموضح فى نمرة ٥٩ وتحمر بالمسلى مرة اخرى وبعد ان يتحمر يوضع على مصفاه لاجل ان يصفى منه المسلى ثم يرص فى الصحن مفرودا بداخله ورقة دانتله ويقدم فى الحال

تاتار بوريك باللحم Tatar beurek bellhma

هو ان تجهز عجينة التاتار بوريك الموضحة فى أنواع العجين وتفرد فرداً رفيعا وترش بالدقيق

وتلف على النشابه وتشق بالطول أثناء لفهـا على النشابة ثم تقطع قطعا مربعة بطول ٣ في ٣ سنتيمتر ثم تجـهز القيمـة الموضحـة في نمـرة ٦٤ وبعـد أن تسوي تـدق في جـرن من الرخام دقا ناعما ويضاف لها مقدار ربع أقة من القيمة مع صفار بيضتين ويضبط ملحها وتقطع قطعا صغيرة مثل البندقة وتوضع في وسط العجينة المربعة وتطبق بشكل حجاب ويضغط عليهـا بالاصبع من الاطراف لاجل ان يماسك « يلم » العجين ببعضه جيدا وهـكذا حتى يتم العـدد المطلوب ثم يرص في صينية أو على منخل مرشوش بالدقيق ثم تحضر حلة داخلها ماء وتترك على النار حتى تغلى ثم تضبط ملحها وتضع داخلها العجين المذكور وتقلب بالمقصوصة وتغلى مدة خمس دقائق ثم ترفع عن النار وتصفى على مصفاة ثم تضع في حله مقداراً من الزبدة الطازجة وتسخن جيداً ثم يوضع داخلها العجين المسوي وينطق مرتين بالزبدة ويرفع من فوق النار ويغرف في صحن غويط ويكسى بصلصة لبن زبادي الموضحة في نمرة ٥٤ وتقدم في الحال

تاتار بوريك بالجبنة — Tatar beurek bel gibna

وهو كالسابق ذكره تماماً الا انه يحشي بالجبنة بدلا من اللحم

شيش برك — Shish bark

هو ان تجهز تاتار بوريك باللحم كالسابق شرحه وبعد ان يملأ باللحم ويصير شكله مثلثاً تثني الحرفين على بعضهما ويضغط عليها بالاصبع حتى تصير مثل اذن القط وتسلق بالماء كالسـابق ذكره وتصفي على مصفاة وتنطق بالزبدة ويمزج معها مقدار نصف عدده كوبيبه شامي مقطعة قطعا صغـيرة مثل المشمشة ومسلوقة بالبهريز وتمزج مع الشيش بوريك ويغرف في صحن غويط ويكسى بصلصة لبن زبادي الموضحة في نمرة ٥٤ وتقدم في الحال وهي ساخنة

تابسابوريك باللحم — Tabsa beurek bel Lahm

هو ان تجهز عجينة الطابان المربع الموضحة في نمرة ٨٩ وتقطع قطعاً متساوية وتفرد بالمردانة بالدقيق حتى يصير سمكها ربع سنتيمتر تقريبا وتفرد ايضاً في صينية مدهونة بالزبدة أو المسلي وتفرد فوقها مقداراً من القيمة الموضحة في نمرة ٦٤ ثم تغطى بطبقة اخرى من العجينة وتضغط بالاصبع على طرف العجينة حول دائرة الصينية ويقطع الزائد بالسكينة وتدهن دهنا خفيفاً من اعلى بصفار بيض

ويمزج معها قليلا من الماء وترش بالزبدة أو المسلى رشا خفيفاً من أعلى وتدخل فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها مدة ١٥ أو ٢٠ دقيقة وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقلبها على الترابيزة وتقطع منها قطعاً مربعة متوسطة أو سامبوكسه مثل البقلاوه وترص فى صحن مفروداً بداخله ورق دانتلا ويقدم فى الحال وهو ساخن

تابسا بوريك بالجبنه — Tabsa beurek bel gibna

وهى كالسابق ذكرها تماما الا انها « تحشى » بدل اللحم بالجبنة البيضاء بدون ملح ومجففة جيداً من الماء وممزوج معها قليلا من صفار البيض ومقدونس مفروم فرما خفيفا وتسويتها كالسابق

جافيز بوريك بالجبنة — Gaveiz beurek bel gibna

هو ان تفرد عجينة التهوية كما هي موضحة فى نمرة ٨٧ وبعد ان تفرد فردا رفيعا مثل ورقة السيجارة باتساع ٨٠ او ١٠٠ سم ترش رشا خفيفا بالمسلى وتقطع بالطول بعرض ٤ سم وتضع فوق كل حرف من قطع العجين قطعه من الجبنه البيضاء الطازجه بقدر المشمشه ومعصورة جيداً من الماء وممزوج معها قليلا من صفار البيض ومقدونس مفروم فرما رفيعا وتلف العجينة حول الجبنة بالطول حتى تصير مثل الليمونة البلدى الصغيرة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتغطسها فى مسلى سائح ثم ترص على صينية وعند الطلب تحضر حلة بداخلها مسلى وتوضع على النار حتى يسخن جيداً ثم تحضر بداخله العجينة بسرعه مع استمرار التقليب حتي يصير لونه أصفراً مستكاويا وترفعه بالمقصوصه على مصفاة لاجل أن يصفي جيداً من المسلى ويسوى باقى العجين بهذه الطريقة وبعد ذلك يغرف في صحن مفرودا بداخله ورق دانتله أوفوطه صغيره ويقدم فى الحال وهو ساخن

جافيز بوريك باللحم — Gaveiz beurek bel lahm

وهو كالسابق ذكره تماما إلا أنه « يحشى » بالقيمه الموضحة فى نمرة ٦٤ بدلا من الجبنه وطريقة التسوية والتقديم واحدة .

حجازى بوريك — Higazy beurek

وهو أن تجهز مقدارا من الجبنة البيضاء الطازجة بدون ملح وبقدرها دقيق ويعجن معها على

ترابيزه حتى تصير مثل عجينة المدية وتغطى بشاشة مبللة بالماء ومعصورة جيـدا ثم ترش الترابيزة بالدقيق وتفرد العجينة بالمردانة حتى يصير سمكها نصف سم وتقطع بقطاعة مستديرة وتحمر بالمسلى مثل فنجان بوريك وبعد ذلك تصفى على مصفاة وتفرد فى صحن مفرودا بداخله ورقه دانتلهأوفوطه وتقدم فى الحال

سامبو كسه Samboksa

هو ان تحضر مقدار نصف اقة دقيق وينخل بالمنخل على ترابيزة ويفتح من الوسط بشكل فسقيه ويوضع فى الوسط مقدار ٢٥ درهما من الزيت « الطيب » المقدوح ومقدار ٧٥ درهما من الزبدة السائحه وقليل من الملح وتعجن الجعينه بالزيت اوالمسلى حتى تمتزج ببعضها جيدا وأخيرا يوضع لهـا مقدار فنجان أو اثنين من فناجين القهوة مملوءة بالماء أو باللبن وتمزج العجينه ببعضها جيداوتغطي على الترابيزه وتقطع منها قطعا مثل الليمونه وتفرد بالمردانه وتضع فوق كل قطعه من العجين قطعةمن الجبنه البيضاءممزوجه بقليل من النعناع وصفار بيض وتقطع قطعا صغيره نصف دائره وترص على الصينيه وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتدهن من اعلى بصفار بيض ممزوج بقليل من النعناع وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد خروجها من الفرن تقدم وقت الطلب .

ملحوظه ـ يمكن أن يصنع من هذه العجينة « عجينة السامبوكه » كعك صغير بالسمسم واليانسون وخلافه .

بستيلس بالمخ Bastilss bel Mokh

هو أن تحضر مخا بقرياً وينظف تنظيفاً جيداً ويسلق بالماء مع الليمون أو الخل ثم يرفع من الماء ويقطع قطعا صغيرة متساويه وينطق بالزبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وقليل من جوز الطيب ويخفق بالشوكه حتى يمتزج ببعضه جيـداً ثم تجهز عجينة السامبوكسه السابق شرحها وتقطع قطعـاً متساوية صغيره مثل الليمونه وتفرد بالمردانة مستديرة وتثنى أحرفهـا باليد حتي تصير مثل فنجان القهوة البلدي الذى يقال له بيشة ويوضع داخله ملعقة من المخ ويغطي بقطعة صغيرة من العجين ويضغط عليها بالاصبع من أعلى الدوائر حتي يصير محل ضغط الاصبع بارزا ويرص على الصينية ويدهن بصفار بيض من أعلي ممزوجا بقليل من الماء ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وبعد تمام نضجه تخرجه وتقدمه وقت الطلب وهو دافيء

سيجارة بوريك بالجبنة Sigara beurek bel gebna

هو ان تحضر عجينة التهوية كما هي موضحة فى نمرة ٦٧ وتفرد فردا رفيعا مثل ورقة السيجارة كالموضح سابقا ويرش عليها مسلى او زبدة سائحة وتقطع العجين بطول عرض ١٠ سم ثم تحضر مقداراً من الجبنة البيضاء بملح خفيف جداً وتعصر جيدا فى شاشة حتي تخلو من الماء وتضعها فى اناء ويمزج معها قليلا من المقدونس المفروم مع صفار بيضتان على مقدار ربع أقه جبنه وتضع على طرف العجين قطع من الجبنه مستطيله مثل السيجارة وتلف العجينة من جهة الجبنة وتقفل عليها بطرفها من الجانبين وتلف مقدار ٦ لفات حتي تصير مثل الاصبع وبعد ذلك تغطس فى مسلى سائح وتوضع فى صينيه الواحده بعد الاخرى وعند الطلب تضع فى حله او طاسه مقدارا من المسلى كثيرا وبعد ان يسخن جيدا على النار يحمر داخله العجين مع استمرار التقليب حتي يصير لونه اصفرا مستكاوياً ثم تضعه على مصفاه لاجل ان يصفى جيدا من المسلى ويغرف فى صحن داخله ورقة دانتله او فوطه صغيره ويقدم فى الحال

سيجاره بوريك باللحم Sigara beurek bel lahm

وهى كالسابق ذكرها الا انها يوضع بدلا من الجبنة قيمه الموضحة فى نمرة ٦٤

سوبريك Subeurek

هو ان تجهز عجينة السوبريك الموضحة فى نمرة ٨٧ وبعد ان تفرد تحضر حلة وتضع داخلها مقدارا من الماء ويضبط ملحها وتوضع على النار وبعد ان تغلى تضع داخلها قطعةالعجين المفروده وتقلب بالمقصوصة مدة دقيقه ثم ترفعها بالمصوصة وتضعها فى حلة اخرى بها ماء بارد حتي تبرد ثم تفرد على مصفاه وتجففها بشاشه ثم تحضر صينيه داخلها مقدارا من المسلى باردا وتفرد قطعةالعجين داخل الصينيه وترش رشا خفيفا بالمسلي او الزبده السائحه وهكذا حتي يتم ٤قطع ثم تحضر مقدارا من الجبنه البيضاء معصورة عصرا جيدا من الماء وممزوجة بقليل من صفار البيض وقليل من المقدونس المفروم وتفرد في وسط الصينيه فوق العجين ويفرد فوقها ٦ قطع أخرى مثل الاولي وترش دائما بالمسلى بين الواحدة والاخرى وعندما يتم العدد ٨ قطع تقطع أطراف العجين الزائده من الصينية بالسكينة ثم تشعل مقدارا من الفحم البلدي وتضعه علي جانب الوابور وتوضع فوقه الصينيه وعندما يحمر الوجه

الاسفل تقلب على غطاء حله وترد على الوجه الاخر وبعد أن تدخلها الفرن مغطاه مدة ١٠ دقائق ثم تخرجها من الفرن وتميل الصينية وتصفي منها المسلى جيدا وتقلب على الترابيزه وتقطع قطعا متساوية وترص فى الصحن وتقدم فى الحال

سوبريك باللحم Subeurek bel lahm

وهو كالسابق ذكره تماما الا أنه يوضع بدلا من الجبنة (قيمه) الموضحه في نمرة ٦٤

سلطان بوريك Sultan beurek

هو ان تجهز عجينه الشرش كما هي موضحه فى نمرة ٨٨ وبعد ان تفرد قطعه ترش بالمسلى رشا خفيفا وتطبق مربعة مثل البؤجه ثم يضغط عليها بالمردانة فى الوسط ويوضع محل الضغط مقدارا من الجبنه البيضاء ممزوجة بصفار بيض وقليل من المقدونس وتطبق عليها العجينة حتى تصير مثل السامبوكسه وترص فى صينية مدهونة بالمسلى وهكذا يصنع غيرها كالاولى حتى يتم العدد المطلوب وترش بالمسلى رشاً خفيفا وتسوى فى فرن متوسط الحراره وبعد اتمام نضجها تخرجها من الفرن وتميل الصينيه لاجل أن يصفى منها المسلى جيداً وتغرف فى صحن بداخله ورقة دانتله وتقدم في الحال

شركس بوريك Sharks beurek

هو أن تجهز عجينه شركس بوريك كما هى موضحه فى نمرة ٨٨ وتفرد بالنشابه فرداً رفيعا مثل عجينة تاتار بوريك ثم تحضر مقدارا من الجبنه البيضاء معصوره جيدا من الماء ويمزج معها قليلا من النعناع ثم تضع على أطراف العجينه قطعا من الجبنه مثل الجوزه وتطبق على العجين وتضغط على أطراف الجبنه بالاصابع لاجل أن يتماسك العجين ببعضه حول الجبنه ثم تقطع العجينة بقاطعه (التكرلك) حول الجبنه مثل نصف الدائرة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ثم تحضر حله وتضع بداخلها ماء وتوضع على النار وبعد أن يغطى بالماء يضبط ملحه وبعد ذلك تسلق بداخله العجين المملوء بالجبنه مدة خمس دقائق ثم يصفى على مصفاه وتضع في الحله مقدارا من الزبدة السائحة وبعد أن تسخن جيدا على النار تضع بداخلها العجين المسوى وتطبق مرتين أو ثلاث ويغرف فى صحن غويط مرصوص الواحده بعد الاخرى ويغطى ويقدم فى الحال

طلش بوريك
Talash beurek

هو أن تحضر مقدار ربع اقة من اللحم الضأن او البتلو خالية من العظم والجلد وتقطع قطعاً صغيرة وتوضع فى حله وتضع عليها مقدار ٥٠ درهما من البصل مقطع ترسا رفيعا ومقدار أوقيتين من المسلى وملحاً وفلفلا وورقة لاورو وقليل من جوز الطيب ويغطى وتسوى مكموره على نار هادئة حتي يتم نضجها وترسى علي المسلى ثم يصفي المسلى وبعد ذلك تجهز عجينة النهوية وتفردها على الترابيزه وتقطع بالطول بعرض ٥ سنتيمترا وتضع ملعقة من اللحم على طرف العجين او تطبق العجينة من اولها ء اخرها مثل الحجاب وهكذا يصنع غيرها حتي يتم العدد المطلوب ويرص فى صينية مدهونة بالمسلى وترش من اعلى بقليل من المسلى ايضا ويسوى فى فرن متوسط الحراره وبعد اتمام نضجه تخرجه من الفرن وتصفي منه المسلى ويغرف في الصحن ويقدم فى الحال

فنجان بوريك
Fingau beurek

هو مثل بوف بوريك باللحم إلا انه يغرف فى صحن بداخله ورقة دانتله او فوطه صغيره ويقدم فى الحال

ميديه بوريك
Midia benrek

هو ان تجهز عجينه الميديه كما هي موضحة في نمرة ٩٠ وتقطع قطعا صغيره وتفرد بالمردانة على الترابيزه مدهونة بالزيت دهنا خفيفا بأتساع ١٠ سم وسمك ½ سم ويوضع في الوسطه قطع من الجبنه البيضاء معصوره من الماء ويمزج معها قليلا من صفار البيض والمقدونس المفروم وتضع قطعة جبنه بقدر الجوزه وتطبق عليها العجين وتثنى اطراف العجينة من الدائر حتى تصير نصف دائره ويرص لى صينيه مدهونة زبدة حتي يتم العدد المطلوب ثم ترص عليه جبنه ايضا وتدهن من اعلى بصفار ض وترش رشا خفيفا وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه تميل الصينية لاجل ان يصفى منها المسلى وتغرف فى صحن بداخله ورقة دانتله أو فوطه صغيره ويقدم في الحال

شركس بوريك
Sharkas beurek

هو أن تجهز عجينة شركس بوريك كما هي موضحة فى نمرة ٨٨ وتفرد بالنشابه فرداً رفيعا مثل عجينة تاتار بوريك ثم تحضر مقدار من الجبنه البيضاء معصورة جيدا من الماء وتمزج معها قليلا من النعناع ثم

تضع على اطراف العجينه قطعا من الجبنه مثل الجوزه وتطبق عليها العجين وتضغط على حرف الجبنه بالاصابع لاجل ان يتماسك العجين ببعضه من حول الجبنه ثم تقطع العجينه بقطاعه (بالتكرلاك) حول الجبنه مثل نصف دائرة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ثم تحضر حلة على النار وبداخلها مقدارا من الماء وبعد أن تغلى يضبط ملحها وتسلق بداخلها العجين المملوء بالجبنه مقدار ٥ دقائق ثم تصفية على مصفاة وتضع في الحلة مقداراً من الزبدة السائحة وبعد أن تسخن على النار جيداً تضع بداخلها العجين المسوى وتطبق مرتين أو ثلاث وتغرف في صحن غويط مرصوصة الواحدة بعد الاخرى ويقدم فى الحال

مديه بوريك بالجبنه Midia beurek bel gibna

هو أن تجهز عجينه المديه بوريك كما هي موضحه في نمرة ٩٠ وتقطعها قطعاً صغيرة متوسطه وتفرد كل قطعه بالمردانه على ترابيزة مدهونة بالزيت دهناً خفيفا بعرض ١٢ أو ١٣ سنتيمترا ثم تجهز جبنه بيضاء معصوره جيداً من الماء وتمزج معها قليلا من المقدونس وتضع قطع الجبنه مثل الجزر فى وسط العجينه وتثنى احرف العجينه فوق الجبنه وتجدل الحرف الاسفل الى الاعلى حتى تصير نصف بيضاوى وترص على الصينيه وتوضع على حرف الطبق الاسفل وهكذا حتي يتم العدد المطلوب وتدهن العجينه من أعلى بصفار بيض ممزوجا بقليل من الماء وترش بالمسلى وتضم الصينية على ظهر الفرن وعند ما تسخن جيداً تدخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها وبعد خروجها من الفرن تميل الصينية على الجنب لاجل أن يصفى منها المسلى جيدا ويغرف العجين فى صحن مفرودا بداخله ورق دانتله أو فوطه صغيرة ويقدم فى الحال

مدية بوريك باللحم Midia beurek bel lahm

وهي كالسابق ذكرها تماما الا أنها تحشى بالقيمه بدلا من الجبنه الموضحة فى نمرة ٦٤

لحم على عيش على الطريقة الشاميه Lahm Ala eash

هو أن تحضر مقدار اقة دقيق وتنخلها بالمنخل وتفتحها من الوسط وتضيف لها نصف رطل مسلى مقدوح ويقلب ثم تضيف لها ايضا قليلا من الملح ومقدار ١٠ دراهم من خميره البيره وتعجنها بالماء حتي تكون عجينه متوسطه لا يابسة ولا لينة وتتركها حتى تخمر ثم تجهز مقدار رطل ونصف من اللحم الضأن مفروم وتمزج معه سلطانيه لبن مخمر ومقدار ملعقتان من المقدونس المفروم فرما ناعما ومقدار ثلاث ملاعق بصل مفروم فرما ناعما ومقدار أربع ملاعق كسبره مدقوقه دقا ناعما ومقدار نصف

كوبة من الخل وقليل من الملح والفلفل ومقدار ثلاث ملاعق مسلي ويمزج الجميع ببعضها جيدا ويضبط ملحها جيدا ثم تفرد العجينه على الترابيزة بعد أن تخمر بسمك نصف سنتيمترا تقريبا ثم تقطع بقطاعه (بالتكرلك) مستديرة بوسع ٨ سم تقريبا ثم تحضر صينية فرن وتدهن بالمسلي وترص بداخلها قطع العجين وتضع فوق كل قطعه مقدار ملعقتان من شوربة الفارسه الموضحه في أنواع الشوربة وتسطر بالتساويا وترش فوقها من أعلى بقليل من المسلي ويسوى فى فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونه اصفر امستكاويا وعند خروجه من الفرن تطبق كل قطعتين على بعضهما ويرص في الصحن ويقدم فى الحال وهو ساخن ويخدم معه لبن مخمر

عيش بالسبانخ — Khobez bel Sabanekh

هو أن تجهز مقدار نصف رطل لحم مفروم من الضأن أو البتلو ثم تحضر كسارولة وتحمر بداخلها مقدار بصلتان مفرومتان فرما ناعما بملعقتان من المسلي وعندما يصفر البصل تمزج معه اللحم المفروم ويلف على النار مدة خمس دقائق بمقدار نصف أقة سبانخ ورق مقطف مفروم بالسكينة جيداً ونيىء ويضاف له ملحا وفلفلا وفصان من الثوم مفرومان فرما ناعما وعصير نصف ليمونه وتلف الجميع حتى تجف ماؤها وترسى على المسلي ثم ترفعها بعيداً عن النار ثم تحضر العجينة كالسابق وتفرد بالنشابة بسمك ربع سم وتقطع قطعا مربعة متساوية ١٠ فى ١٠ وتضع فوق كل قطعة ملعقة من السبانخ المسواه مع اللحم ثم تطبق أطراف العجينة الاربعة حتى تصير مربعه مثل (البؤجة) وتضغط على كل حرفين معاً بالاصبع ويدهن بصفار بيض من أعلى ممزوجا بقليل من الماء ويرص فى صينية مدهونة بمسلي ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد نضجه تخرجة من الفرن ويغرف فى صحن ويقدم فى الحال

كسكسي — Koskocy

هو أن تحضر مقدار أقه دقيق وتنخلها من المنخل على الترابيزه ثم تحضر اناء به ماء بارد ويضبط ملحه ويرش على الدقيق ويبس على اليدين ويرش بالماء رشا خفيفا مع استمرار البس باليدين حتى يصير محزز مثل الارز ثم تحضر غربال وتضع فوقه العجينة المبسوسه ويفرك باليد حتى يتساقط جميع العجين من الغربال وبعد ذلك تحضر منخل آخر وتنخل منه أيضاً الكسكسي مرة أخرى لاجل أن يتساقط منه الناعم والخشن الذى فوق المنخل يفرد على فوطه ثم يبس الناعم أيضاً بالماء كالاول وتفركه من الغربال وتنخله ثانياً من المنخل والخشن الذي فوق المنخل يفرد ايضاً على فوطه وهكذا حتى ينتهي

جميعه ويكون كله مساء واحد ثم تحضر حلة على النار ويوضع بداخلها مقدار ربعها من الماء أو البهريز ويوضع لها قليلا من الملح ويجب أن تكون الحله مبيضه وتكون ذات حرف عالى ويوضع بداخلها صحن قهوة صغير او أي قطعة من الصيني ثم تحضر مصفاة مبيضة وتضعها فوق الحله وتلحم دوائرها بالعجين وبعد أن تغلى تضع الكسكسى فى شاشة وبعد ذلك يوضع داخل المضفاة ثم تتركها حتي يسوى الكسكسى على البخار مدة ٢٠ دقيقة ثم ترفع الكسكسى من الشاشة وتفكه من بعضه بالمقصوصة جيدا ويرش بمقدار كوبتان من اللبن أو البهريز ويرد ثانيا بالشاشة على النار كالسابق ويظل مقدار ٢٠ دقيقة ثم ترفعه وتفرده فى صينية مبيضة وتبسه بمقدار ربع أقه زبدة أو مسلى مقدوح وهكذا كيفية تسويته ويستخدم منه حسب الطلب

ملحوظه: — فائدة وضع قطعة الصينى مدة وجود الماء لاجل أن يكون لها صوت في الحلة وهذه علامة على أن الماء موجود واذا لم يكن لها هذا الصوت تزاد بالماء وهكذا حتى ينتهى

كسكسى باليخنى — Koskocy bel yakhny

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ضأن ويقطع قطعا صغيرة متساويه ثم تحضر مقدار ربع اقة بصل وتقطع ترسا رفيعا بطول البصلة وتحمرها بالمسلى حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا ثم تصفيها بالمصفاة وترد المسلى ثانيا فى الحله وتحمر اللحم شمط على نار حامية ثم تصفي المسلى من اللحم وتترك منه ملعقتان مع اللحم ويضاف له كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وقليل من البهارات وتغلي علي النار مدة ١٠ دقائق وتضيف لها البصل المحمر مع كبشه بهريز او ماء ثم تغطى وتسوى علي نار هادئة علي ظهر الفرن وبعد اتمام نضجه ويرسي علي قليل من الصلصه يغرف فى صحن غويط ويغطى ويغرف الكسكسى فى صحن آخر ويقدم فى الحال.

كسكسى على الطريقة الاسرائيلية — Koskocy Israeely

هو ان تحضر مقدار نصف أقة لحم بقري من المروحة ويقطع قطعاً متساوية مثل المشمسة وتحضر ايضاً مقدار اقة ونصف من الخضروات مكونة من قرع كوسة صغيرة وجزر وكرفس ابيض وتنظف تنظيفا جيداً وتقطع قطعاً صغيرة مثل فصوص الثوم ثم تحضر مقداراً من الزيت أو الزبدة فى طاسة

وتحمر بداخلها اللحم على نار حامية بسرعة وترفعها من الطاسة وتضعها فى حله أو كسارولة ثم تحمر الخضار فى الزيت أو الزبدة نصف تحمير وتصفيه بالمصفاة ثم تضع الحلة التي بداخلها اللحم على النار مع قليلا من الزيت أو الزبدة ثم تضيف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتضيف لها ايضاً ملحا وفلفلا وورق لاورو . وقليل من البهارات ثم تلف على النار قليلا مع بعضها وتضع لها مقدار كبشتان أو ثلاث من الماء وربع اقة كفتة رأس عصفور محمرة بالزيت أو الزبدة وتتركها تغلى حتى تصير نصف تسوية ثم تضيف لها الخضروات المحمرة وتغطى ويكمل تسويتها مع بعضها على نار هادئة ثم تحضر مقدار ثمانى بيضات مسلوقة وتكسرها وتحمرها فى الزيت أو الزبدة ثم تحضر مقدار ربع أقة جبنة بيضاء اسرائيلي وتقطع قطعا متساوية مستطيلة بسمك ١ سم تقريبا ثم تلف في الدقيق وتحمر في الزيت على نار حامية بسرعة ثم تضعها على مصفاة لاجل تصفية الزيت وتحضر الكسكسى ويغرف فى صحن غويط ويرص فوقه من الدوائر بيضة وقطعة جبنة بيضاء حتى يتم دائر الصحن ثم تغرف اللحم المسوى مع الخضروات في صحن آخر غويط ويقدم في الحال وهو ساخن

أنواع اللحوم

أوزى بالخلطه

Ouzy bel khalta

هو أن تحضر أوزى صغير مقدار ٦ أقات وتنظفه تنظيفا جيداً وتخلى من جهة الصدر من الجانبين الى نهاية السفله لغايه الفخذين وتخلى أيضا من المراوح وبعد أن يتخلى من العظم ماعدا الفخذين يملح من الداخل بالملح والفلفل وجوز الطيب ويكون الملح مدقوقا مع قليلا من الحبهان المسحوق ثم تجهز خلطة اسلامبولى كالموضحة فى نمرة ٦٣ وتسوي نصف تسويه ويملا بها الاوزى ويخيط عليه ويوضع فى صينية ويضاف له ملحا وفلفلا وورقة لاورو مع مقدار رطل من المسلى مقدوح وجزرتان صحيحتان مقشرتان ومثلهما بصلتان أيضا وقطع من رأس الكرفس الابيض وقطعة قرفة خشب صغيره وتدخله في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجه ويرش عليه دائما أثناء التسويه من محل التسوية ويغرز بالسيخ مرة أو اثنين وعند ما يتحمر يغطى الى نهاية اتمام نضجه ويجب ان يكون طريا وبعد أتمام تسويته تخرجه من الفرن وترفعه من الصينية التى هو بداخلها وتضعه فى اناء آخر ويفك منه الدوبارة ثم تضع محل التسوية

على النار حتى يرسى على المسلى ثم تصفى منه المسلى ويضاف له كبشتان من البهارين والماء وتتركه يغلى مدة ٥ دقائق ويقلب بالمقصوصة ثم يصفى بالشنوار في كساروله صغيرة وتضبط ملحه جيداً ثم تحضر صحنامستطيلا مخصوصاللاوزى وتضع الاوزى بداخله نائما على بطنه ويقطع الاوزي بالسكينه من أعلى الى أسفل بسمك واحد سنتيمتراً الي ابتداء الفخذين ويشق أيضا من أعلى بالطول ويرش بقليل من الصلصة ويقدم فى الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا ثم تخرج من رأس الاوزى المخ واللسان ويوضع المخ محله ثانيا واللسان يرص فوق الرأس وتضعها امام الاوزي وتحتها قلب خص او ورق مقدونس

اوزى شويرمة — Ouzy Shawerma

هو ان تحضر اوزي صغير مقدار ٦ اقات وينظف تنظيفا جيدا ويجفف بالفوطه وتملحه بالملح المدقوق معه حبهان وقليل من الفلفل وبدعك به الاوزى من الداخل والخارج ثم تجهز السيخ المخصص للاوزى وتغرزه من الدبر الى الرأس وتربط الفخذين ببعضهما فى السيخ ويربط ايضا من الامام مع الرأس ثم يركب الاوزى فى السيخ علي رجلين من الحديد المخصصة لتركيب الاوزى وتضع حوله فحم بلدي من الجانبين ويلف السيخ واحدةواحده ويرش دائما اثناءالتسويه بالزبدة اوالمسلى ممزوجه بقليل من الماء حتى يورد من جميعه ثم يرفع من السيخ ويوضع فى الصحن المخصص للاوزي ويقطع من الظهر قطعا متساوية وترد ثانيا محلها ومن الفخذة ايضا تقطع وترد محلها وتكسر الرأس وتخرج منها المخ واللسان ويرد المخ محله ثانيا واللسان يقطع ويرص من اعلى الرأس وحوله مقدار من الكرانشون او ورق خص ويقدم فى الحال

اوزي دندورمه — Ouzy Dandorma

هو ان تحضر اوزى مقدار ٦ أو ٧ أقات وتنظفه تنظيفا جيدا ويخلى منه نصف عظم الدوش وتظل الكوستليته مع لحم الصدر ويخلي ايضا من المراوح ويظل عظم الدوش ثم يضاف له قليلا من الملح والفلفل ويلف داخل ورق اجلاسيه او شاشة ثم تحضر حلة كبيرة وتضع بأرضيتها ١٢ زوجا من الكوارع الضأن وتوضع علي النار مع مقدار أربعة لترات ماء اوخمسة وعندما تغلي تنظف منها الرغوة تنظيفا جيداً ويضاف لها حزمة خضار شوربه وفصان من الحبهان وفص مستكة ويوضع لها الاوزي ويضبط ملحه ويغطى ويسوي على نار هادئه وبعد اتمام تسويته ترفعه عن النار حتي يبرد فى محل التسوية ثم ترفع منها الاوزي بعد ان يبرد فى اناء آخر ويوضع فى الثلاجة وتصفى البهارين

وتكرر مثل ماهي موضحة فى نمرة ٣ ثم تفك الاوزي من الشاشة وتقلبه على بطنه فى صحن مستطيل مخصص للاوزي وتخلع منه الفلتو من أعلى ظهر الاوزي بالطول ويقطع قطعا مستديرة ويرص محلة ثانيا وكذلك من جهة المراوح يقطع ترنش وهي محلها وتخلع سمانة الفخذه وتقطعها قطعا مستديرة بسمك متوسط وترد محلها ثانياً ثم تضع الدندورمه على الثلج مع استمرار التقليب حتي يقرب يربط أى (يهلب) وتكسى بها الاوزي من أعلي ومن الجوانب ثم يرسم من ظهر الاوزي بالطول قطع من الكرنشون أي الخيار الاخضر والجزر المسوى مقطعه قطعاً مثل السامبو كسه ويكسي مرة ثانية بالدندورمة وتنظف أحرف الصحن جيدا بالفوطه وتضعه فى الثلاجة وتضع باقى الدندورمه فوق الثلج وعند الطلب تقطع من الدندورمة قطعاً مثل الاحجبه أو الهلالات ويرص حول الاوزي ويقدم والرأس تشق على اثنتين أى ترفع من الفك الاسفل وترفع منها اللسان ويقطع ترنش بالطول بعد أن ينظف جيدا ويرص فوق النصف الاعلى من الرأس واللسان ويكسى بالدندورمة ويوضع امام الاوزي

اوزي محشي ouzy Mahshy

هو ان تحضر اوزياصغيرا وتنظفه تنظيفا جيدا ويخلي من العظم لنهاية الفخذين ويضاف له ملحا وفلفلا وجوز الطيب ثم تحضر مقدار ٤ اقات من اللحم البتلو من السمانة او الدوش بعد اخلائها من العظم والجلد وتفرم بالماكينه ويضاف لها ملحا وفلفلا ومقدار ٦ بيضات ثم تضع كساروله على النار بداخلها مقدار ربع لتر من الماء ومقدار ١٢ درهما من المسلى او الزبدة وعندما تغلي يضاف لها مقدار ٥٠ درهما من الدقيق وتلف بالملعقة الخشب حتي تصير مثل العجينه اليابسه ثم ترفعها عن النار وتتركها حتي تبرد وتمزجها مع اللحم وتفرمها مرة ثانية بالماكينة وتمزج معها مقدار ٥٠ درهما من الفستق ومقدار ٥٠ درهما من اللسان الاحمر مقطعه مثل زهر الطاولة ومقدار ربع اقة من الليه مقطعه ايضا مثل زهر الطاوله ومسلوقه غلوه واحدة وتمزج جيدا ببعضها وتملأ بها الاوزى ويلف بشاشة ويربط من الطرفين ويحزم من الوسط بالدوبارة قيمة لفتين او ثلاث ثم تضعه فى حلة وتضع عليه مقدار لترين من بهارين الدندورمة ويضبط ملحه ويوضع له حزمه خضار شوربه ويغطي ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه تتركه يبرد قليلا فى محل التسوية ثم ترفعه من محل التسوية وتفك منه الشاشه وتغسل وتعصر عصرا جيدا ويلف بها الاوزي ثانياً بشده ويربط من الطرفين ويثقل عليه ثقلا خفيفا حتي

يبرد وبعدان يبرد جيدا فى الثلاجه يفك من الشاشة ويتساوي من الجوانب بالسكينة ويترك مقدار قيراطين ويقطع من الرقبة الى ابتداء الفخذين بميل وترفع حتي تصير مثل السرج ويقطع ترنش بسمك نصف سنتيمتر ويرص من الفخذين الى الامام بالتدريج والزائدا يرص من الجوانب وينظف عظم الفخذين ويلبس فى كل سيخ نصف ليمونة منقوشه وقطعه من الجزر منقوشه ايضا وقطعة من الخيار الاخضر المخلل ويلمع بالدندورمة ويرسم من الدوائر بالصحن ترنش من الليمون وكرنشون اخضر وجزر ويوضع فى الثلاجة لوقت الطلب

اوزى بالصلاته — Ouzy bel salata

هو أن تحضر اوزي مقدار ٦ أقات او ٧ وينظف تنظيفا جيـدا ويخلى من الصدر اي الدوش مقدار نصف الضلوع ثم تقص الضلوع وتخلى ايضا المروحتان بدون أن تفصلها وتملح بالملح والفلفل وقليل من البهرات وتوضع فى صينية بعد أن ترفع الاربع زنود ثم تضع له مقدار رطل من المسلى مقدوح وتدخله في فرن متوسط الحرراة وتضيف له بصلتان صحيحتان مقشورتان وجزرتان مقشورتان وورقتان من اللاورو وقصان من الحبهان وقطعه كرفس ويرش عليه دائماً أثناء التسويه من محل التسوية حتى يتم تسويته وبعد اتمام نضجه تخرجه من الفرن وترفعة فى اناء آخر وتغطيه بورقه اجلاسيه ثم يصفي المسلى من محل التسوية وتصفى الصلصة محل التسوية من الشنوار فى كسارولة أو حلة صغيرة وتوضع على النار حتى ترسي وتغرى ثم ترفعها بعيداً عن النار وتجهز نصف اقة بطاطس مسواة مقشورة وبعد ان تسوي تقشر وتقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاولة ثم تحضر سلطانية وتضع بداخلها ملعقتان من المستاردة الفرنساوي وثلاث ملاعق زيت ومثلها خل وتخفق الجميع بالسلك أو بالملعقة ويضبط ملحها جيداً ثم تمزج ببعضها البطاطس وتمزج معها ملعقة مقدونس مفروم ثم تجهز ايضا نصف اقة فاصوليا خضراء مقطعة قطعا سامبو كسة ومسلوقة ونصف اقة طماطم مقشورة وخالية من البذور ومقطعة قطعا مستديرة ونصف اقة قرع كوسه نوار مقشرة ومسلوقة وتقطع قطعا متوسطة ونصف اقة بنجر مسلوقة ومقطعة قطعا صغيرة مثل زهر الطاولة وتضع كل واحدة منها في اناء ويضاف لها خل وزيت ومستاردة مثل المقدونس ثم تحضر الاوزى المسوى وتضعه فى صحن مستطيل مقلوب على بطنه ويخلع منه الفلتو من ظهر الاوزي بالطول بالسكينة ويقطع قطعا متوسطة ويرد محله ثانيا وتكسى المروحتين اي الكتفين ويرد محلها ثانيا وتخلع سمانة الفخذة وتقطع قطعا متوسطه وترد محلها ثانيـا وتلمع الاوزى بالصلصة المستخرجة منه ورأس

الاوزي ويخرج منها اللسان و كذلك المخ ويقطع ويرد محله ويقطع اللسان ترنش بالطول ويرص من اعلي الراس وتضع في طرف الصحن امام الاوزي وترص السلطات بشكل اهرامات صغيرة حول الاوزي من الجانبين ويوضع مقدار حزمة كرنشون أو قلب خص بين الفخذين وتنظف دوائر الصحن تنظيفا جيدا بالفوطة ويقدم وقت الطلب

اوزي مخلي فى الفرن Ouzy Makhly fel forn

هو ان تحضر أوزي مقدار ٦ او ٧ اقات وتنظفه تنظيفا جيدا وتخليه من جهة الصدر أى الدوش ويرفع منه عظم الدوش من الكوستليته الى نهاية بيت السكلاوي ويخلى ايضا من المراوح ويملح بالملح والفلفل من الداخل مع قليلا من البهارات ويطبق على بعضه من محل الاخلاء ويوضع فى صينيه ويضاف له ملحا وفلفلا وورقة لاورو وفصان من الجبهان وبصلتان مقشورتان وجزرتان وقطعة كرفس ويوضع له مقدار رطل من المسلى مقدوح ويسوى فى فرن متوسط الحرارة ويرش عليه دائما اثناء التسوية من كل تسويته وبعد اتمام نضجه تخرجه من الفرن وترفعه فى اناء آخر وتصفي المسلى من محل التسوية وتصفى الصلصة ايضا من محل التسوية بالشنوار ويضبط ملحها ثم تحضر صحن مستطيل وتضع بداخله الاوزي مقلوب على بطنه ويقطع من أعلى الظهر بسمك ١ سم وكذلك سمانة الفخذة تقطع وترص محلها والرأس يخلع منها اللسان ويخرج منها المخ ايضا وتنظفه وترده محله ويقطع اللسان ترتش بالطول ويرص من أعلى الرأس وتوضع امام الاوزى على طرف الصحن ويوضع بين الفخذين من اسفل مقدار من ورق المقدونس او قلب خص ويرش عليه قليلا من الصلصه في محل التسوية وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويقدم فى الحال وهو ساخن

فخذة ضأن بأبو فروه Fakhza daan be abo farwa

هو أن تسوي الفخذة كالمتقدم ذكرها وبعد اتمام نضجها تفرف حولها مقدار من أبو فروه مسوى مكموراً بالبهاريز كما هو موضح فى نواع الخضروات

فخذة ضأن بالبطاطس Fakhza daan bel batates

هو ان تحضر فخذة من الضأن الصغيرة وتنظفها تنظيفا جيدا من الشغت والاختام الحمراء وتكسر منها عظمة المكش وتملحها بالملح والفلفل وتغرز بداخلها مقدار فصان أو ثلاث من الثوم بالسكينة ثم

تضعها في صينيه وتضيف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتدخلها فى فرن متوسط الحراره وترش عليها دائما اثناء التسوى بالمسلى الذى فى قاع الصينية حتى يتم نصف تسويتها ثم تجهز مقدار أقة بطاطس وتقشرها وتصلحها بيضاوي مثل البيضه وتغليها غلوة واحدة بالماء وتضعها حول الفخذة وترش عليها قليلا من الملح والفلفل وتضيف عليها مقدار ٤ أو ٥ بصلات صغيره وورقة لاوروثم تغطى وتسوي في فرن متوسط الحرارة حتى تسوي البطاطس ويتم نضج اللحم ويرش عليها من وقت إلى اخر بالمسلى الذي هو في محل التسوية وبعد اتمام تسويتها تخرجها من الفرن وتقطع الفخذة قطعاً متساوية وترصها في صحن وترص حولها البطاطس وتصفي المسلى فى الصينية وتضع بداخلها مقدار كبشة من البهارين أو الماء وتضعها على النار وبعد ان تغلى يضبط ملحها جيداً وتصفي بالشنوار او بقطعة شاشه وترش فوق اللحم والبطاطس وتقدم فى الحال وهي ساخنه.

فخذة ضأن مكمورة بالخضروات — Fakhza Daan bel Khodar

هو ان تحضر فخذة من الضأن صغيرة وتنظفها تنظيفاً جيداً وتكسر منها عظم المكش وتضعها في حلة وتضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو وبصلتان مقشورتان وفصان من الثوم وقطعة كرفس وقطعة جزر وكراث وتضع لها مقدار ربع رطل من المسلي مقدوح وتغطي وتسوى على نار هادئة علي ظهر الوابور او في الفرن ويرش عليها دائما اثناء التسوية من محل التسوية حتى يتم تسويتها وتوردأي تحمر من الجانبين ثم تحضر مقدار ربع اقه من البصل القويرمه وتقشرها وتحمرها بالمسلى بسرعه على نار حامية وتضعها في حله صغيرة وتضيف لها كبشة من البهارين او الماء وقليل من الملح والسكر وتغطى وتسوي علي نار هادئة ثم تحضر مقدار نصف اقه جزر ويوضب مثل فصوص الثوم ومثلها بطاطس ثم تغلي الجزر اولا بالماء غلوة واحدة ويصفى منه الماء ويوضع في حله صغيرة ويضاف له قليلا من الزبدة وقليل من الملح والسكر مع كبشتان من البهارين أو الماء ويغطي ويسوى على نار متوسطة ويرسي على الزبدة وتغلي البطاطس غلوه واحدة بالماء ويصفى منها الماء وتحمر بالزبدة فى طاسة أو فى صينية فى الفرن أو على ظهر الوابور ثم تسلق أيضاً مقدار ربع أقه بازلا طازجة مفصصة وتنطق بالزبدة ثم ترفع الفخذة من محل التسويه وتقطع السمانة وترد محلها ثانياً وتضع الفخذه وسط الصحن وترص حولها البصل والجزر والبطاطس والبازلا كل صنف على حدته بشكل اهرامات صغيرة ثم تصفى المسلى من محل تسوية الفخذه وتضع فى الحله كبشتان من البهارين أو الماء وتغلى على النار ويضبط ملحها

وتصفى بالشنوار وترش جزءاً منه على الفخذة والباقي فى الصلصيرا ويقدم في الحال

فخذه ضأن بالخلطه Fakhza Daan bel Khalta

هو أن تحضر فخذة من الضأن وتسويها مكموره كالسابق ذكرها ثم تجهز خلطه اسلامبولى كالموضحة فى نمرة ٦٣ وتغرف فى صحن مستطيل وتقطع الفخذة قطعا متساوية وتضعهافوق الخلطة ويخدم معها صلصه من محل التسوية فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

فخذه ضأن بخلطةالشعريه Fakhza Daan be Khaltet el Shearia

وهى كالسابق ذكرها تماما وبدلا من الارز خلط بالشعرية الموضحهفى نمرة٦٣

فخذة ضأن بالرقاق Fakhza Daan bel Rokak

وهو أن تسوى الفخذة مكمورة كالسابقة وبعد اتمام تسويتها ترفعها فى اناء اخر وتصفي المسلى من محل التسوية وتضع على محل التسويه مقدار لتر من البهاريز وتغلى على النار ويضبط ملحها ثم تحضر مقدار ٦ أقات رقاق من عجينة الشرش محمربالمسلى ثم تحضر صحنا غويطا مستديرا ومستطيلا وتضع بداخله مقدار ٣ رقاقات وترش عليها مقدار كبشتان من البهاريز وتقطع الفخذه قطعامتساوية وترصها فوق الرقاق وتغطيها بالثلاث رقاقاتالاخرى ويرش عليها بالبهاريز ومن أعلى بباقي البهاريز وتدخلها في فرن حام مدة ٥ دقائق ثم تخرجهامن الفرنوتضع تحتهاصحنا آخرويقدم فى الحال

نخذه بالمكرونه Fakhza bel Makarona

وهو ان تسوى الفخذه مكموره كالسابقه وتخدم معها مكرونة مقصوصة ويقدم تحتها ايضا مكرونة مقصوصة كالموضحة فى نمرة ٨٤ والصلصة محل التسوية فى الصلصيرا

نخذه ضأن شرش Fakhza Daan Shersh

هو أن تحضر نخذة أوزي صغيرة وتخليها من عظمه الماسورة وتظل متماسكه بعظمة الموزه وتملح من الداخل بالملح والفلفل وتحزمها بالدوبارة وتضعها في حله وتضع لها بصلتان مقشورتان وقطعة جزر وقطعه كرفس وورقهلاورو وفصان من الحبهانوملحا وفلفلا ومقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتطفي

وتسوى مكموره على نار هادئة او في الفرن وبعد اتمام تسويتها ترفع في اناء آخر وتفك منها الدوبارة وتقطعها قطعاً مستديره بسمك متوسط وبعد أن تقطع تغرز في وسط القطعة سيخ رفيع من اسياخ الكباب لاجل أن تظل القطع متماسكة ببعضها ثم تجهز عجينة الشرش الموضحة في نمرة ٨٨ وتفرد قطع من العجين فرداً رفيعاً وتلفها حول الفخذه المقطعه وترش بالمسلى رشا خفيفاً جدا ثم تفرد قطعه اخري من العجين وتلف فوق الاولى وكذلك قطعه ثالثة وتضعها في صينية وترش بمسلى خفيف من أعلى وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتي تسوى من جميع الجوانب ويصير لونها اصفراً مستكاويا ثم تخرجها من الفرن وترفعها من الصينيه بالسكينة وتضعها في صحن مستطيل وتنزع منها السيخ المغروز بداخلها وتخدم معها الصلصة التي محل التسوية في الصلصيرا وتقدم في الحال وهي ساخنه

فخذه ضأن بالبهاريز — Fakhza Daan bel Bahariz

هو أن تحضر فخذة من الضأن صغيرة وتنظفها تنظيفا جيداً وتضعها في الحلة وتغطيها بالماء وتضعها تغلى على النار غلوة واحدة وترفعها عن النار وتبردها وتغسلها بماء بارد وكذلك الحلة ثم تغطي ثانيا بالماء وتوضع على النار وبعد أن تغلى ترفع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء ثم تضع لها حزمة خضار مكونه من جزر وكرات وكرفس وبصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وقليل من الملح وتغطى وتسوي على نار متوسطه ثم تحضر مقداراً من الفاصوليا الخضراء وبعد تنظيفها تسلق نصف تسوية ويكمل تسويتها في قليل من بهاريز اللحم ومقدار ربع أقه جزر مقطعه قطعا متساويه وتسلق مرتين بالماء ويكمل تسويتها بالبهاريز وكذلك مقدار ربع أقة بطاطس مقطعه قطعا بيضاويه مثل البيضة ويسوى ايضا بالبهاريز ومقدار من قرع الكوسة مسواه ايضا بالبهاريز وبعد اتمام تسويتها تقطع الفخذه وترصها في الصحن وحولها جميع الخضروات كل صنف على حدته وتقدم في الحال وهي ساخنة

نخذه ضأن شاويش — Fakhza Daan Shawesh

هو ان تحضر نخذه من الضأن صغيره وتنظفها تنظيفا جيدا وتضعها في حله وتغطيها بالماء البارد وتضعها على نار حاميه وبعد ان تغلى غلوه واحده ترفعها عن النار وتبردها وتغسلها بماء بارد وكذلك الحلة ثم ترد ثانيا في الحلة وتغطى ايضا بالماء وتضعها على النار وبعد أن تغلى ترفع منها الرغوه التى تظهر على وجه الماء وتضع لها حزمة خضار مكونه من جزر وكرفس وكرات

وبصلتان مقشورتان وفصان من الجبهان وقليل من الملح واربع حبات من الفلفل الاسود الصحيح وتغطى وتضعها على نار متوسطه حتى يتم تسويتها ثم ترفعها عن النار وتتركها تبرد محل التسوية وبعد أن تبرد ترفع من محل التسوية وتلف داخل قطعة من الشاش وتضعها فى الثلاجه ثم تحضر مقدار ٥ بيضات وتسلق فى الماء مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك تبرد عليها بالماء البارد وتقشرها ثم تحضر ٥ قطع من الطماطم متوسطة الحجم وتغطسها فى ماء مغلى مدة دقيقة ثم تبرد عليها بالماء البارد وتقشرها من القشرة الخارجية الرفيعة وبعد ذلك تشق كل قطعة على اثنين وتغسل من البذور وتوضع فى صحن ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وقليل من الخل أو عصير الليمون وقليل من الزيت ثم تحضر ورق من قلب اللاتوجه أو الخص وبعد أن يغسل غسلا جيداً يجفف على فوطة ثم تحضر الفخذه الملفوفه فى الشاشه وترفع عنها الشاشة وتنظف الفخذه من الجوانب بالسكينة وتفصل عنها السمانة بالسكينة وتقطع قطعاً مستديرة بسمك متوسط وتضع عظم الفخذه في وسط الصحن وترص من فوقها قطع اللحم بالتدريج ثم تفرد ورق للاتوجه أو الخص حول الفخذه ويقطع البيض كل واحده على نصفين ويرص فوق ورق اللاتوجه قطعة من الطماطم وقطعة من البيض حتى يتم الدائر ويقدم معها صلصة مستاردة الموضحة فى نمرة ٥١ وتقدم بارده وقت الطلب

نخذه ضأن بالسلاطة — Fakhza daan bel Salata

هو أن تسوى نخذه من الضأن مكمورة وبعد أن تبرد فوق الثلج تنظف من الجوانب بالسكينة وترفع منها السمانة بالسكينه وتقطع قطعاً مستديره وتضع العظم فى وسط صحن مستطيل وترص فوقها اللحم من أعلى بالتدريج وترص حولها بشكل اهرامات صغيرة كل صنف على حدته أنواع من السلاطـه الموضحـة مع الاوزي السـابق شرحه ويوضع فى عظمة الفخـذه ورده من الورق الاصطناعي وتقدم وقت الطلب .

نخذة دندورمه — Fakhza dandorma

هو أن تحضر فخذه من الضأن صغيرة وتنظفها تنظيفاً جيداً وتضعها فى حلة وتغطيها وتضعها على النار حتى تغلى غلوه واحدة ثم ترفعها عن النار وتبردها بماء بارد وتغسل الحلة وتغطى بمقدار أربع لترات من بهاريز دندورمة كالموضح فى نمرة ٣ وتضيف لها حزمة خضروات وبصلتان وفصان من

الجبهان وقليل من الملح وتغطى وتسوى على نار متوسطة وبعد اتمام تسويتها ترفعها عن النار وتتركها حتى تبرد فى محل التسويه وبعد ذلك ترفع من محل التسوية وتلف داخل قطعة من الشاش وتوضع فوق الثلج أو فى الثلاجة ثم تكرر بهارين الدندورمة كما هى موضحه فى نمرة ٣ ثم تحضر الفخذه وترفع عنها الشاشة وتنظف من الجوانب بالسكينة ثم ترفع منها السمانة بالسكينة وتقطع قطعاً مستديره بسمك متوسط ثم تضع العظم فى وسط الصحن وترص قطع اللحم فوقها بالتدريج ثم تبرد الدندورمة فوق الثلج وعندماتقرب من التحمير يكسى اللحم من اعلى مرتين وباقى الدندورمة توضع فى اناء فوق الثلج وينظف دوائر الصحن بفوطه نظيفه ويوضع فى الثلاجة وعند الطلب توضع الدندورمة فوق الترابيزه وتقطع منهاقطعامثل الهلالات أوالاحجبةالصغيرةوترص فى دائر الصحن حول الفخذه وتضع وردة من الورد الاصطناعى فى عظمة الفخذه وتقدم فى الحال

ظهر اوزي بالخلطة zahr ouzy bel khalta

هو ان تحضر ظهر اوزى أي بيت الكلاوى ابتداء من أول الكوستليته الى ابتداء الفخذتين بدون أن تقطع نصفين ويرفع منها الكلاوى والدهن أيضا ويقشر من اعلي بقشرة رفيعه ويحزم بالدوبارة ويضاف له ملحا وفلفلا ويوضع في صينيه وتضيف له مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وبصلتان مقشورتان وورقة لاورو وقطعة جزر وقطعه كرفس ويسوى فى فرن متوسط الحرارة ويرش عليه دائما أثناء التسوية من محل التسوية وبعد اتمام تسويته ترفعه فى اناء اخر ويصفي المسلى الذى محل التسويه وتضع الصينية على النار وتضيف لها كبشة بهارين أوماء وبعدأن تغلى يضبط ملحهاوتصفى بالشنوار فى اناء اخر ثم تفك الدوبارة المحزم بهاظهر الاوزى وترفع الفلتو الداخلي بالسكينه وكذلك ترفع الفلتو الاخر الذى بأعلى الظهر بالطول ويقطع ويرد محله ثانيا ثم يقطع الفلتو ايضاويرص من أعلى الظهر ثم تجهز خلطه اسلامبولى الموضحة فى نمرة ٦٣ وتغرف في صحن مستطيل ويوضع فوقها من أعلي ظهر الاوزى ويرش من أعلى بقليل من محل التسويه والباقى في الصلصيرا ويقدم فى الحال وهو ساخن

ظهر أوزى بخلطة الشعرية zahr ouzy bel Sheareia

وهو كالسابق تماما غير أنها تبدل الخلطه الاسلامبولى بخلطه شعريه الموضحه فى نمرة ٦٣

ظهر اوزي بالمكرونه zahr ouzy bel Makarona

هو ان تسوى ظهر الاوزي كما هو موضح بالخلطه وتوضع تحت منه في الصحن مقدارربع اقه مكرونه مقصوصة كما هي موضحة في نمرة ٨٤ وتقدم فى الحال

ظهر اوزي بالخضروات zahr ouzy bel Khodrawat

هو ان تسوى ظهر الاوزي كما هو موضح بالخلطه ويغرف في صحن مستطيل وترص بدائر الصحن حول ظهر الاوزي من الجانبين بشكل اهرامات صغيره مقدار نصف اقة بازلا طازجه مسلوقه بالماء ومنطقه بالزبدة وكذلك نصف اقة بطاطس موضبه مثل فصوص الثوم وتغلى غلوه بالماء ثم يصفى منها الماء وتحمر بالزبدة او المسلى فى طاسه او في صينيه فى الفرن او على ظهر الوابور على نار متوسطه حتى يصير لونها اصفرا مستكاويا وكذلك مثلها جزر وتغلي غلوه بالماء ثم تصفى منها الماء وتضعها في كسارولة اوحله صغير وتضيف لها مقدار ٢٥ درهما من الزبدة وقليل من الملح وملعقة صغيره من السكر ومقدار كبشتان من البهريز أو الماء وتغطي وتسوي على نار متوسطة حتى يتم تسويتها وترسي على الزبدة ومقدار نصف أقة كوسه صغيره بعد أن تقشر وتقطع قطعا صغيره متساوية وتسلق بالماء والملح وبعد اتمام تسويتها تصفي منها الماء وتنطق سوتيه بالزبده ويرش ظهر الاوزي بقليل من الصلصة المستخرجة من محل التسويه والباقي فى الصلصيرا ويقدم فى الحال : —

ويمكن تغيير هذه الانواع أي الخضروات على حسب فصول السنة مثل كرفس فاصوليا خضراء لاتوجه . بصل صغير . وخيار سوتيه بالزبدة وطماطم وسبانخ بوربه

ظهر اوزي على الطريقة المصرية zahr ouzy trika Masria

هو ان تحضر ظهر اوزي ويسوي كما هو موضح بالخلطة ويغرف في صحن مستطيل ويرص حول ظهره أنواع الضولمة الاتية . طماطم محشية وورق عنب وفلفل أخضر وقرع كوسه كماهي موضحة في انواع الخضروات المحشيه ويرص فوق ظهر الاوزى قليلا من الصلصة المستخرجة من محل تسويته والباقي في الصلصيرا ويقدم فى الحال : ويمكن تغيير أنواع الضولمه حسب انواع الخضروات الموجودة .

ظهر اوزي شرش zahr ouzy Shersh

هو ان تحضر ظهر الاوزى من اول الفخذين الى ابتداء الكوستليته وينظف تنظيفا جيدا من

الدهن والكلاوى ويخلي من العظم ويملح بالملح والفلفل من الداخل ثم تحضر مقدار رطلين من اللحم البتلو من الفخذه خالية من العظم والجلد والدهن وتفرمها بالماكينة ويضاف لها مقدار ٣ بيضات وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب مبشور وتمزجها جيداً ببعضها وتفرمها ثانياً بالماكينة وتملأ بها ظهر الاوزي ويلف حول بعضه بالطول ويخيط بالدوبارة ويحزم ايضا بالدوبارة وتضعها فى حلة او كسارولة وتضيف لها ملحا وفلفلا وبصلتان مقشورتان وقطعة كرفس ابيض وقطعة جزر وقطعة كرات وفصان من الحبهان ويضاف لها ايضاً ربع رطل من المسلى مقدوح وتغطي وتسوي على نار متوسطة على ظهر الوابور أو فى الفرن ويرش عليها من محل التسوية حتى يتم تسويتها وبعد تمام تسويته ترفعه فى أنا آخر وتصفى المسلى من محل التسوية وتضع عليه كبشتان من البهاريز وبعد ان يغلى ويضبط ملحه يصفي من الشنوار فى حلة صغيرة وتفك الدوبارة من ظهر الاوزى وتقطعه قطعا مستديرة بسمك متوسطه وبعد تقطيعه تغرز القطع فى سيخ رفيع من اسياخ الكباب ويلف ببعضه جيد مثل ما هو موضح فى الفخذه المسماه بهذا الاسم وتسوى فى فرن متوسط الحراره وبعد خروجها من الفرن توضع فى صحن مستطيل وتنزع منها السيخ المغروز بداخلها ويخدم معها الصلصة محل التسوية في الصلصيرا وتقدم فى الحال

ملحوظه: اللحم يلف فى العجين وهو دافىء

ظهر أوزى بالبطاطس — zahr ouzy bel batatis

هو ان تحضر ظهر الاوزى ويسوى كما هو موضح بالخلطه ويغرف في صحن مستطيل ويرص حوله من الامام والجانبين مقدار اقة بطاطس موضبه بيضاوى بقدر البيضة ويغلى غلوة واحده بالماء ويصفي من الماء ويسوى بالزبده فى صينية فى الفرن حتى يصير لونه أصفرا مستكاويا وبعد تمام تسويته يضاف له كبشتان من البهاريز ويغطي حتى يتم تسويته ويجفف البهريز ويرسى على الزبدة ويرش ظهر الاوزى بقليل من الصلصة محل التسويه والباقي فى الصلصير ويقدم فى الحال وهو ساخن

ملحوظه يضاف للبطاطس ملح أثناء تسويته

ظهر اوزي بالدندورمه — zahr ouzy bel dandorma

هو ان تحضر ظهر اوزى وتخليه من العظم مثل ظهر الاوزى الموضح بالشرش ويملا بالفارسه ويخيط بالدوباره ويلف داخل شاشية نظيفه ويحزم بالدوباره من الطرفين علي الوسط ويسوى مع التر

بهريز من بهاريز الدندورمة الموضحه فى نمرة ٣ وبعد اتمام تسويته يرفع من على النار ويترك حتي يبرد من محل التسوية وبعد ذلك يرفع من محل التسوية ويفك من الشاشة ومن الدوبارة أيضاً ثم تغسل الشاشة وتعصرها جيدا من الماء ويلف ثانيا بشدة ويحزم بالدوبارة من الطرفين ويثقل عليه خفيفا حتي يبرد جيداً ويوضع فى الثلاجه وتكرر البهريز محل التسوية كما هو موضح فى نمرة ٣ وتفك ظهر الاوزى من الشاشة ويقطع قطعاً مستديرة بسمك متوسط وترص فى صحن مستطيل بالتدريج وتبرد جزءاً من الدندومة فوق الثلج وبعد أن تبرد وتقرب ان تتجمد تكسي بها قطع اللحم ويرسم من الاعلى بقطع من الجزر والخيار الاخضر المخلل ويكسى أيضا بطبقة اخرى من الدندورمة وتنظف أحرف الصحن تنظيفا جيداً بالفوطه ويوضع فى الثلاجة وتضع باقي الدندورمة فى كساروله صغيرة وعند الطلب تقطع منها قطعا صغيره بشكل هلالات أو أحجبه وترص بدائر الصحن حول اللحم وتقدم فى الحال

ظهر اوزى بالدندورمة فى القالب zahr ouzy bel dandorma

هو أن تحضر اوزي ويسوي كالسابق وبعدان يقطع تحضر قالب مربع مستطيل مثل قالب الكيك سمبو كسه وتفرد بارضيته طبقه من الدندورمة وترسم أرضيته من الوسط والجوانب بقطع من الجزر مقطعة وقطع من الخيار الاخضر المخلل وترص داخل القالب قطع اللحم بالتدريج ويكمل القالب بالدندومة ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب وباقى الدندومة فى كساروله صغيرة فوق الثلج وعند الطلب تضع أسفل القالب فى ماء دافى ويقلب فى صحن مستطيل وتقطع الدندورمة قطعا صغيرا مثل هلالات او احجبه وترص بدائر الصحن حول القالب وينظف دوائر الصحن تنظيفا جيداً بالفوطه ويقدم فى الحال

ظهر أوزي بالطراطور zahrouzy bel tarator

هو أن تحضر ظهر أوزي وتخليه من العظم وتعلا ه بالفارسه مثل ظهر الاوزي الذي بالشرش ويخيط بالدوبارة ويلف داخل قطعه من الشاش ويحزم من الطرفين والوسط ويوضع فى حله أو كساروله ويغطى بالماء ويوضع على النار وبعد أن يغلى ترفع منه الرغوه التي تظهر على وجه الماء ويضاف له حزمة خضار مكونه من جزر . وكرات . وكرفس . وبصلتان مقشورتان وقليل من الملح ويغطي ويسوي على نار متوسطه وبعد اتمام تسويته يرفع من على النار ويترك حتى يبرد فى محل التسوية ثم يرفع من محل التسوية ويفك من الشاشة والدوبارة ويلف ثانيا فى شاشة نظيفة لفا جيداً ويثقل عليه خفيفا حتى

يبرد جيداً فوق الثلج ثم يفك من الشاشة ويقطع قطعا مستديرة ويرص فى صحن مستطيل ويكسى بصلصة طراطور الموضحة فى نمرة ٥٢ وجزء من الصلصة فى الصلصيرا ويرسم دائر الصحن بقطع صغيره من الليمون والخيار الاخضر المخلل الصغير ويوضع فى طرف الصحن من الامام قليلا من ورق الكرنشون أو قلب خص ويقدم وقت الطلب

ظهر أوزي شاويش zahr ouzy shawish

هو أن تحضر ظهر أوزي ويسوى كالسابق ذكره وتجهز مقدار ٩ بيضات مسلوقه بالماء مدة عشر دقائق ومقدار ٦ قطع طماطم متوسط الحجم وتغطسها فى ماء مغلى مدة دقيقة وتبرد بالماء البارد وتقشر من القشر الرفيعة وتشق على اثنتين وتعصر من البذور وتوضع فى صحن ويضاف لها ملحاً وفلفلا وقليل من الزيت والخل أو الليمون وتجهز مقداراً من قلب الخص أو الاتوجه ويفرم نصفها بالسكينه ويقطع اللحم ويرص في صحن مستطيل ويفرد فى دائر الصحن حول اللحم قلب الخص المفروم وتقطع البيضه على اثنتين ويرص فوق الخص دائر اللحم وبين الواحدة والاخرى قطعه طماطم ومن طرفى الصحن قليلا من قلب الخص ويرص بجانب البيض قطعه من الخيار المخلل ويخدم معه صلصة موستارده الموضحة فى نمرة

ظهر أوزي بالسلاطه zahr ouzy bel salata

هو ان تحضر ظهر أوزي ويسوى كما هو موضح بظهر الاوزي بالخلطه وبعد اتمام تسويته يفك من الدوبارة ويترك حتى يبرد فى جهة رطبة ويرفع منه الفلتو من الداخل ويرفع ايضا الفلتو من اعلى بالسكينه بالطول ويقطع قطعاً مستديره ويرد محله ثانياً كذلك وينظف الفلتو الداخلى ويقطع قطعاً أشبه بالسامبوكسه ويرص فوق ظهر الاوزي ويوضع ظهر الاوزى فى وسط صحن مستطيل ويرص حوله فى دائر الصحن بشكل اهرامات صغيرة أنواع السلاطه الآتية : — ربع أقة بطاطس ونصف أقة فاصوليا خضراء وطماطم نصف أقة ايضا ونصف أقة قرع كوسه صغيرة وتجهز سلاطه كما هو موضح باسم أوزي بالسلاطه ويوضع من الطرفين مقدار من ورق الكرنشون أو قلب اللاتوجه وتقدم وقت الطلب : — تغيير أنواع السلاطه بأنواع اخري مثل كشك الماظه أي (الاسبرج) وخيار اخضر وبنجر وكرفس وخلافه

ضلع بالخلطه Dale bel Khalta

الضلع هو ربع الاوزى الامامي المروحه بالدوش والكوستليته ويرفع منها الموزه ويملح بالملح أوالفلفل ويوضع فى حلة وتضيف له قطعة من الجزر والكرفس والكرات وبصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وورقة رندى ومقدار ربع رطل من المسلى مقدوح ويغطي ويسوى مكمور على نار متوسطة وبعد اتمام تسويته ويرسى على المسلى ويصير لونه أصفراً مستكاوياً ويرفع فى اناء آخر ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة أو بغطا حلة ويصفى المسلى من محل التسوية وتوضع الحلة على النار ويضاف لها كبشتان من البهاريز أو الماء وبعد أن تغلى يضبط ملحها وتصفى فى اناء اخر ثم تجهز خلطة استامبولي كما هي موضحة في أنواع الخلطة وتغرف في صحن طويل مستطيل ويوضع فوقها الضلع ويرس بقليل من الصلصة من محل التسوية والباقي يخدم معه في الصلصيرا ويقدم فى الحال وهو ساخن

ضلع بخلطة الشعرية Dale be Khaltet el Shearia

وهو كالسابق ذكره تماما إلا أنه يوضع خلطه بالشعرية بدلا من الخلطه الاسلامبولى

ضلع بالمكرونة Dale bel makarona

وهو كالسابق ذكره تماما ويوضع بدلا من خلطة الشعرية مكرونة مقصوصة كالموضحه فى نمرة ٦٤

ضلع بالرقاق Dale bel Rokak

هو أن تسوى الضلع مكموراً كما هو موضح فى الضلع بالخلطة وتحضر مقدار ٦ رقاقات من عجينة الشرش كما هى موضحة فى انوع الفخذة بالرقاق وتوضعها فى صحن مستطيل غويط ويرش عليها ٤ كبشات أو ٥ من الصلصة محل التسوية ويكسر الضلع من أعلى ويوضع فوق الرقاق ويرش الضلع من اعلى بالصلصة محل التسويه وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويقدم فى الحال وهو ساخن

المروحة الضأن El-marwaha el Daan

المروحه هى كتف الاوزي اى زنده وهو ان تحضر المروحة وتنظفها تنظيفا جيدا وتضعها فى حله وتسوي مكمورة مثل الضلع الذي بالخلطه ويغرف تحت منها خلطة اسلامبولى مثل الضلع وتقدم فى الحال وهي ساخنة

مروحه بخلطة الشعرية
Marwaha be khaltet el shearia

وهي كالسابق ذكرها تماما ويوضع تحت منها خلطة الشعرية كالموضحة فى نمرة ٦٣ بدلا من من الخلطة الاسلامبولي وتقدم فى الحال

مروحة بالمكرونة
Marwaha bel Makarona

وهي كالسابق ذكرها تماما وتغرف تحت منها مكرونه مقصوصه كالموضحة فى نمرة ٨٤ بدلا من الشعرية وتقدم في الحال

مروحة بالرقاق
Marwaha bel Rokak

هي ان تحضر مروحة ضأن وتنظفها تنظيفا جيداً وتخليها من عظمة اللوح وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتضعها فى حلة وتضيف لها قطعة كراث وقطعة جزر وقطعة كرفس وبصلتان مقشورتان وفصان من الجبهان وورقة لاورو ومقدار ربع رطل من المسلى مقدوحاً وتغطى وتسوى مكمورة على نار هادئة على ظهر الوابور أو فى الفرن وبعد اتمام تسويتها ترفع المروحة وتضعها فى اناء آخر وتصفى المسلي من محل التسوية وتضع محل التسوية على النار وتضيف لها مقدار ٤ كبشات من البهارينز ويضبط ملحها جيداً ويصفى من الشنوار فى اناء اخر ثم تحضر ٦ رقاقات من عجينة الشرش وتحمرها بالمسلى وتضعها في صحن غويط مستطيل ويرش عليها الصلصة التى هي محل التسوية وتقطع المروحة قطعاً متساوية وتضعها فوق الرقاق ويخدم معها باقي الصلصة فى الصلصيرا وتقدم في الحال وهي ساخنة

مروحة بالبطاطس
Marwaha bel batatis

هو ان تحضر مروحة ضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً وتخلى منها عظمة المروحة وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتضعها في صينية متوسطة وتضيف لها ورقة لاورو وقطعة كرفس وقطعة جزر وتضيف لها ربع رطل مسلى مقدوح وتضعها فى فرن متوسط الحرارة ويرش عليها من المسلى محل التسوية من وقت الى آخر حتى يتم نصف تسويتها وتضيف لها مقدار اقة بطاطس موضبة بيضاوى مثل البيضة وتغلى غلوة واحدة بالماء ويضاف عليها ربع اقة بصل قويرمه بدون تكسير وتغطي بعد أن تضيف لها قليلا من الملح والفلفل وتغطى ويكمل تسويتها مع اللحم وبعد اتمام نضجها ترفع المروحة من الصينية وتقطعها

قطعاً متوسطة وتضعها في وسط الصحن وتضع حولها البطاطس مع البصل وتضع الصينية محل التسوية على النار وتضيف لها كبشة من البهارين أو الماء وبعد ان تغلي على النار تضبط ملحها وتصفيها من الشنوار فى اناء آخر وترش جزءاً منها فوق اللحم والباقى فى الصلصيرا وتقدم في الحال وهي ساخنة

مروحة بالخضروات — Marwaha bel Khodrawat

هو أن تحضر مروحه ضأن وتخلى منها عظمة المروحة وعظمة الماسورة وتظل عظمة الموزة بدون تخليه وتملحها ملحاً خفيفاً من الداخل وتلف حول بعضها من الطول وتحزم بالدوبارة وتضيف لها ملحا وفلفلا وتضعها فى حلة أو كسارولة وتضيف لها قطعة جزر وقطعة كرفس وبصلتان مقشورتان وفصان من الجبهان وورقة لاورو ومقدار ربع رطل مسلى مقدوح وتغطى وتسوى على نار متوسطة حتى يتم نضجها ويصير لونها اصفراً مستكاويا وترفعها من محل التسوية وتفك منها الدوبارة وتقطع قطعا متساوية وترص في صحن مستطيل ويغرف حولها خضروات مثل ما هو موضح مع ظهر الاوزي وتقدم فى الحال

مروحه شرش — Marwaha Cherch

هو ان تحضر مروحه وتخلى منها عظمه المروحه وعظمة الماسورة وتضيف لها ملحا وفلفلا وتلف حول بعضها وتحزم بالدوبارة وتسوى كالمتقدم شرحها وبعد ذلك تفك من الدوبارة وتلف بعجينة الشرش مثل الفخذة الضأن التى بهذا الاسم والعمل مثل الفخذة

مروحه بهريز — Marwaha Bahriz

هو أن تحضر مروحه وتخلى منها عظمة المروحه وعظمة الماسورة وتلف حول بعضها وتحزم بالدوبارة وتضعها في حلة وتغطى بالماء وتغليها غلوه واحدة وترفعها من على النار وتبرد عليها ماء بارد وتغسل الحلة وتغطيها بالماء ثانيا وتضعها على النار وعندما تغلى ترفع منها الرغوه التى تظهر على وجه الماء وتضيف لها بصلتان مقشورتان وفصان من الجبهان وقليل من الملح وقطعة كرفس وقطعة جزر وتغطي وتسوى على نار متوسطه وبعد اتمام نضجها تفك منها الدوبارة وتقطع وترص في وسط صحن مستطيل وترص حولها خضروات مسواه بالبهاريز كما هى موضحه فى الفخذه التي بهذا الاسم

مروحة شاويش Marwaha Shawish

هو أن تحضر مروحه وتسوى مسلوقه كالسابقــة وترفعهــا عن النار وتتركها تبرد فى محــل التسويه وبعد أن تبرد ترفعها من محل التسويه وتلفها داخل قطعه من الشاش وتتركهــا فى الثلاجة لوقت الطلب وبعد ذلك تقطع وترص في صحن مستطيل وترص حولها من الدائر ورق لاتوجه وطماطم وبيض مسلوق كما هو موضح مع ظهر الاوزي الذي بهذا الاسم

مروحة بالطراطور Marwaha bel Trator

هو أن تحضر مروحة وتسوى كالسابقة تماما وتقطع وترص فى صحن مستطيل وتكسي بصلصة الطراطور ويرص حولها من الدائر بيض مسلوق ويقطع على ٤ ويرص بدائر الصحن حول اللحم ومفروداً تحت منه ورق لاتوجه أو خص مفروم فرما ناعما مثل الشعر ومغسول غسلاجيداً ومجفف بالفوطه وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويقدم وقت الطلب

مروحة بالدندورمة Marwaha bel Dandorma

وهو أن تحضر مروحة ضأن وتنظفها تنظيفا جيــداً وتخليها من العظم وتحزم بالدوبارة وتسلق داخل لترين من بهريز الدندورمة وبعد اتمام تسويتها ترفعها عن النار وتترك حتى تبرد في محل التسوية وبعد أن تبرد ترفعها من محل التسوية وتفك منها الدوبارة وتلف داخل قطعه من الشاش وتوضع فى الثلاجة وتكرر الدندورمة كما هى موضحة في نمرة ٣ وتحضر قالب كيــك مستطيل ويوضع فوق الثلج وتضــع بداخله طبقه خفيفة من الدندورمة ويرسم أرضيته بقطع من الجزر وقطع من الخيار الاخضر المخلل الصغير (الكرنشون) وتفك اللحم من الشــاشة وتقطع قطعا مستديرة وترص داخل القالب فوق الدندورمة وتغطى بالدندورمة وتترك فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب تضع اسفل القالب فى ماء دافىء خفيف ويقلب في صحن مستطيل ويرص بدائره قطع من الدندورمة مثل الاحجبة أو الهلالات ويقدم في الحال

مروحه فارسي بالخضروات Marwaha Farsy bel Kohdrawat

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتظل الموزه متماسكه بها وتفردها على الترابيزة وترفع من داخلها قطع من اللحم الزائد حتى تصير بسمك متســاوى ثم تفرم اللحم المستخرج منهــا

مع اضافة نصف رطل لحم ضأن خالي من العظم وبعد أن يفرم تضيف عليه بيضتان نيئتان وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب وتدق في الجرن حتى تصير ناعمة جداً ثم تسلق مقدار أربع بيضات وتمزج مع الفارسه مقدار ١٧ درهما من الفستق الاخضر مقشور من القشرتين ويفرد اللحم الممزوج بالفستق داخل المروحه وترص الاربع بيضات فى وسط المروحه بالطول وتلف حول بعضها بالطول أيضا وتخيط وتحزم بالدوبارة وتضعها فى حله ويضاف لها ماجا وفلفلا وبصلتان مقشورتان وقطعة جزر وقطعة كرفس وفصان من الحبهان ومقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتسوى مكموره على نار هادئه وبعد أن تسوى وترسي على المسلى ويصير لونها اصفراً مستكاويا ترفعها فى إناء اخر وتصفى المسلى من محل التسويه وتضع على محل التسويه كبشتان من البهريز او الماء وتضعها على النار حتى تغلى وتضبط ملحها جيداً وتصفيها في كسارولة اخرى وبعد ان تبرد قليلا تفك منها الدوبارة وتقطع قطعا مستديرة بسمك متوسط وترص فى صحن مستطيل ويرص حولها من الدائر مقدار ربع اقة بصل قويرمه مسوي بالزبدة ومقدار ربع اقة جزر مقطعه مثل فصوص الثوم ومسواه بالزبده ايضا ومقدار نصف اقة بازلا خضراء مسلوقة بالماء ومنطقة بالزبدة ويرش اللحم من اعلي بقليل من الصلصه والباقي فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

مروحه باردة بالسلاطه — Marwaha barda bel salata

وهو ان تسوي المروحه كالسابقة تماما وبعد اتمام تسويتها تتقل عليها حتى تبرد وتفك من الدوبارة وتقطع قطعا مستديره رفيعة وترص في صحن مستطيل مركبه على بعضها بالتدريج ويرص حولها بشكل اهرامات صغيره من انواع السلاطه الاتيه ـ بطاطس . طماطم . فاصوليا خضراء . خيار اخضر . قرع كوسه صغيره كما هى موضحة مع الاوزي بالسلاطه وتخدم معها في الصلصيرا صلصة مستاردة وتقدم فى الحال

دوش بالتاريخ — Doche bel Tarekh

هو ان تحضر مقدار فرده من الدوش او اكثر حسب الطلب وتنظفها تنظيفاجيداً من الاختام وتضعها فى حله وتغطي بالماء البارد وتوضع على النار وبعد ان تغلى غلوه واحده ترفع من على النار ويبرد عليها بالماء البارد وتغسل هى والحله وتغطى ثانيا بالماء البارد وتوضع على النار وبعد ان تغلى ترفع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء ويضاف لها بصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وقطعة

جزر وقطعة كرفس وقطعة كراث بشرط ان يكون وزن الجميع لايقل ولا يزيد عن ٣٥درهما ويضاف لها قليلا من الملح وتغطيها وتضعها على نار متوسطة حتى يتم تسويتهاوبعد اتمام تسويتهاترفع الدوش من البهريز وتخلع منه الريش العظم الموجودة بالدوش وترش بملح وفلفل خفيف ويتقل عليها خفيفا حتي تبرد وبعد أن تبرد تقطع قطعا متساويه بالطول بعرض ١ سنتيمتر ويرش عليها قليلا من عصير الليمون وقليل من جوز الطيب مبشور وتغطسها فى التاريخ الموضح فى نمرة ٥٩ وتحمرها بالمسلى على نار متوسطة حتى تحمر من الجانبين وترفعها بالمقصوصة على مصفاة وبعد ذلك ترصها فى صحن مفروداً بداخله ورقة دانتله أو فوطه صغيرة وتضع بجانبها مقدونس محمر فريتو وقطعه من الليمون ويقدم فى الحال وهو ساخن . ويصح أن يستخدم معه صلصة خلاصة اللحم في الصلصير

دوش بالبقسماط Doche bel Boksomat

هو أن تحضر الدوش ويسوى كالسابق ذكره تماما وبعد أن يقطع يرش بقليل من المستارده ويغطس في بيض مخفوق بالشوكه خفقا خفيفا ويتبن فى قلب عيش افرنكى ويصفى من المنخل وعند الطلب يحمر بالمسلي على نار متوسطة ويرفع بالمقصوصة ويوضع على مصفاة لكي يصفى منه المسلى ويرص فى صحن مفروداً بداخله ورق دانتله او فوطه صغيره ويضاف له فى دوائر الصحن مقدونس محمر فريتو ويخدم معه فى الصلصيرا صلصة خلاصة اللحم ويقدم فى الحال

أنواع الكوستليته

كيفية تسويتها

هو ان تحضر جانب من الكوستليته او اكثر حسب الطلب ويقص عظم الكوستليته بالتساوى بالمنشار او بالساطور وتقشر من القشرة الرفيعة المغطى بها اللحم وكذلك يقص عظم الخلايل بالساطور وتنظف ايضامن العروق ثم يقطع وتنظف اللحم بين الريشة والاخرى بسكينة صغيره ويجرد الريش بالسكين حتي لا يبقي أثر للحم في قبضة الريشه وتقطع الريش الواحدة بعدالاخري

وتبط بطاً خفيفا ويضاف لها ملحاً وفلفلا وهذه كيفية تحضير الكوستليته عموميا وبعد ذلك تقدم مشوية أوسوتية أو على طريقة أخرى حسب الطلب

كوستليته مشوية — Costaleta Mashwia

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليته وتوضبها كما سبق شرحها وبعد أن تضيف لها ملحاً وفلفلا تضعها في صينية وترش عليها قليلا من الزيت وقليل من مسحوق الزعتر وعصير ليمونة وورقة لاورو وتتركها مخمرة مدة ربع ساعه وعند الطلب تسوى على الفحم البلدي فوق الشباك المخصوص للشوى على نار متوسطة حتى تحمر من الجانبين ثم ترص في صحن مستطيل وترص حولها ورق مقدونس مغسول ومجفف على فوطه وتقدم في الحال وهي ساخنة ويخدم بجانبها بطاطس مقطعة قطعا رفيعة ومحمره بالمسلى

كوستليتهبانيه (بالبقسماط) — Costaleta Baneah

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليته وتوضبها كما سبق شرحها أي الشرح الاول وبعدان يضاف لها ملحاً وفلفلا تفرد على الترابيزة وترش بمقدار ٢٤ درهما من جبنة برمزان مبشورة وبعدذلك تغطس في ٣ بيضات مخفوقه بالشوكه الواحدة بعد الاخرى وتتبن في قلب عيش افرنكي ويصفي من المنخل أو عيش ناشف مدقوق وعند الطلب تحمر بالمسلى على نارمتوسطة على الجانبين وتضعها على مصفاة لاجل أن تصفي من المسلى ثم تحضر مقدار نصف آقة بطاطس وتسلق بقشرها بالماء والملح وبعد أن تسوي وتبرد تقشر وتقطع قطعا مستديره بسمك النصف ريال وتحمر سوتيه بالزبدة في مقدار ٢٤ درهما من الزبده وعندما يصيرلونها اصفرا مستكاويا يضاف لها ملحاوفلفلا خفيفا وترش بمقدونس مفروم فرما ناعما ويغرف في الصحن المستطيل بجانبه الكوستليته المحمرة ويقدم في الحال وهو ساخن

كوستليته شمط بالبطاطس المصفي — Costaleta Shamt bel Batates

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليته وتوضبها ريشا كما سبق شرحها في النوع الاول وتضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو وتحضر مقدار نصف أقة بطاطس وتقشرها وتقطع الواحدة على اثنين أو على اربة وتغسل غسلاجيداً بالماءالبارد وتسلق بالماء وبعد اتمام نضجها يصفي منها الماء ثم يصفي البطاطس

من المنخل او من الكباس المخصص للبطاطس ثم يوضع فى حلة او كسارولة صغيرة وتضيف لها ٢٤ درهما من الزبده او ٧٥ جراما وتمزج بملعقة خشب جيداً مع البطاطس ويضاف لها قليلا من الملح وربع رطل لبن مغلي شيئاً فشيئا مع الخفق جيداً بالملعقة الخشب وعند ما تتحمر من الجانبين يصفى منها المسلى بعد التحمير ويضاف لها عصير نصف ليمونه ومقدار ثلاث ملاعق شوربة من صلصة خلاصة اللحم وتقلب بسرعة وترفعها عن النار وهذه العملية لا تستغرق عن ٣ او اربعة دقائق ثم تحضر صحن مستطيل او مستدير وتغرف فى جانبه البطاطس ويتساوي بالسكين ويرص بجانبه الكوستليته ويرش باقى الصلصة محل التسويه فوق الكوستليته وكذلك يخدم معها بدل البطاطس المصفي بازلا خضراء مصفاه او فاصوليا بيضاء مصفاه او عدس مصفي او ما اشبه ذلك

كوستليته جنايني Costeleta Ganainy

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهما من البازلا الخضراء مسلوقة بالماء ومقدار ربع اقة بطاطس تقشر وتقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاوله وتغلى غلوة واحدة بالماء ويصفى منها الماء وتنطق سوتيه بالزبدة حتي يصير لونها اصفر امستكاويا ويضاف لها ملحا وفلفلا خفيفا ويقطع مثلها جزر ويغلى غلوة واحدة بالماء ثم يصفى منه الماء ويوضع فى حلة صغيره أو كسارولة ويضاف له مقدار ١٢ درهما من الزبدة أو ٣٥ جراما وكبشة بهريز أو ماء ومقدار درهمان من السكر ومقدار ١ درهما من الملح وتغطي وتسوي على نار متوسطه وبعد أن ترسى على الزبده ترفعها بعيداً عن النار وتحضر ايضا مقدار ½ اقة فاصوليا خضراء وبعد أن تنظف تنظيفاً جيداً من الخيوط تقطع قطعاً صغيرة مثل السامبو كسه وتسلق بالماء وتنطق بالزبدة ويمزج معها الجزر والبطاطس والبازلا وتضعها فى وسط صحن مستدير وتحضر أقة كوستليته وتحمرها شمط كالسابقة وترص حول الخضروات ويرش فوقها الصلصة المستخرجة منها وتقدم في الحال وهى ساخنة

كوستليته طاش Costeleta Talash

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليته وتنظفها من الريش كما سبق شرحها فى النوع الاول وترصها في حله ويضاف لها ملحا وفلفلا خفيفا ويضاف لها ايضا مقدار ربع أقة بصل مقطع قطعا رفيعه بالطول (ترس) ويضاف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وورقه لاورو وتغطي وتسوى مكموره على نار هادئة بعد ان يضاف لها أربع فصوص من الثوم وترسى على المسلى بعد اتمام نضجها ويصفى منها

المسلي وتترك حتى تبرد قليلا ثم تفرد من عجينة التهوية أو عجينة الشرش كما هما موضحان في نمرة ٨٧ و ٨٨ وبعد أن تفرد تقطع بالطول بعرض ٥ سنتيمتر ثم تضع كل ريشة من الكوستليته على طرف كل قطعة من العجين وتلبسها بجزء من البصل المسوى معها وتلف حول الكوستليته مثل الحجاب بشرط أن تظل عظمة الكوستليته بارزة من العجين وهكذا حتى يتم العجين والكوستليته وترصها فى صينية مدهونة مسلي وترش بمسلي خفيف من أعلى وتدخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم تسويتها وتتحمر من الجانبين وبعدذلك تخرجها من الفرن وتميل الصينية عل جنبها لكي يصفي منها المسلى وبعد ذلك تغرف فى صحن مستطيل أو مستدير مفروداً بداخله ورقة دانتلهأو فوطه صغيرة وفى طرفى الصحن مقداراً من المقدونس مقطف ورق ومغسول بالماء ومجفف بالفوطه وتقدم فى الحال وهى ساخنة . ويصح ايضا بدلا من تسويتها فى الفرن تحمر بالمسلي وتقدم فى الحال

كوستليته بالتاريخ Costeleta bel Tarikh

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليته وتوضبها ريشا كما هى موضحة في الشرح الاول وترص في حله وتضيف لها ملحا وفلفلا خفيفا وورقة لاورو وبصله صغيرة مقشرة وقطعه صغيره من رأس الكرفس وقطعة جزر ويضاف لها مقدارربع رطل من المسلي مقدوح وتقطع وتسوى على نارهادئةوبعد اتمام نضجها يصفى منها المسلى وتترك حتى تبرد ثم تجهز التاريخ كما هو موضحة فى نمرة ٥٩ يغطس كل قطعة من الكوستليته داخل العجين وتحمرها داخل المسلى وهو ساخن فى طاسه أو فى حله ويشترط ان يكون كثير لكي تكون عائمة علي وجه المسلى وبعد ان تتحمر على الجانبين ترفع بالمقصوصة وتضعها على مصفاه لاجل ان يصفي منها المسلى وترص فى صحن مستطيل مفروداً بداخله ورقة دانتلا او فوطه صغيرة ويضاف لها من الجانبين مقدونس محمر فريتو ويخدم معها فى الصلصيرا صلصه من محل التسوية وتقدم فى الحال وهى ساخنه بدون تأخير

كوستليته بالسلاطه Costeleta bel Salata

هو ان تحضر مقدار اقة كوستليته بدون تكسير وتنظف منها الخلايل وترفع منها القشرة التى فوق البدن وتضعها فى حلة وتضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو وبصلة صغيره وقطعة كرفس صغيره ويضاف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتغطى وتسوى على نارهادئه وبعد اتمام نضجها

ترفعها من محل التسويه وتضعها في صحن او صينيه وتثقل عليها خفيفا حتى تبرد وبعد ذلك تقطع ريشا وتصلح من الجوانب بالسكينة وتقص عظمة الكوستليته حتى يكون الجميع فى مستوى واحد وترص فى وسط صحن مستطيل ويرص حولها من الجانبين بشكل اهرامات صغيرة انواع من السلاطه كما هي موضحة مع الاوزي الذي بهذا الاسم . ويلبس فى الريش الورد المخصص للكوستليته وتقدم وقت الطلب

كوستليته بالدندورمه Costeleta bel Dandorma

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليته قطعة واحدة وتنظف تنظيفا جيداً من الخلايل والسوس والعروق وتقشر قشرة البدن الرفيعة وتضعها فى حلة وتضع عليهامقدار لتر ونصف من بهريز الدندورمه الموضحة فى نمرة ٣ ويضبط ملحها جيداً وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجها ترفع عن النار وتترك حتى تبرد فى محل التسوية وبعد ذلك ترفع الكوستليته من محل التسوية وتثقل عليها خفيفا حتى تبرد جيداً فوق الثلج وبعد ذلك تكرر بهريز الدندورمه محل التسوية كما هو موضح فى نمرة ٣ ثم تقطع الكوستليته ريشا وتصلح بالسكينة جيداً حتى يكون الجميع فى مستوى واحد وترص في صينيه مفرودا بأرضيتها طبقة خفيفة من الدندورمه وتضع فوق كل قطعه من الكوستليته قطعة مستديرة من الخيار الاخضر المخلل أو الجزر المسوى وتكسي من اعلى بالدندورمه بعدأن تبردها فوق الثلج وتترك فوق الثلج حتى تتجمد الدندورمه فوق الكوستليته وبعد ذلك تحضر صحن مستطيل أو مستدير وتضع فى وسطه مقداراً من الدندورمه وتخلع الكوستليته من الصينية الواحدة بعد الاخرى بالسكين وتلبس فى كل قطعه ورده من الورد الصناعى المخصص للكوستليته وترص فى الصحن حول الدندورمه ويرص ايضا فى دائر الصحن هلالات صغيره من الدندورمه أو احجبة وتقدم وقت الطلب

كبده مقليه مع البطاطس Kebda Maklia

هو أن تحضر مقدار نصف أقة من الكبده الضأن أوالبتلو وتقشر من القشره الرفيعةالخارجية وتنظف ايضا من العروق وتقطع بالعرض بسمك نصف سنتيمتر ويضاف لها ملحا وفلفلا وتتبن فى الدقيق وتحمرها فى المسلي او الزيت الساخن جيداً على النار وعندما تتحمر من الجانبين تضعها على

مصفاه وتكون مجهز مقدار نصف اقة بطاطس مقشرة ومسلوقة بالماء وبعد ذلك يصفي منها الماء وتصفي بمنخل أو بالكباس المخصص للبطاطس وتضيف له مقدار ٢٤ درهما من الزبده وتمزج جيدا مع البطاطس وتضيف لها مقدار ربع رطل من اللبن شيئا فشيئا مع اللف بالملعقة حتى يصير بسمك متوسط وتهرم فى وسط صحن مستدير وتصلح بالسكينة وترص حولها الكبده من الجوانب وترش الكبده بقليل من عصير الليمون وتقدم فى الحال ويصح أن تقدم بدون بطاطس وترص فى الصحن ويرش عليها قليلا من عصير الليمون وقليل من الصلصة المستخرجة من اللحم (اجو) وترش عليها مقدونس مفروم .

كبده مشويه — Kebda Mashwia

هو أن تحضر نصف اقة كبده وتقطعها كالسابق ذكرها ويضاف لها ملحا وفلفلا وورقتين من اللاورو وقليل من الزيت وعصير ليمونه وتترك مخمرة مدة ربع ساعة وعند الطلب تكون مجهز لحم بلدي وتشويها فوق الشباك على نار حاميه على الجانبين وترفع عن النار بعد أن تتحمر من الجانبين وتوضع فى وسط صحن مستطيل ويضاف لها من الجانبين ورق مقدونس مغسول ومجفف بالفوطه وقطعة من الليمون ويصح ان يخدم معها ايضا في اناء آخر بطاطس مصفاه كالسابق ذكرها أو بطاطس محمرة

كبده كمونيه — Kebda Kammonia

هو أن تحضر مقدار نصف اقة من الكبدة الضأن أو البتلو وتقشر وتنظف من العروق وتقطع قطعاً متوسطه مثل الكباب وتنقع بالماء البارد مدة ١٠ دقائق ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من البصل وتفرمها فرما ناعما وتحمرها بالمسلى فى حلة أو كسارولة بمقدار ٣٦ درهما من المسلي وعندما تتحمر نصف تحمير تضيف عليها مقدار ١٠ فصوص من الثوم مفرومة فرما ناعما ويضاف لها الكبدة بعد أن تصفي من الماء ثم تغطي وتوضع على نار متوسطه وتقلب من وقت الى اخر حتى تلف وترسي على المسلي ويضاف لها ٤ دراهم من الكمون الناعم أي المسحوق وكبشتان من صلصة الطماطم ويضاف لها ملحا وفلفلا خفيفاً وورقة لاورو وتغطي ويكمل تسويتها على نارهادئة حتى يتم نضجها وترسى على الصلصة على تخانه متوسطه وعند الطلب تغرف فى صحن غويط وتغطي وتقدم فى الحال

كبدة في القالب بالدندورمة Kebda fil Kaleb bel Dandorma

هو أن تحضر مقدار نصف اقة كبدة بتلو وبعدأن تقشر وتنظف من العروق وتقطعها قطعا صغيرة وتضيف لها ملحا وفلفلا خفيفاً وتحمرها سوتيه بالزبدة وتضيف عليها ماعقتان من الخل على نار حامية بسرعة في حلة او كسارولة ثم يصفى منها المسلى وتدق في الجرن دقا ناعما جدا ويمزج معها مقدار ٤ ملاعق أو ٥ من صلصة البشامل اليابسة كما هي موضحة في نمرة ٥٥ وتصفى من المنخل وتوضع في كسارولة أو حلة صغيرة وتوضع على الثلج وتقلب بملعقة خشب ويضاف لها قليلا من جوز الطيب ويضبط ملحها جيدا ثم يمزج معها مقدار ربع لتر من الدندورمة وتخفق خفقا جيدا فوق الثلج ثم تضيف عليها مقدار ربع لتر كريمة مخفوقة نصف خفق ثم تحضر قالب شارلوت وتضعها فوق الثلج وتبطنها من الارضيه والجوانب بطبقة خفيفة من الدندورمة ويرسم دوائر القالب من الارضية بقطع من الجزر المسوى مقطع هلالات أو سامبو كسة وقطع من الخيار الاخضر المخلل وبعد ذلك تضع الكبده بداخل القالب وتغطي من أعلى بطبقة من الدندورمة وتظل فوق الثلج حتي تتجمد الكبدة والدندورمة جيداً وعند الطلب تغطس القالب في ماء دافىء خفيف ويقلب فوق صحن مستدير بداخله ورقة دانتله او فوطه وحوله هلالات من الدندورمة أو أحجبه وتقدم في الحال

كباب سيخ Kabab Seakh

وهو ان يصنع من الاوازى الصغيرة ويؤخذ من الفخذة او من بيت الكلاوي وكيفية تجهيزه هو أن تحضر أقة من اللحم خالية من العظم والشغت والعروق وتقطع قطعا متساوية بحجم المشمشة ويقطع معها مقدار ربع أقة ليه ثم تضعها في سلطانيه أوأناء من الفخار ويضاف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونه وعصير بصلتان أو ثلاثه لا يزيد مقدارها عن نصف رطل وقليل من الزيت مقدار اوقيتين وورقة لاورو وقليل من الزعتر المسحوق ويترك مخمراً مدة نصف ساعة على الاقل وعند الطلب يشك قطع اللحم في الاسياخ المخصصة للكباب حتي يتحمر من الجانبين مدة ١٠ دقائق على الا كثر ويسحب من الاسياخ في الصحن ويوضع له من الجوانب قلب عيش افرنكي مقطع قطعاً مربعه بنصف حجم الكباب ومحمراً بالمسلى وعلى دائر الصحن قليلا من ورق المقدونس ويقدم في الحال بدون تأخير ويصح ان يستخدم معه مقدونس بدون خبز

Kebda fel kaleb

كبده مصفاه في القالب

هو ان تحضر نصف أقة كبدة وبعد أن تقشر تقطع قطعا صغيرة ويضاف لها ملحا وفلفلا وتحمر سوتية بالزبدة فى حله أو كساروله علي نار حامية بسرعة لاجل أن لا تجف وترفعها عن النار ويصفى منها المسلى وتوضع فى جرن من الرخام وتدق حتى تصير مثل العجين ثم تحضر كساروله وتضع بداخلها مقدار ١٢ درهما من المسلى وأيضاً مقدار ١٢ درهما من الدقيق وتضعها على نار متوسطه مدة دقيقتين ثم تضيف لها ربع رطل من اللبن المغلى وبعد أن تلف جيداً بالمعلقة الخشب أو بالسلك على النار وبعد ذلك ترفع عن النار وتترك حتى تبرد قليلا وتمزج من الكبدة المدقوقة وبعد ذلك تصفى من منخل سلك وتضعها فى كساروله ويضاف لها مقدار ٤ ملاعق كريمه ويضاف لها ايضا قليلا من جوز الطيب ويضبط ملحها جيدا وتمزج معها مقدار صفار ٥ بيضات وتخفق الخمسه بياض بيض مارنج وتمزجها مع الكبدة ثم تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبده ويتبن من الداخل بخبز مدقوق او بخبز افرنكى مصفى من المنخل وتضع بداخله الكبده مقدار ¾ القالب ويوضع القالب في صينية بهاماء ساخن ويغلى على ظهر الفرن مدة ربع ساعة ثم يدخل الفرن مدة ٢٠ دقيقه حتى يتم نضجه ولكى تعرف اتمام نضجه تغرز طرف السكين فى الوسط فاذا وجدتها جافة يكون قد نضج واذا وجدت شيئا متماسك بالسكين تتركها مدة ١٠ دقائق حتى تجف وبعد ذلك يقلب فى وسط صحن مستدير بعد ان تتركه يستريح مدة ٥ دقائق ويخدم معه فى الصلصيرا صلصة خلاصه اللحم الموضحة فى نمرة ٥٤

Cababel Soltan Ayoob

كباب السلطان أيوب

هو أن تحضر مقدار ربع أقة قلب عيش افرنكى وتقطعها قطعا مربعه بنصف حجم الكباب ويوضع في الصينية ويرش بمسلى خفيفا أو زبدة وتدخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفرا مستكاويا وتخرجها من الفرن وعند الطلب يوضع العيش فى الصحن ويرش من أعلى بكبشتان من البهريز المغلي مقدار ما يلين ومع ذلك يكسى بصلصة اللبن الزبادى الموضحة فى نمرة ٥٤ وفى الحال يسحب فوق اللبن مقدار أقة كباب سيخ مسوى فى الحال كالسابق شرحه ويخدم في الحال بدون تأخير ويصح بطريقة آخرى ايضا بعد تسوية الكباب على الفحم يسحب من الاسياخ في حله صغيرة و يغطى ويلحم الغطاء بقليل من العجين لاجل ان يكتم البخار داخل الحله ويوضع على نار هادئة على

جانب الوابور مدة نصف ساعة لاتمام نضجه وعند الطلب يكشف الغطاء ويوضع الكباب فوق اللبن كالمتقدم

آميش كباب Amech Cabab

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ضأن صغير وتقطع قطعا متساوية مثل الكباب ومقدار ربع أقة بصل قويرمه صغير وتقشر بدون ان يقطع منها شيئا وتحضر ايضا مقدار ١٦ او ٢٠ من عنوق الباذنجان العروس ويقطع عنق الباذنجان متلبس به مقدار قيراط من رأس الباذنجانه وتلف بالسكين مثل المشمشه ويقشر عنق الباذنجان من القشره الرفيعة الخارجية ويرفع طرف العنق بالسكين وتشق قطعه من اللحم ومثلها حتى ينتهي العنق وهكذا حتى ينتهى اللحم والبصل وترش بالصلصة رشا خفيفا (صلصه طماطم) وتحمر شمط فى المسلى حتى يصير لونها احمرا ذهبيا وبعد ذلك ترص في حله ويضاف لها كبشه من صلصة الطماطم وكبشة من البهريز اوالماء ومقدار اوقيتين مسلى من محل التحمير وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو ومقدار ٤ فصوص من الثوم وتغطي وتسوي على نار هادئه علي جانب الوابور أو فى الفرن حتى يتم نضجها وترسى على قليل من الصلصة وعند الطلب يرص الكباب في صحن مستدير او مستطيل ويرش بالصلصه محل التسوية ويقدم في الحال

كباب حله Kabab Halla

يصح ان يصنع من عموم اللحم الضأن (التجهيز) هو ان تحضر اقة من اللحم الضأن من الموز او الفخذه واذا كانت من الفخذة تقطع قطعا متساوية مقدار اوقيتين واذا كانت من الموز تقطع عظمه المكش (طرف الموزه) وتنظف من الجلد وتوضع فى حله وعليها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو وتغطى وتسوى مكموره على نار هادئة علي ظهر الوابور اوفى الفرن وعند اتمام تسويتها يرسى على المسلى ويغرف في الصحن وحوله قليلا من ورق المقدونس ويقدم في الحال

كباب حله بالبطاطس Kabab Halla bel Batates

وهو كالسابق تماما الا انه تضيف عليه نصف اقة بطاطس مقشره وملفوفة مثل المشمشة وتحمر بالمسلى وتوضع على الكباب عندما يكون نصف تسوية ويغطي ويكمل نضجه مع بعضه

صاج كباب Sag Cabab

هو ان تحضر مقدار اقة لحم ضأن صغير من الفخذه او الدوش او من بيت الكلاوي وتقطع قطعاً متساويه بمقدار اوقيه ونصف للقطعة وتضعها في صحن وترش عليها ملحا وفلفلا وقليل من البهارات ثم تحضر حلهأو كسارولة وتوضع بداخلها مقدار ٥٠ درهما من بصل وكرات وكرفس وجزر مقطعة قطعاً رفيعه ثم ترص فوقها قطع اللحم وتضيف لها مقدار اوقيتين من المسلى وورقة لاورو وتغطي وتوضع على نار متوسطة وعندما يتم نصف تسويتها تضيف لها كبشة من صلصه الطماطم وتغطى ويكمل تسويتها في فرن متوسط الحرارة ثم تحضر مقدار ٦ رقاقات من عجينة الشرش كما هي موضحه فى نمره ٨٨٥ وبعد اتمام تسويه اللحم يرص ٣ رقاقات في صحن غويط مستدير وترفع قطع اللحم وترصها فوق الرقاق وتغطيها بالثلاثة رقاقات الاخرين وتصفى محل التسويه فى الشنوار ويرش من أعلى الرقاق بعد أن تصفى منه المسلى وتمزج معه مقدار من البهريز وتدخله الفرن مدة ٥ دقائق وعند خروجه من الفرن تنظف دوائر الصحن وتوضع تحت منه صحن آخر ويقدم فى الحال ويخدم معه فى الصلصيرا صلصة لبن زبادى كالموضحة في نمرة ٥٤

سيجارة كباب Sigaret Cabab

هو أن تحضر مقدار أقة لحم من الفخذة أو من بيت الكلاوى خالية من الدهن وتقطع قطعاً طويلة مثل الاصابع وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمرها فى طاسه بسلى ساخن جداً بسرعة ثم توضعها فى حله صغيرة وتضيف لها مقدار نصف كبشة بهريز ومقدار ملعقتان صلصه وورقة لاورو وملحاً وفلفلا خفيفا وتغطي وتسوى مكمورة على نار هادئة ثم تحضر مقدار ربع أقة من قلب العيش الافرنكى وتقطع قطعا متساويه مثل اللحم ويحمر بالمسلى ثم ترفع قطع اللحم من محل التسوية فى اناء آخر وتصفي محل التسوية بالشنوار أو فى حلة أخرى صغيره وتضعها على النار حتي تغلى ويضاف عليها كبشة من البهريز أو الماء ويضبط ملحها جيداً ويغطس بداخلها العيش المحمر ويغرف فى صحن غويط ويرص فوقه قطع اللحم ويكسي اللحم من أعلى بصلصة لبن زبادى ويرش بقدونس من أعلى ويقدم فى الحال

عرمان كباب Erman Cabab

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن صغير من اجزاء متساوية من الفخذة وبيت الكلاوي والدوش

مقسوماً كل واحدة على جزئين وتقطع الجميع قطعا متساوية ومستطيلة مثل المكوستلية وتوضعها فى اناء صينى او فخار وتضيف لها ملحاً وفلفلا وقليل من عصير البصل وعصير ليمونه وورقتان من اللاورو وقليل من الزيت وتتركها مخمرة بهذه الكيفية مدة ربع ساعة على الاقل وقبل الطلب تغرز قطع اللحم فى السيخ بالطول قطعة قطعة ويسوى على فحم بلدى مثل الكباب على الجانبين ويرش دائماً اثناء التسويه بالزيت أو المسلى بفرشة صغيرة أو بأعواد المقدونس لاجل ان يبقى له لون وردي وبعد ذلك يرص في الصحن وحولة ورق مقدونس وليمون مقطع على اربعة ويقدم فى الحال

شوبان كباب على الفحم — Shoban Cabab ala el Fahm

وهو كالمتقدم تماماً ويتركب من الفخذه والدوش وبيت الكلاوي والكبدة والكلاوي والخاصى وتسويته كالسابق شرحه وكذلك القوزي الشاورمه ويقال له ايضا عرمان كباب

شوبان كباب مكمور — Shoban Cabab Makmor

هوأن تحضر مقدار أقة لحم ضأن من الموز والدوش وبيت الكلاوي ثم تحضر حله وتفرد بأرضيتها مقدار ٥٠ درهما من بصل و كرفس و جزر مقطعان قطعا رفيعة ومقدار ٥٠ درهما من الطماطم مقطعة الواحدة على اثنتين أو ثلاثة منظفة من البذور ومقدار ٤ فصوص من الثوم وترص فوقها اللحم وبعد أن تقطعها قطعا متساوية بمقدار أوقية ونصف للقطعة الواحدة وتضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو وفصان من الحبهان وتغطي ويلحم الغطاء بالعجين وتسوى مكمورة على نار هادئة فى الفرن أو على الوابور مدة ساعة على الاقل ثم تكشف الغطاء عند الطلب وترفع قطع اللحم وتغرف فى صحن غويط ثم تصفي الصلصه التى محل التسوية بالشنوار فى كسارولة أو حله أخري وتوضعها على النار حتى تغلى وترسى على قليل من الصلصة مع استمرار التقليب وترش فوق اللحم ويقدم فى الحال وهو ساخن

كباب القدرة — Cabab el Kedra

وهو ان تحضر مقدار اقة من اللحم الضأن الصغير من الفخذه وبيت الكلاوي وتقطعها قطعا متساوية كل قطعة مثل الليمونة البلدي وتوضعا فى اناء صينى أو فخار وتضيف لها ملحا وفلفلا وقليل من عصير البصل وتتركها مخمرة مدة ربع ساعة وتحمرها بالمسلى الساخن جداً بسرعة ثم تحضر قدرة من الفخار وتضع بداخلها اللحم وتضيف لها قليلا من البهريز وقليل من الملح والفلفل وفصان من الحبهان

وتغطي ويلحم الغطاء بالعجين وتضعها على نار هادئة فى الفرن أو على الفحم البلدي وتمكث على النار مدة ساعة وربع على الاقل وعند الطلب ترفع غطاء القدرة ويغرف الكباب فى صحن غويط ويقدم في الحال

كباب فرن Cabab Forn

يجهز كباب الفرن من الضأن الصغير وهو ان تحضر فخذة صحيحة أومروحة أوبيت الكلاوى أو الدوش واذا كانت من الفخذة فتنظفها تنظيفا جيداً من الاختام ويقطع منهاعظمة العوكش وتدعكها بالملح والفلفل وتغرز فى داخلها مقدار ٤ فصوص من الثوم وتضعها في صينية نحاس وتضيف لها ورقة لاوروو بصلتان مقشورتان وقطعه جزر وقطعه من رؤوس الكرفس وفصأن من الحبهان ومقدار رطل من المسلى مقدوح وتدخلها في فرن متوسط الحراره حتى يتم نضجها ويرش عليها دائما أثناء التسويه من محل التسوية ويلاحظ أن يكون الفرن متوسط الحرارة حتي لا تحترق ارضية الصينية واذا جفت أرضية الصينية يضاف لها قليلا من الماء شيئا فشيئا حتى يتم تسويتها واذا تحمر اللحم من أعلى قبل اتمام نضجه يجب أن يغطي لاجل ان لايجف اللحم وبعد اتمام نضجه ترفع اللحم وتضعه فى إناء آخر وتصفى المسلى من محل التسوية وتضع على محل التسوية مقدار كبشة أو كبشتان من الماء أو البهريز وتضعها تغلى على النار ويضبط ملحها جيداً وتصفي بالشنوار فى كساروله صغيره أو حلة وبعد أن ترسى على مقدار النصف يقطع اللحم ويرص فى الصحن ويخدم معها أيضا أي نوع من البطاطس المحمر ويرش بالصلصة المستطرجة من محل التسوية وبهذه الكيفية يسوى أى نوع من السابق ذكره

الكفته

كفته قادن بودين Coftet kaden Bodean

هو أن تحضر مقدار أقة لحم مفرومه فرما ناعما بالماكينة وتفرم مقدار ٥٠ درهما من البصل فرما ناعما وتحمرها فى مقدار ٥٠ درهما من المسلى وعندما يصير لونها اصفراً مستكاويا تضيف عليه مقدار ثلاثة أرباع اللحم المفروم وتضيف عليها ايضا مقدار كبشة من الماء ويضاف لها ملحا وفلفلا وتلف على

النار حتى يجف ماؤها ثم ترفعها عن النار وتضعها على مصفاه حتى تصفي من المسلى وبعد أن يبرد اللحم تضعه فى صينية وتمزج معه اللحم الباقى ويفرم ثانيا بالماكينه ويضاف عليه قليلا من جوز الطيب مبشور ومقدار ٢٥ درهما من الارز المسوي ومقدار ٤ بيضات وتمزجها ببعضها جيداً وتقطع منها قطعا متساوية بقدر البيضة وتبط مستديرة أو مستطيلة وترص فى صينية مدهونة بالمسلى دهنا خفيفا وبعد ذلك تدخل الصينية فى الفرن مدة ٥ دقائق وبعد ذلك تضع الكفته فى صحن آخر وعند الطلب تغطس الكفته فى بيض مخفوق خفقا خفيفا بالشوكه وتحمر فى المسلى وبعد ذلك توضع فى مصفاه لاجل أن يصفى منها المسلى ثم ترص فى الصحن ويوضع حولها مقدونس محمر وتقدم فى الحال

كفتة قادن بودن باللحم النى — Cofta Kaden boden

هو ان تفرم مقدار أقة لحم مرتين فى الماكينة وتضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من الارز المسوي وملحا وفلفلا وقليل من الكمون ومقدار بيضتان او ثلاثه وتمزجها جيدا ثم تقطع منها قطعا متساوية مثل البيضة او مستطيله وترص على مصفاة ثم تضع على النار حله بها ماء وبعد أن تغلى تضع فوقها المصفاه التى بها الكفتة وتغطى لاجل اى تسوى الكفته علي البخار مدة ٥ دقائق أو ٦ ثم توضع الكفته فى صحن وعند الطلب تغطس الكفته فى بيض مخفوق بالشوكه وفلفل وتحمر بالمسلى وتقدم كالسابق ذكرها

كفته بالبقسماط — Cofta bel Boksomat

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم مفرومه فرما ناعما وتضعها فى صينية وتضيف عليها مقدار ٢٥ درهما من قلب العيش الافرنكى مبللة فى الماء ومعصوره جيدا وبيضتان وملحا وفلفلا وبصله مفرومه فرما ناعما محمرة بالمسلى نصف تحمير وتمزجها ببعضها جيداً وتدقها فى الجرن جيداً قليلا وتقطع منها قطعاً متساويه مثل البيضة وتبط بطاً مستطيلا وتغطس في بيض مخفوق بالشوكه خفقا خفيفا ممزوجا بقليل من الماء ثم ترفع من البيض وتلف فى قلب عيش افرنكي مدقوقا ومنخولا وبعد ذلك تحمر بالمسلى وترص فى حله وتغطي وعند الطلب ترص في الصحن وحولها ورق مقدونس ويمكن ان يخدم معها أى

نوع من البطاطس المحمر

كفته بعنوق الباذنجان Kofta be onouk El bazengan

هو ان تحضر مقدارا من عنوق الباذنجان بها مقدار ٢ سم من الباذنجان وتقشرها وتحمر بالمسلى أو الزيت ثم تحضر تجهيزات الكفته المتقدمة وتقطع منها قطعا مثل البيضه وتغرز فيها عنق الباذنجان وتبط بطاً خفيفاً حتي تصير مثل الكوستليته وتغطس في البيض وتلف في العيش كالسابقة وتحمر وتخدم مثلها ايضاً

كفتة سيخ Cofta Seekh

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ضأن وتفرم بالما كينة وتضيف عليها بصلة مفرومة فرما ناعماً جداً أو عصيرها وعصير ليمونه وملحاً وفلفلا وقليل من المقدونس المفروم وتمزجها جيداً ببعضها وتدق قليلا بالساطور أو بالسكينه على الترابيزة حتى تماسك ببعضها جيداً وبعد ذلك تقطع قطعا متوسطه بقدر البيضة وتبرم باليد برما مستطيلا وتشك في اسياخ الكباب وتسوى على الشباك فوق فحم بلدى ويرش عليها من وقت الى اخر عسلي خفيفا او زيت ممزوجا بقليل من عصير الليمون وعندما تحمر من الجوانب تسحب من الاسياخ في صحن مفروداً بأرضيته ورق مقدونس وتقدم في الحال ومعها أي نوع من الصلاطه

كفتة السلطان ايوب Coftet el Soltan Ayoob

هو ان تفرم مقدار نصف أقه لحم ضأن وتجهز مثل كفتة السيخ المتقدمه وتقطع منها قطعا متساويه بقدر البيضه وتبط بطاً مستديرا وترس رشا خفيفا بالزيت وتسوى مشواة على الشباك على فحم بلدى ثم تحضر مقداراً من قلب العيش الافرنكي وتحمر بالمسلي أصفرا مستكاويا وتحضر بعد ذلك مقداراً من بهريز الفراخ أو اللحم وتمزج بقليل من صلصة اللحم وترشها فوق العيش المحمر وبعد ذلك يفرد قلب العيش في صحن مستدير ويكسي بصلصة لبن زبادى الموضحة في نمرة ٥٤ وترص عليها الكفتة وتقدم في الحال

كفتة بالطرب Cofta bel Tarb

هو أن تفرم اللحم وتجهزها مثل كفتة السيخ وتقطع منه كل قطعة بقدر البيضة ثم تبط بطاً خفيفاً

مستطيلة وتلف بقطع من الطرب الضأن وبعد ذلك تسوي مشواه على الفحم مثل السابق ذكرها وترص بعد ذلك فى صحن مع ورق مقدونس وتقدم فى الحال

كفته مجمار Cofta Megmar

هو أن تجهز تجهيزات كفته قادن بودين بالقيمه كالسابق توضيحها بدون ارز وتضيف لها قطعة من قلب العيش الافرنكي مبلله فى الماء ومعصورة جيدا بدلا من الارز ثم يقطع منها قطعا بقدر الليمونه وتلف لفا مستطيلا وترص فى صحن او صينيه وتوضع بعد ذلك فى جهة رطبة او ثلاجة وعند الطلب تكسر مقدار من البيض وتضيف له ملحا وفلفلا خفيفا وتخفق بالشوكه خفقا خفيفا وتغطس فيه الكفته الواحدة بعد الاخري وتحمر بالمسلي وترص فى صحن مفروداً بأرضيته ورقة دانتله ومقدونس محمر من الجوانب وتقدم فى الحال

كفته بالصلصه Cofta bel Salsa

هو أن تفرم مقدار نصف أقة لحم وتضيف عليها مقدار ٢٥ درهما من قلب العيش الافرنكي مبلل بالماء ومعصور عصرا جيدا وملحا وفلفلا وقليل من جوز الطيب ومقدار ٣ بيضات وبصله مفرومه فرما ناعما محمره نصف تحمير بالمسلي وقليل من المقدونس المفروم وتمزج جيداً ببعضها وتدق قليلا فى الجرن ثم تقطع منها قطعا متساوية بقدر البيضه وتبط بطا مستديراً أو مستطيلا وتتبن فى الدقيق وتحمر بالمسلي وتضيف عليها مقدار كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلا على النار وتضيف لها بعد ذلك مقدار نصف لتر من الماء وملحا وفلفلا وورقه لاورو وتضيف عليها الكفتة وتغطي وتسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة وعند اتمام نضجها وترسى الصلصة يضبط ملحها ويغرف منها حسب الطلب

كفته رأس العصفور Cofta Ras el Asfur

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم وتفرم بالماكينة وتضيف لها مقدار ٣ ثلاث بيضات وملحا وفلفلا وبصلة مفرومه فرما ناعما وقليل من المقدونس المفروم ومقدار من جوز الطيب وتدق فى الجرن وبعد ذلك تقطع منها قطعا صغيرة مثل البندقه وبعد ذلك تلف فى الدقيق وتحمر بالمسلي وتسوى بالصلصة كالسابق ذكرها وغالبا يخدم معها ارز وتقدم الحال

كفته بالشبت Cofta bel Shabat

هو ان تحضر نصف رطل لحم ويجهز مثل كفتة رأس العصفور المتقدمه ثم تحضر مقداراً من الشبت ويغسل أولا ويقطف ويفرم نصف فرم ويفرد على ترابيزة ثم تقطع من اللحم قطعاً صغيرة مثل البندقه أو اكبر قليلا ويلف على الترابيزة فوق الشبت لاجل أن يتلبس بها وبعد ذلك ترص في حله مع الشبت الباقي ويضاف لها مقداراً من المسلي المقدوح وملحا وفلفلا خفيفا وتغطى وتسوى على نارمتوسطه وبعد أن يجف ماؤها يضاف لها قليلا من الصلصة ويكمل تسويتها على نار هادئةوعند اتمام نضجها يضبط ملحها وتقدم عند الطلب

كفته بالتربية Cofta bel Tarbia

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم وتفرم بالماكينة ويضاف لها ٣ بيضات وملحا وفلفلا وبصله مفرومهفرما ناعما وقليل من جوز الطيب وتدق دقاناعما في الجرن ثم تقطع قطعاً مثل الليمونهوتبطبطاً مستطيلا أو مستديراً وترص في صينيه مدهونة مسلي خفيفاً وتدخلها في فرن مدة ٥ دقائق لاجل ان لا تجف قليلا بدون تحمير ثم توضع في حلة وتغطى بالبهريز أو بالماء وتضيف لها قليلا من الملح وتغطي وتسوى على نار هادئه مدة ٢٠ دقيقة ثم تحضر حله صغيره وتضع بداخلها مقدار صفار أربع بيضات وعصير ليمونتان أو ثلاثةوملعقهصغيرةمن الدقيق وتخفقهاخفقا جيداً بالسلك وتصب فوقها بعد ذلك مرقة الكفته وتوضع بعد ذلك الصلصه على النار مع استمرار التقليب وعندما تغلى ترفع من على النار ويوضع بداخلها الكفته وتغرف بعد ذلك في صحن غويط وتقدم في الحال

كفتة بالارز Cofta bel Orze

هو أن تفرم مقدر نصف اقة لحم وتضيف عليها بيضتان وقليل من الملح والفلفل وبصله مفرومة وقليل من جوز الطيب مبشور وتمزج بمقدار ٥٠ درهما من الارز المدقوق والمنخول بالمنخل السلك ويدق دقا ناعما في الجرن وبعدذلك تقطع قطعا متساويه بقدر الليمونة وتبرمها برما مستطيلا مثل البلحة وتحمر في المسلي على ظهر الفرن أو تحمر في صينية في الفرن وبعد ذلك تسوي بالصلصة مثل الكفته بالصلصه

كفتة بالبطاطس — Cofta bel Batates

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ويمزج معها مقدار ربع اقه بطاطس مسلوقة بقشرها او مشويه في الفرن مقشرة ومفرومة بالما كينه ومقدار ٣ بيضات وملحاً وفلفلا وجوز الطيب وبصلة مفرومه فرما ناعما ومسواه بالمسلي نصف تسوي وقليل من المقدونس المفروم وتمزج جيداً ببعضها ثم يقطع منها قطعاً مثل المشمشه وتلف لفا مستديراً وتغطس فى بيض مخفوق خفقا خفيفا بالشوكه وترفع من البيض وتلف فى قلب عيش افرنكي مدقوقا ومنخولا بالمنخل وعند الطلب تحمر بالمسلى وتفرف على ورقه دانتله داخل صحن وحولها مقدونس محمر وتقدم فى الحال

كفته بوتون بالبيض — Gofta Boton bel Bead

هو ان تفرم مقدار نصف أقة لحم وتضيف عليها مقدار ٣ بيضات وبصله مفرومه فرما ناعما وملحا وفلفلا ومقدار ٢٥ درهما من قلب العيش الافرنكي مبلل بالماء ومعصوراً عصراً جيداً وقليل من جوز الطيب وتدق فى الجرن قليلا ثم تسلق مقدار ٤ بيضات او ٥ وتقشرها ثم تحضر قطعة كبيرة من الطرب الضان وتفرد على ترابيزة ويوضع فى وسطها اللحم وترص فوقها البيض وتلف بالطرب بحيث تكون مستطيله مثل العيش الافرنكي والبيض فى الوسط وتوضع فى صينيه ويضاف لها ملحا وفلفلا وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تخرجها من الفرن وتترك حتي تبرد قليلا ثم تقطعها قطعا مستديرة وترص فى الصحن ويخدم معها اي نوع من البطاطس وترش بالصلصة وتقدم فى الحال

كفته بوتون بالخضروات — Cofta Boton bel Khodrawat

وهى كالمتقدمه تماما الا انها بدون بيض فى الوسط ويخدم معها اى نوع من الخضروات مثل بازلا بالزبدة اوبوريه وبطاطس باللبن بوريه او محمر او فاصوليا خضراء بالزبدة او سبانخ بوريه وهكذا

كبيبه شامى في الصينيه — Cobeba Shamy

هو ان تحضر مقدار نصف اقة لحم احمر خاليه من الشغت والعروق وتدق فى الجرن دقا ناعما ويضاف عليها بصله مسحوقه وقليل من الملح ثم تحضر مقدار ربع اقه برغل ويغسل مراراً غسلاً جيداً

ويغطي بعد ذلك بالماء ثم ينشل ويوضع في مصفاة لكي ينقى منه الحصى وينقع في الماء مدة ربع ساعه ثم يعصر من الماء عصرا جيدا ويمزج مع اللحم مزجا جيدا ويضاف عليه ملحا وفلفلا وقليل من البهارات ويدق في الجرن دقا ناعما جدا ثم تمرر طرف السكينه من اسفل الخلطه الى أعلى لكي ترفع العروق الزائدة التي بالخلطه وتكرر مرارا حتى تنظف من العروق جيدا وبعد ذلك تحضر صينيه وتدهن بالزبدة ويفرد بارضيتها طبقه من الخلطه بسمك سنتي ونصف وتفرد فوقها طبقه لحم مسواه قيمه كالموضحه في الفصل الخامس ممزوجه بقليل من الصنيبر المحمر وتغطي بطبقة أخرى مثلها من الخلطة ثم تصلح من أعلى بحيث تكون متساوية ثم تقطع مثل البقلاوة ويرش عليها مقدار نصف رطل من المسلى وتسوي في الفرن مدة ٢٠ دقيقة حتى تورد من أعلي ومن أسفل وترفع من على النار ويقدم منها عند الطلب دافئه

كبيبة مقلية ويقال لها حلبيه Cobeba Maklia

هو ان تجهز خلطة الكبيبة المتقدمة ويقطع منها قطعاً متساوية مثل البيضة أو أكبر قليلا وتلف له بيضاويا وتفتح من الوسط بالاصبع وتملأ بالقيمة والصنيبر المتقدمة وتقفل وبعد ذلك تحمر بالمسلى وترص في حلة وتغطي وتوضع بجانب النار لكي تلين قليلا ويقدم منها عند الطلب

كبيبة لبنية Cobeba Labania

هو ان تحضر مقداراً من دهن بيت الكلاوى الضأن ويفرم بالماكينة ويفرم معه ايضا بصلة وقليل من الملح والبوهار والفلفل ثم تلف مثل الاصابع كالمتقدمة وتحشى بالدهن وتقفل ثم تحضر حلة وتملأ بالماء وتوضع على النار وبعد أن تغلى يضبط ملحها وتوضع داخلها الكبيبة وتغلى مدة ١٠ دقائق ثم تحضر مقدار رطلين من اللبن المخمر في حلة وتمزج عليه بياض بيضتان ومقدار ملعقة من النشا مذابا في الماء أو ملعقة دقيق أرز مذابا ايضا وتمزج ببعضها جيدا وتوضع على النار مع استمرار التقليب وعند ما تغلى ترفع من فوق النار وتوضع منها الكبيبة ثم تغلى على نار هادئة وتضيف لها قليلا من النعناع المسحوق ومقدار ٤ فصوص من الثوم مدقوق دقا ناعما وعند اتمام تسويتها مدة ١٠ دقائق ترفع من على النار وعند الطلب تغرف في صحن غويط ويرش عليها من أعلى خضرة نعناع وثوم مسحوق وتخدم الخضرة الباقية في الصلصيرا ويمكن أن تخدم معها أرز أبيض بالمسلى

انواع اللحوم بالصلصة

يخني بالبصل Yakhny bel Basal

هو أن تحضر أقة من اللحم الضأن وتقطع قطعا متساوية بقدر البيضة ثم تحضر مقدار نصف أقة بصل وتقطع ترسا رفيعا وتحمر بالمسلي حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا وتوضع في مصفاة ثم تحمر اللحم بالمسلي في حلة مع مقدار ١٠ فصوص من الثوم ثم تضيف عليه كبشتان من صلصة الطماطم ويلف قليلا على النار وتضيف له بعد ذلك مقدار كبشتان من الماء وقليل من الملح والفلل وورقة لاورو ثم تضيف عليه البصل ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويرفع عن النار ويقدم عند الطلب . ويمكن ان يسوي بهذه الطريقة في برم من الفخار

يخني بالحمص Yakhny bel Hommos

وهو مثل السابق تماما ويضاف عليه قليلا من الحمص مسوى ومفصص

باباظ يخني Babaz Yakhny

هو أن تحضر مقدار أقه من اللحم وتقطع قطعا متساوية بقدر البيضة ثم تحضر مقدار ربع أقة بصل قويرمه ومقدار ٢٠ فص من الثوم مقشورة أو ٥ رؤوس من الثوم صحيحة بالقشر ثم تحمر الثوم حتى يصير اصفراً مستكاويا والبصل كذلك ثم يحمر اللحم ويوضع في حلة ويضاف عليه البصل والثوم ومقدار كبشة من صلصة الطماطم وورقة لاورو وقطعة من راس الكرفس وملحا وفلفلا وفنجان صغير من الخل وملعقة صغيرة من السكر ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم عند الطلب

يخني بالخضروات Yakhny bel Khodrawat

هو أن تحضر أقة لحم وتقطع قطعا متساوية و تحمر بالمسلي وتوضع في حلة نظيفه وتحمر بعد ذلك بصله مفرومة فرما ناعما ومقدا ٤ فصوص من الثوم وقطعة كرفس وعند ما يصفر لونه تضيف عليه مقدار ملعقه من الدقيق ويحمر قليلا ويضاف له كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل

ويلف قليلا على النار ثم تضيف له مقدار كبشتان أو ثلاثة من الماء وبعد ان يغلى مدة ٥ دقائق يصفى فوق اللحم ويضاف عليه مقدار ربع أقة بصل قويرمه محمر في المسلى ومقدار ٥٠ جراما من الجزر مقطع قطعا مستديرة مثل البلية ومسلوقا بالماء نصف تسوية وقطعة كرفس ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند ما يتم ثلثي تسوية تضيف عليه مقدار ربع أقة بطاطس ملفوفة مثل المشمشه وتحمره في المسلي ويضبط ملحه ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام نضجه يغرف في صحن غويط عند الطلب ويرش من أعلى بيازلاخضراء منطقه بالزبدة أو فاصوليا خضراء منطقه بالزبده ايضاً

يخني يادى كاردش «السبعه اخوه»

وهو على طريقتين : —

(١) الاول التحضيرات : ½ نصف اقة لحم ضأن من الموزه وفرخه بدريه ومقدار ٦ كلاوي ضأن ومقدار ٦ كوارع ضأن ومقدار ٥٠ درهما من الحمص ومقدار ربع اقة بصل قويرمه ومقدار ربع اقة من الكرشة العمل : تقطع اللحم قطعاً متساوية وتحمر ويوضع في حلة ثم تقطع الفرخة ايضاً قطعاً متساوية وتحمر وتوضع مع اللحم ثم تضيف له كبشتان من الصلصة وورقة لاورو وملحا وفلفلا خفيفا ويغطى ويسوى على نار هادئة مدة ثلاثة ارباع التسويه ثم تحمر البصل القويرمه ويضاف له قليلا من الصلصه ونصف كبشه مريز أو ماء ويغطى ويسوى على نار هادئه مقدار ½ نصف تسويه وتسوى الكوارع والكرشه مسلوقه كما هي موضحه في نمرة ٣ وبعد ذلك يسلق الحمص ويقشر ثم تحضر عدد من الصحون الافرنكيه وتنظف الكوارع من العظم وتقطع الكرشه قطعا صغيره متساويه وترص الكوارع والكرشه وقطع الفراخ واللحم والكلاوي مقطعه على اثنتين ومحمرة سوتيه بالزبدة والحمص والبصل ويضاف عليها مقدار من الثوم محمر ثم تصفى صلصه اللحم وتغطى بها الجميع ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل ويغطى ويسوي علي نار هادئه أو في الفرن وعند اتمام نضجه تنظف أحرف الصحون ويقدم مثل ما هو عليه

(٢) الطريقه الثانيه : وهي كالسابقة تماما الا أنه يقطع البصل ترساً ويحمر بالمسلي حتى يصير لونه اصفراً مستكاويا ويضاف له مقدار نصف أقه طماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعه قطعا صغيره

يخني بالباذنجان Yakhuy bel bazengan

هو أن تحضر مقدار أقة لحم من الفخذة أو من المروحة وتقطع قطعا متساوية وتحمر بالمسلى مع

فصان من الثوم وقطعه كرفس ويضاف عليه كبشتان من صلصة الطماطم ويلف على النار قليلا ثم يضاف عليه مقدار كبشتان من الماء ثم تحمر ربع أقة بصل قويرمه وتضاف على اللحم ويضاف ايضاً ملحا وفلفلا وورقة لاورو وتغطي وتسوي على نار هادئة مقدار ¾ ثلاث أرباع التسوية وبعد ذلك تضيف عليه مقدار نصف أقة باذنجان من جهة العنوق ملفوف مثل الشمس ومحمر في المسلى ويغطي حتي يتم نضجه ويغرف منه عند الطلب

يخني كمونيه — Yakhny Kammoniah

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن أحمر ويقطع قطعاً متساوية مثل البيضة ويحمر بالمسلى ويوضع في اناء آخر وتحمر محلة بصلة مفرومه فرما ناعماً مع مقدار ٣ فصوص من الثوم وعندما يصفر لونه يضاف له ملعقة دقيق صغيره ويلف قليلا مع البصل ثم تضيف عليه اللحم ويلف مدة ٥ دقائق وتضيف عليه ايضاً مقدار كبشتان من الصلصة ويلف ايضاً مع الصلصة مدة ٥ دقائق ثم تضيف عليه مقدار كبشتان من الماء وقليل من الملح والفلفل ويغطى ويسوى على نار متوسطه وعند اتمام نصف تسويته يضاف له ملعقه صغيره من الكمون ويضبط ملحه ويكمل تسويته على نار هادئة ويقدم منه عند الطلب

لحم بالصلصة — Lahm bel Salsa

هو ان تحضر مقدار أقة من الموزه الضأن ثم تفرم بصلة فرما ناعما ومقدار ٤ فصوص من الثوم ويحمر في المسلى وقبل أن يصفر لونه تضيف عليه اللحم ويحمر مدة ٥ دقائق وبعد ذلك تصب عليه مقدار كبشتان من صلصة الطماطم وتلف على النار حتى ترسى على المسلى وبعد ذلك تغطى بمقدار ٤ كبشات من الماء ويضاف لها ملحا وفلفلا وقطعه من القرفه الخشب وتغطي وتسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجها يضبط ملحها ويقدم منها عند الطلب

لحم سفريتو « طريقة اسرائيليه ». وهو موضح في نمرة ٥٥

لحم قويرمة بالبصل — Lahm Kwerma bel Basal

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن من الفخذة أو الدوش أو المروحة وتقطع قطعا متساوية مثل البيضة وبعد ذلك تحمر بمسلى ساخن جداً وتحمر أيضا ربع أقة بصل قويرمه ويوضع مع اللحم وأيضا

المسلي محل التحمير وبعد ذلك يضاف له ملحا وفلفلا وورقة لاورو ومقدار ١٠ فصوص من الثوم ويغطى ويسوى على نار هادئة بدون أن يضاف له ماء وعند اتمام نضجه يصفي من اللحم وترص قطع اللحم في وسط صحن مستدير او مستطيل ويرص حوله البصل من الدائر

قويرمة بالباذنجان او البطاطس — Kwerma bel Bazengan aw el Batates

وهى كالسابقة الا انه يوضع بطاطس ملفوف مثل المشمش او باذنجان ملفوف بدلا من البصل و كيفية تسويته واحد

قويرمة سفرى — Kwerma Sefery

هو ان تحضر اقة لحم من الدوش اى صدر الخروف او من المروحة او من بيت الكلاوى ويحمر بالمسلي او بالدهن الضأن ويوضع فى حله ويضاف له ملحا وفلفلا وورقة لاورو وحبهان ومستكة ومقدار فصين وبعد ذلك يصب عليه مسلى حتى يغطى وبعد ذلك يغطى بغطاء ويسوي على نار هادئة بدون ان يضاف له ماء وعند اتمام نضجه ويجف جيداً من الماء يرفع عن النار وبعد ان يبرد قليل يرص في برمه بالشوكه او بالمقصوصه ويغطى بالمسلى او بالدهن محل التسوية ويترك حتى يبرد ويغطي : وهذا الصنف يمكن ان يمكث مقدار شهر او شهرين وعند الطلب يؤخذ منه من الجنب حسب الطلب ويسخن

لحم بالصلصة البيضاء — Lahm bel Salsa el Baida

هو ان تحضر مقدار اقة لحم من الموزة او الفخذة وتقطع قطعا متساوية وتنظف تنظيفا جيدا وتغلى في الماء مقدار ربع تسويه ثم تحضر مقدار ربع اقة بصل قويرمة ومقدار ٥٠ درهما من البصل موضيه مثل فصوص الثوم ومقدار ٥٠ درهما من راس الكرفس الابيض مقطع ومقدار ٥٠ درهما من راس الكراث الابيض مقطعه على اربعه او كراث من الصغير صحيح ثم تحضر حله نظيفة وبها مقدار اوقيتين من المسلى او الزبدة ويلف البصل بالمسلى على النار قليلا مع الخضروات ثم يضاف له ملعقة دقيق ويلف ايضا ثم يصفى عليه البهريز محل تسويه اللحم ويضاف عليه ايضا اللحم ثم نضيف له ملحا وورقة لاورو ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه وترسى الصلصة يغرف عند الطلب في صحن غويط ويرش عليه مقدار من البازلا الخضراء مسلوقه بالماء

لحم بالتربيه — Lahm bel Tarbia

هو ان تحضر اقة لحم من الموزه أو من المروحة أو من الفخذة وتقطع قطعاً متساويه وتوضع فى حله وتغطى بالماء وتوضع على النار حتى تغلى مدة دقيقتين ثم ترفع عن النار ويغير ماؤها بماء بارد وبعد غسلها غسلا جيدا توضع على النار بعد ان تغمر بالماء ثانيا ويضاف لها قطعة جزر وفص من الحبهان وفص مستكة وملحا وفلفلا صحيحا وتغطى وتسوي على نار متوسطة وعند اتمام نضجها ترفع قطع اللحم فى اناء اخر ويصفي البهريز بالشاشه او بالشنوار ثم تضع فى حلة صغيره ملعقة من الدقيق ومقدار ٤ اربع صفار بيضات وعصير ليمونتان او ثلاثه ويخفق بالسلك ويصب عليه بهريز اللحم وتدخله على النار مع استمرار التقليب وعندما يغلى يرفع من على النار ويمزج مع اللحم بعد ان يصفى بالشنوار او بالشاشه ويغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

كوارع يخني بالحمص — Kaware Yakhny bel Hommos

هو ان تحضر مقدار من الكوارع ويسوى ثلثين تسويه مسلوق كالموضح في نمرة ٢ وبعدذلك يخلى من العظم ويكمل تسويته مع البصل والحمص مثل يخني باللحم

كوارع بالتربية : ـ وهي مثل لحم بالتربية — Kaware bel Tarbia

كوارع دندومة — Kaware Dandourma

هو ان تحضر مقدار من الكوارع وتسوى مسلوقه كالموضحة فى نمرة ٢ ثم تكرر بهريز الكوارع كما هو موضح فى نمرة ٣ وبعد ذلك تخلى الكوارع من العظم وتقطع قطعاً صغيرة متساوية وترص فى صحن غويط وتغطي بالدندورمة وتوضع على الثلج وعند الطلب تقطع سامبو كسة مثل البقلاوة وترص في الصحن وتقدم فى الحال.

كوارع باتشا — Kaware Batsha

هو ان تسوى مقدار من الكوارع الضأن او البتلو مقدار نصف تسويه ثم تحضر مقدار ٥٠

درهما من البصل وقطعه كرفس وقطعة جزر وتحمر بالمسلى وعندما يصفر لونها تضيف عليها الـكوارع ومقدارا من الطماطم المقشره مقطعة على اثنتين ومقدار ٤ فصوص من الثوم مبطوطة وورقة لاورو وملحا وفلفلا ويلف قليلا مع بعضه مدة ٥ دقائق ثم يصفى فوقه بهريز الـكوارع ويغطي ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه ترفع الـكوارع فى اناء اخر وتنظف من العظم وتقطع قطعاً صغيرة ثم تصفي الصلصة بالشنوار وتترك تغلى حتى ترسى على النصف ويضبط ملحها جيداً وتخدم منها اللباتشابوريك كما هو موضح فى نمرة ٩٤

المخ :ـ وهو موضح في الانواع الافرنـكية El-Mokh

الـكلاوى :ـ وهي موضحة في الانواع الافرنكية El-Kalawy

ممبار Mombar

هو ان تحضر مقدار من المبار الضأن وينظف تنظيفاً جيدا ويقلب ويملأ الى النصف بخلطه ممبار الموضحة فى نمرة ٦٠ ويربط من الطرفين ويحزم من الوسط ويغرز بعيبر ويرص فى حله اوصينيه مفرودا بارضيتها مقدار من قشر البصل ويغطي بالماء ويضاف عليه ملحا وفلفلا ويغطي ويسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يرفع من على النار ويحمر بالمسلى عند الطلب وبعد ذلك يقطع قطعاً متساوية بطول ١٠ او ١٨ سم ويرص في الصحن وحوله مقدونس محمر ويقدم فى الحال

فراخ باليخنى Ferakh bel Yakhny

وهى مثل انواع اللحم الا انها توضع الفراخ بدلا من اللحم على جميع الانواع

فراخ بالشركسية Ferakh bel Sharkasia

هو ان تسوي فرخة او اكثر حسب الطلب بحيث تـكون عتقيه من النوع الجيد مسلوقة كما هي موضحة فى نمرة ٤ وبعد ذلك تقطع الفخذة على اثنين وكذلك الصدر بعد تخليه من العظم وتسوي بعد ذلك بالبهريز مقدار من الارز لبه كما هو موضح فى نمرة ١٧ باسم ارز شركسية ويغرف الارز فى صحن ويفتح من الوسط مثل الفسقية وترص في وسطه الفراخ وتكسي بصلصة شركسية الموضحه فى نمرة ٥١ وتقدم في الحال

فراخ بارده بصلصة اباظة « بصلصة الجوز » Ferakh barda

هو ان تسوى الفراخ مسلوقة مثل الشركسية وتترك تبرد محل التسوية وبعد ذلك تقطع الفخذة علي اثنين بعد ان تنظف من الجلد وكذلك الصدر ينظف من الجلد والعظم ثم ترص الفخذه في أرضية الصحن وفوقها الصدر وتكسى بصلصة أباظه كما هى موضحة فى نمرة ٥٠ وتقدم عند الطلب

فراخ شاويش Ferakh Shawish

هو أن تسلق الفراخ كالمتقدمة وتترك حتى تبرد محل التسوية ثم تقطع الفخذه على اثنين وكذلك الصدور بعد أن ينظف من الجلد والعظم ثم تحضر مقدار من قلب اللاتوجه ويفرم فرما ناعما مثل الشعر ويغسل ويجفف على فوطة ويفرد فى أرضية صحن مستدير أو مستطيل ويرص فوقه نخذ الفراخ والصدور من أعلى ويرص حوله من الدوائر طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة على اربعة ومملحه قليلا فى الملح والفلفل والخل أو الليمون وايضا بيض مسلوق ومقسوم على اثنين بين القطعة والاخرى قطع من الكرنشون أي الخيار المخلل الصغير أو زيتون اخضر ويخدم معه صلصة مستارده الموضحة في نمرة ٥١

فراخ بالدندورمة Ferakh bel Dandorma

هو أن تحضر فرخة أو اثنين وتسوي كالمتقدم وتزيد عليها اربع كوارع ضأن أو واحد بتلو وبعد ذلك ترص الفخذ في صحن غويط وفوقها الصدور وتكسي بدندورمة بهريز الفراخ كما هي موضحة في نمرة ٣ وتوضع فوق الثلج لوقت الطلب . ويمكن أن ترص الفراخ فى قوالب بالدندورمة وترسم أرضيته بقطع من الجزر والخيار المخلل ويقلب فى صحن مستدير وحوله قطع من الدندورمة مقطعه احجبة أو هلالات

فراخ محشية بالدندورمة Ferakh Mahshia bel Dandorma

هو أن تحضر فرخه عتقية من النوع الجيد وتنظف وتخلى من العظم وتفرم مقدار ثلاثة ارباع اقة لحم من السمانه أو وش الفخذه وتفرم دفعتان بالماكينة ثم تحضر ٥٠ درهما من لسان احمر مدخن

او مملح ومسوى ثم تقطعه قطعا مربعه مثل زهر الطاولة ومقدار ٥٠ درهما من الفستق الاخضر مقشور من القشرتين ومقدار ٥٠ درهما من الليه مقطعه قطعا صغيرة ومسلوقه غلوة واحدة بالماء ثم يدق اللحم فى جرن من الرخام وتضيف عليه مقدار ٣ ثلاثه بيضات وملحا وفلفلا ومقدار ١٥ درهما من الدقيق المعجون بالماء على النار مثل عجينه الصره وبعد ان تبرد تدق مع اللحم دقا ناعما جدا وبعد ذلك ترفع من الجرن ويمزج معها الفستق والليه واللسان وقليل من جوز الطيب مبشور ثم تحشى الفرخة وتلف داخل شاشة وتربط من الطرفين والوسط وبعد ذلك تضم عظم الفرخة فى حلة ويغطى بالماء ويضاف له قطعة جزر وقطعه كرفس ومقدار ٦ كوارع من الضأن أو اثنين من البتلو وورقة لاورو وتوضع على النار وبعدأن تغلى ترفع منها الرغوة وتضع فوقها الفرخة وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجها ترفع الفرخه وتفك من الشاشة ثم تعصر الشاشة وتلف بها الفرخة ثانيا وتربط من الطرفين والوسط وتثقل عليها خفيفا حتى تبرد ثم تجهز بهريز الفرخة دندورمه كما هى موضحة فى نمرة ٣ وبعد ذلك تقطع الفرخة وبعد ان تبرد الدندورمه فوق الثلج يفرم منها جزء ويفرد في أرضية الصحن وبعدذلك تقطع الفرخة وترص فوقها ويرش عليها دندورمة مفرومه وكذلك من الجوانب وتقدم فى الحال

فراخ بالخالطه — Ferakh bel Khalta

هو ان تحضر مقدار من الفراخ البداره وتنظف تنظيفا جيداً وتكتف وتحمر بالمسلى وتوضع في حلة مع بصلة وقطعه جزر وقطعة كرفس وورقة لاورو وملحا وفلفلا وكبشه من الماء وتسوى مكموره على نار هادئه وبعد اتمام نضجها تصفي المسلى محل التسويه وتصفى الصلصه فى اناء اخر وتكسر الفراخ على اربعه وتجهز ارزخالطه اسلامبولى الموضح فى نمرة ١١ وبعدذلك الارزو ترص فوقه الفراخ وترش بالصلصه رشا خفيفا وتقدم فى الحال

فراخ بخالطة الشعريه — Ferakh be khaltet el Shearia

هو ان تسوي الفراخ كالسابقه تماما وتغرف خلطه الشعريه الموضحه فى نمرة ٦٣ بدلا من الارز

فراخ بصلصه الدقيق — Ferakh be Salset el Dekeek

هو ان تحضر فرخه بدريه وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع على اربعه وتحمر بالمسلى وتحمر فى محل تحميرها مقدار ملعقتان من الدقيق وعندما يحمر ويصير لونه مثل الطحينه الحمراء تصب عليه مقدار

لترا من الماء وفص حبهان وفص مستكة وبصله صغيره وتوضع عليه الفراخ وتغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجها ترفع الفراخ فى حلة اخرى وتصفى فوتها الصلصة من الشنوار أو المنخل ويضبط ملحها وتقدم عند الطلب

فراخ محمرة بالبطاطس Ferakh Mehammra bel Batates

هو ان تحضر فرختان بدارة وتنظف تنظيفا جيداً وتكتف وترش بالملح والفلفل وتوضع داخل كل فرخة ورقة لاورو وبعد ذلك تحمر بالمسلى في حلة وتضيف عليها بصله مقشره صحيحة وقطعة من رأس الكرفس وقطعة جز وتغطى وتسوي مكمورة على نار متوسطة ثم تقشر مقدار نصف أقة بطاطس وتوضب مثل البلح ثم تغلى البطاطس في الماء مقدار غلوه بعد ان يحمر فى المسلي وبعد اتمام نضجه تقطع الفراخ علي اربعة وتخلى العظم من الصدر ثم تصفى محل التسوية وينظف من المسلى وترص الفراخ فى الصحن وبجانبها البطاطس ويرش فوقها بالصلصة وتقدم فى الحال

فراخ مشويه Ferakh Mashwia

هو ان تحضر العدد المطلوب من الفراخ « الكتاكيت » وتنظف تنظيفا جيدا وتشق من الظهر وتخلي من عظم الصدور والضلوع وتبط بطا خفيفا بالساطور وترش بالملح والفلفل وعصير ليمونه وقليل من ماء البصل وترش بقليل من الزيت وتترك مخمرة مدة ١٥ دقيقة على الاقل وعند الطلب تسوى مشواه على الفحم وبعد ذلك ترفع من فوق النار وتشق الواحدة علي اثنين وترص في الصحن مع أى نوع من البطاطس المحمر وقليل من ورق المقدونس من الجوانب ويقدم فى الحال وهو ساخن

فراخ كولباستى Ferakh Colbasty

هو ان تحضر العدد المطلوب من الفراخ « الكتاكيت » كالمتقدمة وتجهز مثلها أيضاوقبل الطلب بمدة ١٠ دقائق تحضر صينية نحاس على النار وبها قليلا من المسلى وبعد أن تسخن جيداً ترص داخلها الفراخ وتغطى بغطاء مسطوحا ويثقل عليه خفيفا (بهون) أو أى شيء آخر وبعد أن تحمر من أسفل تقلب على الوجه الاخر وبعد أن تحمر من الجانبين ترش بعصير ليمونه أو اثنين ثم ترفع في صحن آخر ويصفى المسلى محل التحمير ثم تضع نصف كبشة من الماء فى الصينية محل التحمير وتوضع على

النار وبعد أن تغلى وترسى على النصف تغرف الفراخ بعد أن تقسم الواحدة على اثنين فى صحن مستدير مع أي نوع من البطاطس المحمر وترش بالصلصة وتقدم فى الحال وباقى أنواع الفراخ فى الطهى الافرنكى

كرش بالحمص Kirsh bel Hommos

هو أن تفرم مقدار نصف اقة بصل وتحمر فى المسلى مع مقدار ١٠ فصوص من الثوم وعندما يصير لونها اصفراً مستكاويا تضيف عليها أقه كرشة مسلوقة اولا كما هى موضحة فى نمرة ٣ مقطعه قطعاً صغيرة متساوية وتلف مع البصل قليلا وتضيف عليها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف ايضا بالصلصة مدة ٥ دقائق ثم تغطي بماء أو بمريز ويضاف عليها مقدار ٥٠ درهما من الحمص مسوى ومقشور وملحا وفلفلا وورقه لاورو ويغطى ويسوى على نار هادئه وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم منه حسب الطلب

كرشة بالتربيه Kersha bel Tarbia

هو أن تسلق الكرشة كالموضحه وتقطع قطعاً صغيرة متساوية ثم تحضر حلة صغيرة وتوضع داخلها صفار أربع بيضات وملعقة من الدقيق وعصير ليمونتان أو ثلاثة وتخفق بالسلك ويصب فوقها مقدار من بمريز الكرشة وتضعها على النار مع استمرار التقليب وعند ماتغلى ترفع من على النار وتصفى بالشنوار ثم تمزج معها الكرشة وتقدم بعد أن يرش عليها قليلا من المقدونس المفروم أو النعناع وباقى أنواع الكرشة موضحة فى الانواع الافرنكية

ديك رومى «دندى»

ديك رومي بالخلطه Deek Romy bel Khalta

هو أن تحضر ديك رومي وينظف ويكتف ويرش بملح وفلفل وتضع داخله ورقة لاورو وقليل من الملح والفلفل ويحمر فى حلة بالمسلى وتضيف عليه بصلتان مقشورتان صحيحتان وقطعه كرفس

وقطعه جزر وفصان من الجبهان وفص مستكة ويغطي ويسوى مكمور ثم تجهز أساس الارز كما هو موضح فى نمرة ٦٢ برقاب وأجنحة الديك وتسوى به الخلطة الاستامبولى الموضحة في نمرة ٦٣ وبعد أن يسوى لديك يرفع من الحلة ويصفي المسلي من محل التسوية ثم تضع كبشة من الماءعلى محل التسوية وتغلي قليلا وتصفي بالشنوار في اناء آخر ثم تخلع صدر الديك بالعظم ويملأ الديك من الداخل بالخلطه ثم يقطع صدر الديك قطعه رقيقة وترص فوق الارز وبعد ذلك يوضع الديك فى الصحن وحوله قليلا من الخلطه ويرش بقليل من الصلصة من أعلى وتخدم باقى الصلصة فى الصلصيرا و يقدم فى الحال وهو ساخن

ديك رومى بخلطة الشعرية — Deik Romy bel Shearia

وهو كالمتقدم تماما الا انه توضع خلطه شعرية بدلا من الارز

ديك رومى محمر بالبطاطس — Deik Romy Mohammar bel Batatis

هوأن تسوى الديك مثل تسوية الدندي بالخلطه مكمورة وقبل أن يتم نضجه تحمر مقدار اقة بطاطس مثل البيضة ويكمل تسويتها مع الديك وعند أتمام نضجها يكسر صدر الديك ثم يرد محله ثانياً ويوضع بعد ذلك فى وسط الصحن وحولة البطاطس ويرش بنصف الصلصة والباقي معه فى الصلصيرا

ديك رومى بارد بالصلاته — Deik Romy bared bel Salata

هو أن تحضر الديك وينظف ويكتف ويرش بالملح والفلفل وتضيف له ورقة لاورو وملحاً وفلفلا من الداخل ثم يحمر بالمسلى فى حله وتضيف عليه قطعة جزر وقطعة كرفس وبصلتان ويغطي ويسوى مكمور على نار هادئةوبعد اتمام نضجه يترك حتى يبرد فى محل التسوية وبعد ذلك يقطع الصدر قطعا رقيقة ويرد محله ثانيا ويوضع فى صحن مستطيل ويرص حوله أى نوع من الصلص بشكل اهرامات صغيرة كما هى موضحة مع الاوزي ويقدم منه حسب الطلب

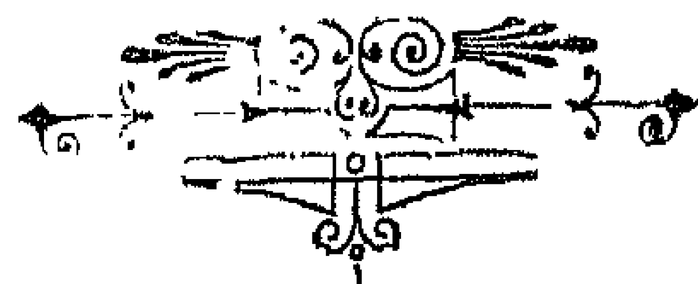
ديك رومى بارد بالدندورمة — Deik Romy Bared bel Dadourma

هو ان تحضر الديك وينظف ويكتف كالمعتاد ويوضع في حله ويغطي بالماء ويغلى مقدار غلوة واحدة ثم يرفع من على النار ويبرد عليه ويغسل ثم يغطى بماء بارد نظيف ويوضع على النار ثانيا وتضيف

عليه مقدار ٣ ثلاثة كوارع بتلو او ٨ ضأن مغلاه بالماء مقدار غلوة واحده ومغسوله وأيضا بصلتان مقشورتان صحيحتان وقطعة كرفس وقطعتان من الجزر وقطعة كراث وورقة لاورو و٤ حبات فلفل اسود صحيح وبعد أن تغلى تنظف منها الرغوة ثم تغطى وتسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجها يضبط ملحها وتترك حتى تبرد محل التسوية ثم يلف الديك فى شاشة ويوضع فى ثلاجة ثم تجهز ببهريز الديك دندورمة الموضحة فى نمرة ٣ ثم تقطع صدر الديك قطعا رقيقة ويرص محله ثانيا بالتدريج فى صحن مستطيل غويط ويكسى بالدندورمه بعد أن تبرد فوق الثلج ثم يوضع فى ثلاجه لوقت الطلب وعند الطلب يرص حوله من الدائر قطع دندورمة مقطعه أحجبة أو هلالات

ديك رومى محشى بالدندورمه Deik Romy Mohshy bel Dandorma

هو ان تخلى نصف الديك الامامي من العظم ويملا بالخلطة الموضحة فى الفرخة المحشية ثم يلف بشاشة ويربط من الطرفين ثم تحضر ٨ كوارع ضأن أو ثلاثة بتلو مغلاة غلوة ومغسولة ثم تضعها فى حلة ومعها عظم الديك وقطعة من الجزر وقطعة من الكرفس وبصله مقشرة وورقة لاورو وبعد أن تغلى الجميع تضيف عليها الديك ويغطى ويسوى علي نار هادئة ثم يضاف لها أيضا مقدارا من الملح وبعد اتمام تسويتها ترفع الديك من الحله ويفك من الشاشة ثم تعصر الشاشة ويلف بها الديك ثانيا ويربط من الطرفين ويثقل عليه خفيفا حتى يبرد وبعد ذلك يوضع فى ثلاجه ثم تكرر البهريز كما هو موضح فى نمرة ٣ في الدندورمة وبعد ذلك يفك الديك من الشاشة ويقطع صدره ثم تضع الديك فى صحن مستطيل وترص قطع الصدر مكانها بالتدريج وبعد ذلك يكسى بالدندورمة بعد أن يتجمد قليلا فوق الثلج ويوضع فى الثلاجه وعند الطلب تقطع قطعا من الدندورمة بشكل هلالات او احجبة وترص في الصحن حول الديك ثم يلبس ورد من الورق الاصطناعى فى ارجل الديك ويقدم فى الحال



أنواع الخضار

اسبرج ويقال له كشك الماس

هو ان تحضر مقدارا من الاسبرج الطازج ويقشر بقشرة الخضار ويغسل بالماء غسلا جيداً ثم يحزم كل ١٠ او ١٢ عوداً مع بعضها بالدوبارة بشرط ان تكون متساوية من جهة الراس ثم تقطع بالسكين من جهة الجذور حتى تصير متساوية مثل الجهة الاخرى ثم تحضر حله نظيفة او كسارولة وتملا ثلثيها بالماء ويعصر داخلها مقدار ثلاثة ليمونات او ٤ ويكون بنسبه ليمونه لكل لتر ماء ثم يضبط ملحها وبعد ذلك توضع فوق النار وبعد ان تغلي يضاف عليها حزم الاسبرج ويغطى بورقة اجلاسيه ثم بغطاء الحله او الكساروله وبعد ذلك يترك على نار متوسطه حتى يتم نضجه وهذه كيفية تسوية الاسبرج مبدئيا

اسبرج بالصلصة البيضاء Esberge bel Salsa el Beida

هو ان تحضر مقدار من الاسبرج ويسوى كالمتقدم وبعد اتمام نضجه يوضع فى مصفاة حتى يجف ماؤه ثم تقطع بطول ٣ سم وتحضر مقداراً من صلصة البشامل الموضحة فى نمرة ٥٥ ثم تضيف عليها مقدارا من لتر كريه على اللتر من الصلصة. وبعد ذلك يمزج مع الاسبرج ويغطى ويوضع على حرارة الفرن لوقت الطلب وبعد ذلك يغرف فى صحن غويط ويقدم في الحال

اسبرج بالفراخ Esberge bel Ferakh

هو ان تحضر مقدار اقة من الاسبرج ويسوي نصف تسوية كما سبق ثم يوضع فى مصفاه حتى يجف منه الماء ثم يقطع بطول ٤ او ٥ سم ثم تحضر فرخة بدريه مسواه نصف تسويه ويقطع صدرها على اثنين ويخلى من العظم وكذلك الفخذتين ويرص فى ارضية دقيه نظيفه مبيضه ويرص فوقه الاسبرج بحيث تكون الرؤوس حول الدائر وبعد ان تملا الدقية يوضع فوق الاسبرج بصله مقطعه على اثنتين وقطعة من رأس الكرفس وورقة لاورو وعصير ليمونه ثم يضاف له كبشة من مرقة الفراخ ومقدار اوقية ونصف زبدة طازجه وتغطي بعد ذلك بورقة اجلاسيه ثم بغطاء الدقية ايضاً ويسوي على نار متوسطه وعند اتمام نضجه يضاف له ملعقة من صلصة اسبانيولا الموضحة في نمرة ٥٠ وبعد ان

ترسى تنظف من الزبدة الزائدة بالملعقة وعند الطلب تقلب الدقيه فى صحن مستدير ويقدم فى الحال

اسبرج بصلصة المستاردة Esbrge be-Salset el-Mostarda

هو ان تحضر الاسبرج حسب الطلب ويسوى مسلوق كالسابق توضيحه ويترك حتى يبرد جيداً فوق الثلج وعند الطلب يوضع في مصفاء حتى يجف من الماء ثم يرص في صحن على فوطه أو ورقة دانتله ثم يضاف له مقداراً من ورق البقدونس من الجانبين ويخدم معه صلصة مستارده الموضحة فى نمرة ٥١ فى الصلصيرا

اوميولوت Ombolot

هو ان تحضر فرخة او نصف اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وبعد ذلك تفرم بصلة فرماً ناعماً وتحمر بالمسلى نصف تحمير وتلف مع اللحم او الفراخ وايضا فصان من الثوم مفرومان فرما ناعما ويلف الجميع قليلا ويغطي بالبهريز اوبالماء ويضاف له ملحا وفلفلا وبعد أن يسوى ربع التسويه يضاف له مقدار ربع اقة باميه بلدي صغيره محمره قليلا فى المسلى وتضيف له عصير ليمونه ويغطي ويسوى مقدار نصف تسويه على نار متوسطة وبعد ذلك تضيف عليه اقة ملوخية مقطفه ورق محمرة في المسلى مثل الملوخية البوراني ويغطي ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام تسويته تضيف له تقليه ثوم وكسبره الموضحة فى نمرة ٦٠ ويضبط ملحه ويغلى مدة ٥ دقائق ثم يرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

بامية مرصوصة باللحم اوالفراخ Bamia Marsosa bel lahm

هو ان تحضر مقدار اقة بامية خضراء وتغسل غسلا جيداً وتوضع فى مصفاه وبعد ان تجف تقمع وتقشر من الجوانب وبعد ذلك تحمر فى المسلى نصف تحمير بحيث تكون خضراء على لونها وبعد ذلك توضع فى مصفاة حتى يصفي منها المسلى ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم وتنظف تنظيفا جيدا من العظم وتقطع قطعا صغيره مثل البندقة ثم تفرم بصله فرما رفيعا وتحمر فى المسلي وعندما يصفر لونها يضاف عليها اللحم وتحمر قليلا ويضاف لها ايضا فصان من الثوم مفرومان وكبشة من صلصة الطماطم وبعد ذلك تلف على نار متوسطة حتي ترسي ثم تحضر دقيه نظيفة مبيضة وتضع في ارضيتها اللحم ثم ترص فوقها البامية حتي تملا الدقية ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وتغطي بورقة اجلاسيه منقوبة

من الوسط ثم يضاف لها كبشة من مرقة الفراخ وتوضع على نار متوسطة وكلما يجف منها الماء يضاف لها مقدار من البهريز ويضاف لها ايضا عصير ليمونة اثناء التسوية وبعد اتمام تسويتها وترسي الصلصة تقلب في صحن مستدير وذلك عند الطلب وتقدم في الحال : ويمكن ان تغير اللحم بالفراخ

Bamia Marsosa (Osmauy) بامية مرصوصة على الطريقة العثمانية

هو أن تحضر مقدار ربع أقة لحم أو فرخة صغيرة وتقطع اللحم أو الفراخ قطعا صغيرة ثم تغلى مقدار غلوتين في الماء وبعد ذلك تفرم بصلة فرما ناعما ثم تحمر نصف تحمير وتكون بيضاء على لونها وتضع عليها اللحم او الفراخ ويضاف لها كبشة من البهريز وتغلى مدة ١٠ دقائق أو ½ ربع ساعة وتحضر دقية نظيفة مبيضه وتضع بداخلها اللحم او الفراخ منظفة من البصل ثم ترص البامية بعد ان تحمر كالسابق ذكرها وبعد ذلك تضع فوقها البصل وتغطى بورقة اجلاسيه منقوبه من الوسط ويضاف لها كبشه من البهريز وتسوى على نار متوسطه ويضاف لها ايضا مقدار من البهريز شيئا فشيئا وعصير ليمونه وبعد اتمام تسويتها وترسى الصلصه تقلب في صحن مستدير عند الطلب وتقدم في الحال

Bamia Metabbaka بامية مطبقة

هو أن تحضر مقدار ربع اقه لحم وتقطع قطعا صغيره بقدر الليمونه ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحضر حلة نظيفه مبيضه ويحمر داخلها البصل بقليل من المسلي وبعد ان يصفر لونها تضيف عليها اللحم وقليل من البصل ويضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف على نار متوسطة حتى ترسي الصلصة على المسلي ثم يضاف لها لترا من الماء او البهريز وقليل من الملح والفلفل وبعدان تغلى يضاف لها مقدار اقة بامية محمرة نصف تحمير كالسابق ذكرها ثم يضاف لها ايضا عصير ليمونتان وتغطى وتسوى على نار متوسطه وبعد اتمام تسويتها تترك لوقت الطلب

Bamia Bahriz بامية بهريز

هو أن تحضر مقدار اقة باميه وتحمر قليلا بالمسلي بحيث تكون خضراء على لونها ثم توضع في مصفاه حتى يصفى منها المسلي جيدا وبعد ذلك يصب فوقها ماء ساخن حتي تنظف من المسلي ثم توضع في حلة نظيفة مبيضه وتغطي ببهريز فراخ او لحم ويضاف لها بصلة صحيحه مقشورة وقليل من

الملح وعصير ليمون ومقدار أوقيتين زبدة طازجه وتغطى بورقه اجلاسيه منقوبه من الوسط وتسوى على نار متوسطه وبعد اتمام نضجها ترفع البصلة ويقدم منها عند الطلب

باميه بالخضره Bamia bel Khodra

هو ان تفرم مقدار بصلتان فرما ناعما وتلف بالمسلي داخل حلة نظيفه مع ربع اقة لحم مقطعه قطعا متوسطه بدون تحمير مقدار أن تدبل البصلة ثم تغطى بمقدار لترونصف بهريز وبعد ان تغلى تضع عليها مقدار اقة باميه محمرة نصف تحمير ثم تضيف لها ملحاوفلفلا خفيفا وعصير ليمونه وتغطي وتسوي على نار متوسطه وعند اتمام نضجها يضاف لها مقدار ٤ اربع ملاعق خضره مسواة كالموضحه فى نمرة ٨ وتغلى مدة ١٠ دقائق وتغرف منها عند الطلب

باميه بالزيت :ـ وهي مثل الباميه المطبقه ويوضع لها زيت بدلا من المسلى وبدون لحم Bamia bel Zait

باميه ويكه بالفراخ Bamia Weika bel Ferakh

هو أن تحضر مقدار أقة باميه وتقشر وتقطع قطعا رفيعة وتحمر بالمسلى نصف تحمير وتوضع فى مصفاه حتى يصفي منها المسلى ثم تحضر فرخة من النوع الجيد وتقطع قطعا متساوية ثم تفرم بصلتان فرما ناعما جداً وتحمر بالمسلى في حله وعندما يصفر لونها تضع عليها الفراخ وتلف قليلا ثم تضيف لها لتر ونصف من الماء أو البهريز وتغطى وتوضع على نار متوسطة وبعد ان تسوي نصف تسوية تضيف عليها البامية ويضاف لها ملحا وفلفلا وقليل من الشبيه المدقوقه وعصير ليمونه وبعد ذلك تغطى وعند اتمام نضجها يضبط ملحها جيدا ويضاف لها تقلية ثوم وكسبره مقدار ٤ فصوص او ٦ كالموضحة في نمرة ٦٠ وعند الطلب تغرف فى صحن غويط ويخدم معها فى صحن اخر عصيدة بالكيفية الاتية :ـ وهي تضع فى حله صغيرة مقدار لتر من البهريز و ٥٠ درهما من الزبدة وبعد ان تغلى يضبط ملحها ثم يمزج معها بالسلك او ملعقة خشب مقدار ربع اقة دقيق منخول ويسوي على نار متوسطه مدة ١٠ دقائق ثم تغرف في الصحن وترش بقليل من الصلصه وتقدم مع الويكه

باميه ويكه باللحم
Bamya Weika bel lahm

وهي كالسابق ذكرها ويضاف لها بدلا من الفراخ لحم ويضاف لها ايضا كبشتان من الصلصه اثناء التحمير وقليل من الشطه اثناء التسويه

باذنجان مسقعه
Bazengan Mesackaa

هو ان تحضر مقدار اقه باذنجان رومى او أروس ويقشر ويقطع قطعا متساويه بالطول ثم ينقع في الماء والملح مدة ربع ساعه على الاقل وبعد ذلك يعصر عصراً جيدا من الماء ويحمر بالمسلى حتى يصير لونه اصفرا مستكاويا ثم تحضر مقدار ربع اقه لحم مفرومة مسواه قيمه كالموضحه في نمرة ٦٤ ويمزج معها قليلا من الصنوبر ثم ترص الباذنجان في صينية او في صحن فرن من الفخار ويرش عليه قليلا من صلصة الطماطم وقليل من البهريز ويغطي بالقيمة وبعد ذلك بورقه اجلاسيه ويغلى على الفرن قليلا ثم يضاف له عصير ليمونه ويغطى ويكمل تسويته في فرن متوسط الحراره وبعد اتمام نضجه ترفع الورقة وتنظف أحرف الصينية أو الصحن ويقدم في الحال : ويمكن أن يسوى في دقية وذلك بوضع نصف القيمة في الارضية ويرص فوقها الباذنجان ويسوي نصفها الاخر مع قليلا من الصلصة وبعد أن يسوى الباذنجان يقلب في صحن مستدير ويكسي بباقي القيمة ويقدم في الحال

باذنجان مطبق
Bazengan Metabbak

هو ان تحضر مقدار اقة باذنجان أروس رفيع ويقشر من الاربع جوانب بالطول ويقطع بطول ٣سم ثم ينقع في ماء مالح وبعد ذلك يعصر من الماء ويحمر في المسلى ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية مثل الكباب ثم تفرم بصله فرما ناعما وتحمر بالمسلى وعندما يصفر لونها يلف معها اللحم ويضاف لها بعد ذلك مقدار كبشتان من صلصه الطماطم ويلف على النار مدة ١٠ دقائق ثم يغطى بمقدار لتر من الماء او البهريز ويغطى بعد ذلك ويسوى مقدار نصف تسوية علي نار متوسطه ثم يضاف عليه الباذنجان ويكمل تسويته على نار هادئه واخيراً يضبط ملحه ويضاف له عصير ليمونه وبعد ذلك يرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

باذنجان ضلمه Bazengan Dolma

هو ان تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس الصغير ثم يقطع عنقه ويخلي من الباذنجان المستطيل ويقسم على اثنين ويغسل غسلا جيدا ويحمر بالمسلى نصف تحمير ويوضع في مصفاة وبعد ذلك يملا بخلطة الارز المسوى كالموضحه في نمرة ٦٠ ثم تحضر حله نظيفه وتفرد بأرضيتها بصلتان مقطعتان ترسا رفيعا وقطعة كرفس وورقه لاورو ومقدار قطعتان من الطماطم او ثلاثة مقطعة قطما رفيعه ومقدار ٤ أربعة فصوص من الثوم مبطوطه ويفرد فوقه ورقه اجلاسيه منقوبه ويرص فوقها الباذنجان ويرش عليه مقدار نصف كبشه من المسلى وتضيف له قليلا من الملح والفلفل وبعد ذلك يغطي بورقة اجلاسيه من اعلى أولا ثم بغطاء الحلة ثانيا ويوضع على نار متوسطه مدة ربع ساعة ثم تضيف له مقداراً من الماء أو البهريز شيئا فشيئا حتى يتم نضجه ويقدم منه حسب الطلب

باذنجان الشيخ موسي Bazengan el Sheakh Mosa

هو ان تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس ويقشر ويظل العنق محله ثم يفتح من الجنب مثل الصندوق ويوضع فى الماء والملح مدة ربع ساعة وبعد ذلك يعصر من الماء ويحمر بالمسلي ثم تحضر مقداراً من القيمه مسواه كالموضحة فى نمرة ٦٤ وتمزج معها قليلا من الارز ومقدنس مفروم ويملأ بها الباذنجان ويرص فى صينية ويغطى بالقطع المستخرجة منه ويضاف له قليلا من صلصة الطماطم وملحا وفلفلا خفيفا ويغطى ويسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يرص فى الصحن ويقدم في الحال

باذنجان امام بايالدى Bazengan Imam Bayaldy

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس الصغير ويقشر من الاربع جوانب ويظل به العنق بعد تقشيره ثم يشق الباذنجان من الاربع بدون ان يفصل من أعلى ومن اسفل وينقع بعد ذلك فى الماء والملح ثم يعصر عصراً جيداً ويحمر بالزيت ويملأ من الجوانب بالخلطه الموضحة بأسم خلطه أمام بايالدى في نمرة ٦١ ويرص فى صينيه ويضاف له قليلا من الخل وقليل من السكر وملحا خفيفا وكبشه من الماء وقليل من الصلصه ويغلى على نار متوسطة ويغطى ويكمل تسويته فى فرن متوسط الحرارة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويترك حتى يبرد ويغرف منه فى الصحن ويقدم بارداً

باذنجان الكشيله   Bazengan el Kacheila

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس او الرومى ويقطع قطعا مستديرة بعد ان يقشر وينقع فى الماء والملح مدة ربع ساعة ثم يعصر جيدا من الماء ويحمر فى الزيت ويرص فى صينية وبين الطبقه و الاخري خلطه امام بايالدي ويضاف له قليلا من الخل والسكر وقليل من الملح ومقدار كبشة من صلصة الطماطم وقليل من الماء ويغطى ويسوي على نار هادئة وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم يغرف منه فى الصحن ويرش بمقدونس ناعما رشا خفيفا

باذنجان أو توته   Bazengan aw Totma

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الرومى ويقشر ويقطع قطعا مستديرة بطول ٧ سم ثم يخلى النصف مثل الضامة وينقع فى الماء والملح مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يعصر ويحمر بالمسلى ويملأ بخلطه مثل باذنجان الشيخ موسى ويرص في صينية ويوضع فوق كل واحدة قطعة من الطماطم مقشره وتضيف له مقدار كبشة من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وكبشة من الماء أو البهريز ثم يغطى ويغلى قليلا علي ظهر الفرن وبعد ذلك يكمل تسويته في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه يضبط ملحه ويغرف في الصحن ويقدم في الحال

باذنجان مقلى باللبن الزبادي   « ويقال له باذنجان قاظطما »

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الرومي أو الاروس ويقطع قطعا مستديرة أو بالطول بسمك متوسط ثم تساوي الاحرف بالسكينة وبعد ذلك ينقع في الماء والملح مدة ١٥ دقيقة ثم يعصر من الماء ويحمر فى الزيت ويوضع فى مصفاة حتى يصفي جيدا من الزيت وبعد ذلك يرص فى الصحن ويوضع فى الوسط ورق مقدونس ويخدم معه فى الصلصيرا صلصه لبن زبادى الموضحة فى نمرة ٥٤ ويقدم فى الحال

باذنجان مقلي بالثوم والخل   Bazengan Makly Bel Thom and el Khall

هو ان تحمر الباذنجان كالسابق وبعد تحميره يرص في صينيه ثم تحضر مقدار ١٠ فصوص من الثوم ويفرم فرما ناعما ويحمر بالزيت وعند ما يصفر لونه مستكاويا يصب عليه بمقدار كوبه من الخل وبعد ان يغلى قليلا يرش فوق الباذنجان وبعد أن يبرد يرص فى الصحن ويرش بمقدونس مفروم ويقدم فى الحال

باذنجان طباخ روحه أي مكمور Bazengan Makmour

هو ان تحضر مقدار اقة باذنجان اروس او رومي ويقشر ويقطع قطعا مستديرة او مستطيلة ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الحمص ويغسل غسلا جيدا ومقدار نصف اقة طماطم مقشرة ومقطعه ترنش مستديرة ومقدار ربع أقة لحم مقطعة قطعا متوسطه ومقدار ٥٠ درهما من البصل مقطع حلق وبعد ذلك تحضر حله وترص في ارضيتها طبقة من الباذنجان وطبقة من الحمص والطماطم واللحم وهكذا ثم يرش بقليل من الملح والفلفل ويضاف له مقدار أربع اوقيات أوه من المسلي ويغطي ويسوي مكمور علي نار هادئة وبعد اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم منه عندالطلب

باذنجان قويرمه Bazengan Kaweirma

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم وتقطع قطعا متوسطه مثل الكباب وتحمر بالمسلي وتوضع في حلة ويوضع عليها مقدار اقة بصل قويرمة محمر بالمسلى ومقدار كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وورقه لاورو ثم يغطى ويسوى على نار هادئة مقدار ثلثي التسوية ثم تحضر مقدار نصف أقة باذنجان أروس مقطع قطعا صغيره ومستديرة من جهة العنق ويحمر بالمسلى ثم يضاف على اللحم والبصل ويضاف له كبشة من الماء او البهريز ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه وترسي الصلصة وبعد ذلك يغرف فى صحن غويط ويقدم فى الحال

باذنجان أبيض ضامه Bazengan Abiad Dolma

وهو مثل باذنجان ضامه السابق ويضاف له كبشتان من البهريز أو الماء وعصير ليمو نتان ويغلى أولا بسرعة لكى لايسود لونه ثم يوضع على نار هادئه حتي يتم نضجه وبعدذلك يقدممنه عندالطلب

بطاطس مطبق باللحم Batatis metabbac bel-lahm

هو أن تحضر مقدار أقة بطاطس وتقشر وتقطع قطعا متساوية حسب الطلب وتغسل وتحمر بالمسلى حتى يصير لونها أصفراً مستكاويا ثم تحضر مقدار ربع أقة لحم وتقطع قطعاً متساوية مثل الكباب وبعدذلك تفرم بصلتان فرمانا عما وتحمر فى المسلى داخل حلة نظيفة وبعدأن يصير لونها أصفراً مستكاويا يضاف عليها اللحم ويلف الجميع على النار مدة ٥ دقائق أو ٦ ويضاف له مقدار كبشتان أو ثلاثه من صلصه

الطماطم وبعد ذلك يلف ثانيا على النار حتي تسوى الصلصة وترسي على المسلى ثم يضاف له بعد ذلك مقدار لتر من الماء أو البهريز وقليل من الملح والفلفل ويغطى ويسوي على نار هادئة مقدار ثلثين التسوية وبعد ذلك يضاف عليه البطاطس ويكمل تسويتها على نار هادئة ثم يضبط ملحها وبعد ذلك ترفع عن النار ويقدم منها عند الطلب

بطاطس فى الصينية فى الفرن — Batatis fel Seinia fel Forn

هو ان تحضر مقدار اقة بطاطس وتقشر وتقطع قطعاً مستديرة متساوية ثم تقشر مقدار ربع اقة بصل وتقطع ترساً رفيعاً وتدعك بالملح والفلفل ثم تحضر مقدار نصف اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وبعد ذلك تضع البطاطس واللحم والبصل فى الصينية وايضا مقدار ٥٠ درهما من المسلى وتمزج ببعضها جيداً ويضاف لها ايضا مقدار نصف اقة طماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعه قطعا صغيره وعصير ليمونة وورقة لاورو وكبشة من الماء أو البهريز وتغطى وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وقبل اتمام تسويتها يضبط ملحها وبعد اتمام نضجها وترسى الصلصة تخرج الصينية من الفرن ويقدم منها حسب الطلب : — ويمكن ان يوضع أي نوع من الطيور بدلا من اللحم

بطاطس مصفاه باللبن — Batatis Mosaffah bel-laban

وهي مثل بطاطس بوريه الموضحة في الانواع الافرنكيه وايضاً البطاطس المقليه وباقى انواع البطاطس موضحة في الانواع الافرنكية

بازلا باللحم — Bazella bel lahm

هو ان تحضر مقدار ربع أقة لحم وتقطع قطعا متساوية وبعد ذلك تفرم بصلتان فرما ناعماً جداً وتحمر بمقدار ٥٠ درهما من المسلى وعندما يصفر لونها يضاف عليها اللحم وفصان من الثوم وتحمر قليلا ثم تصب عليها بمقدار كبشتان أو ثلاثة من صلصة الطماطم وتلف قليلا على النار ثم يضاف لها مقدار لتر من الماء أو البهريز وقليل من الملح والفلفل ثم تحضر مقدار ربع أقة بازلا خضراء مفصصه وتسلق مقدار غلوتين أو ثلاثة بالماء وبعد ذلك يصفى منها الماء وتوضع فوق اللحم ثم يكمل تسويتها على نار هادئة وعند اتمام نضجها يقدم منها عند الطلب

بازلا بهريز
Bazella Bahriz

هو أن تحضر مقدارا من البازلا الخضراء وتغلى فى حله بالماء مقدار غلوتين ثم تضعها على مصفاه وبعد أن تصفي توضع فى حلة نظيفة مبيضة وتغطى ببهريز الفراخ او الماء ويضاف لها مقداراً من الزبدة الطازجه وبصله صحيحة مقشرة وقليل من الملح وتغطى وتسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجها ترفع منها البصله ويقدم منها حسب الطلب وباقي أنواع البازلا موضحة فى الانواع الافرنكية

بصارة باللحم
Bosara bel-lahm

هو أن تحضر مقدار نصف أقة فول مدشوش ويغسل وينقى ويوضع فى حله نظيفة فوق النار ثم يغطى ببهريز أو ماء وبعد ان يغلى ترفع منه الرغوة التى تظهر على وجه الماء ثم يضاف لها بصلة مقطعه ترسا رفيعا وقطعة كرفس وورقة لاورو وتغطي بعد ذلك ويكمل تسويتها على نار هادئة وكلما يجف ماؤها يضاف لها غيره بدون تقليب اي (تحريك) وبعد اتمام نضجها ترفع عن النار وتصفى من منخل سلك ثم تصفي ثانياً بالشنوار ويضاف لها قليلا من البهريز وتوضع على النار وبعد ذلك تفرم بصلتان فرما ناعما جداً وتحمر بمقدار أوقيتين من المسلى أو ثلاثة وقبل أن يصفر لونها يضاف عليها مقدار ٤ اربعة فصوص من الثوم مدقوقه مع الكسبره وتحمر مع البصل وعندما يصير لونها احمراً فاتحا توضع فوق الفول ويضاف لها ايضا قليلا من النعناع المسحوق وقليل من الكراوية المسحوقه وكمون مسحوق ايضا وقليل من الشطه ثم تحضر مقدار ربع أقة لحم مسوى قيمه كالموضحة في نمرة ٦٤ وتضع نصفها داخل البصاره ثم يضبط ملحها وترفع عن النار وتغرف في الصحون وبعد أن تبرد قليلا يرش على وجهها باقى القيمه مجففه جيداً من المسلى

بصاره بالبصل
Bosara bel-Basal

وهى كالسابقة تماما بل بدون لحم ويرش على وجهها بصل محمر بدلا من القيمه

بصاره بالزيت :ـ وهي كالسابقة تماما بل يوضع زيت بدلا من المسلى

بصل يخني
Basal Yakhny

هو أن تحضر مقدار أقه بصل ويقطع ترساً رفيعاً ويحمر بالمسلي حتى يصير لونه اصفراً مستكاوياً ثم تحضر

مقدار ربع أقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وتحمر بالمسلى ثم تضيف لها مقدار اربع فصوص من الثوم و كبشتان أو ثلاثه من صلصة الطماطم وملحاً وفلفلا وورقة لاورو وبعد أن تلف قليلا على النار يضاف لها كبشتان من البهريز أو الماء ثم يضاف لها البصل ويغطي ويسوي على نار هادئه وعند اتمام نضجة يغرف منه في صحن غويط ويرش بقدونس ناعم خفيف من الوسط

بصل قويرمة — Basal Kawirma

هو أن تحضر مقداراً من البصل الصغير ويقشر بدون أن يقطع رؤوسه ويغسل بالماء وبعدذلك يحمر بالمسلى ويوضع فى حله ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ثم يضاف له قليلا من البهريز أو الماء ويغطى ويسوى مكمور على نار هادئه وهو يقدم دائما مع أنواع اللحوم

بصل ترس — Basal Terss

البصل الترس هو اسم من أسماء تقطيع البصل وكيفية تقطيعه هو ان يقشر البصل ويقطع على اثنين بالطول ويقطعه قطعا رفيعا بالطول وهذا يقال له بصل مقطع ترس

بصل تلويح — Basal Talweih

البصل التلويح هو اسم من اسماء تقطيع البصل أيضا وكيفية تقطيعه هو ان يقشر البصل ويقطع حلقا مستديراً رفيعاً وهذا يقال له بصل تلويح

بصل كوزباش — Basal Kozbash

هو اسم من اسماء تقطيع البصل وهو يطلق على البصل المفروم ناعما

بصل ايرمه اى مفروم — Basal Eirma

هو اسم من اسماء تقطيع البصل وهو يطلق على البصل الذى يقطع الصغير منه على اربعة والكبير على ثمانية

برسيم — Barsim

هو ان تحضر مقداراً من ورق البرسيم الاخضر ويغسل غسلا جيداً بالماء ويجفف ثم تحضر بقدره

ورق سلق وبعد ذلك تحمر الجميع في المسلى مثل الملوخيه البورانى ثم يصفى منه المسلي ويفرم فرما ناعماً بالسكينه او يدق فى الجرن ثم تحضر مقداراً من الفراخ او اللحم ويقطع قطعاً متساوية ثم تفرم بصله فرما ناعما « كوزباش » ويحمر الجميع بالمسلي نصف تحمير ويضاف عليه اللحم او الفراخ ويلف مع بعضه مدة ١٠ دقائق ويغطى بعد ذلك بمقدارا من الماء او البهرنز ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويضاف له ايضاً مقدارا من الحمص المقصص ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضاف له البرسيم والسلق ويغلى علي نار هادئة وتضيف عليه مقدار اربع ملاعق تقلية ثوم وكسبره الموضحة فى نمرة ٦٠ ثم يضبط ملحه ويخدم منه عند الطلب

تورلى

هو ان تحضر مقدار نصف اقه فاصوليا خضراء ونصف اقة باميه ونصف اقة باذنجان ونصف اقة قرع ومقدار ٥٠ درهما من الفلفل الاخضر الحلو وينظف كل صنف على حدته ثم يقطع الباذنجان والكوسه مثل الاصابع ويحمر الباذنجان بالمسلي وتليه الفاصوليا الخضراء ثم البامية وبعد ذلك الفلفل وبعده الكوسه ثم يقشر الفلفل ويقطع علي اربعه ثم تحضر اقة طماطم مقشرة وخالية من البذور مقطعة قطعا مستطيله ثم تحضر ايضا مقدار ربع أقة بصل ترس محمر اسفراً مستكاويا ومقدار ٧ فصوص من الثوم وهذه كيفيه تحضير خضروات التورلي وتسويته فى الطواجن أو مطبق او فى دقيه

تورلي فى الطواجن — Torly fel-Tawagin

هو أن تحضر مقداراً من اللحم مقطع قطعا متساوية مثل الكباب ويحمر بالمسلى مع الثوم ثم تحضر عدداً من الطواجن ويرص داخلها خضروات التورلي ممزوجه ببعضها ويرص اللحم من أعلى ثم يغطى بطبقه خفيفة من الخضروات ثم يضاف له ملحا وفلفلا ومقدار كبشتان من الماء أو البهريز وقليلا من عصير الليمون ويغلى على ظهر الفرن ثم يغطى ويكمل تسويته فى فرن متوسط الحرارة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم مثل ما هو عليه فى الطواجن

توولي مرصوص في الدقيه — Torly Marsoss fel-Deckia

هو أن تفرم مقداراً من اللحم مقطع قطعا صغيرة مثل البندقة ثم تحمر بصله مفرومه فرما ناعما حتي يصفر لونها ثم يضاف عليها اللحم وبعد أن يحمر ايضاف له قليلا من الصلصة وبعد أن يلف قليلا يوضع فى ارضية دقيه نظيفه مبيضه ويرص فوقها خضروات التورلي ثم تضيف له قليلا من الملح والفلفل ومقدار كبشه من البهريز أو الماء وقليل من عصير الليمون ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه وترسى الصلصة يضبط ملحه جيداً ويقلب فى صحن مستدير ويقدم فى الحال

تورلى مطبق — Torly Metabbak

هو أن تحضر مقدارا من اللحم مقطع قطعا صغيرة مثل الكباب ثم تحضر بصلتان مفرومتان فرما ناعما وعند ما يصفر لونها يضاف عليها اللحم ويلف على النار ثم تضيف له قليلا من صلصة الطماطم وبعد أن يلف قليلا مع الصلصة تضيف له مقداراً من البهريز أو الماء ثم يضاف عليه خضروات التورلى وملحا وفلفلا خفيفا ويغطى بعد ذلك ويسوي على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يقدم فى الحال

« جزر » وهو موضح فى أنواع الجزر الافرنكية — « Gazar »

« حميض » وهوموضح فى أنواع الحميض الافرنكية

حمص — « Hommos »

هو أن تحضر مقدار نصف أقة حمص صحيح ثم يغسل وينقع فى الماء من المساء لليوم التالى ثم يغسل ثانيا ويسوى مسلوقا بالماء ثم ينظف من القشر وبعد ذلك تحضر مقدار ¼ ربع أقة لحم وتقطع قطعا متوسطه مثل الكباب وتحمر بعد ذلك بصلتان مفرومتان فرما ناعما بالمسلى فى حلة نظيفة مع ٤ اربع فصوص من الثوم وعندما يصفر لونه يضاف عليه اللحم ويحمر قليلا وتضيف له كبشتان اوثلاثة من صلصة الطماطم ويلف قليلا مع الصلصة ويضاف له لتر ماء وبعد ذلك يضاف عليه الحمص وملحاً وفلفلا خفيفا ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه يقدم عند الطلب

حمص الحاره على الطريقه الاسرائيلية — Hommos el Hara

هو ان تحضر مقدار نصف اقة حمص مدشوش وينقي ويغسل غسلا جيداً ويوضع في حلة

نظيفة ويغطى بالماء أو البهريز ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه تفرم مقـدار بصلتان وتحمر بالزبدة أو بالزيت وعندما يصير لونه اصفراً مستكاويا يضاف علي الحمص وبعد ان يغلى الجميع مدة ١٠ دقائق يصفى من المنخل ثم من الشنوار وبعد ذلك يوضع على النار ويضبط ملحه وبعد ان يغلى قليلا يرفع عن النار ويغرف فى الصحون وبعد ذلك تحضر مقداراً من الباذنجان أو القرع ويقطع قطعا مستطيلة ويحمر بالزيت ثم تحضر ايضا مقدارا من الجبنه البيضاء بدون ملح ومجففه من الماء وتقطع قطعا مستطيلة وتلف فى الدقيق وتحمر بالزيت ثم يوضع فوق الحمص قطعه من البـاذنجـان وقطعـه من الجبنه ويقدم منه عند الطلب

خبيزه

هو أن تحضر مقدار أقة من الخبيزه ومقدار نصف أقة سلق وتقطف وتغسل وتسلق بالماء وبعد ذلك تصفى من الماء بالمنخل ثم تحمر بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى وبعد أن يصفر لونها ويضاف لها مقدار ربع أقة لحم وتحمر قليلا وبعد ذلك يضاف لها كبشه من الصلصة وتلف مع الصلصة ثم تضيف عليها الخبيزة وقليل من الشبت والكسبره الخضراء مفرومة فرما ناعمـاً ويضاف لهـا ملحا وفلفلا وتغطى وتسوى على نار هادئة وعند مايتم نصف تسويتها يضاف لها قليلا من الارز أو قليلا من الحمص المسلوق بالماء وعندما يتم نضجها يضاف لها تقلية ثوم وكسبره كما هي موضحة فى نمرة ٦٠ ويضبط ملحها ويغرف منها عند الطلب

خبيزة بهريز — Khobbeiza Bahriz

وهو بعد ان تصفى الخبيزة السابق توضيحها توضع فى حلة نظيفة مبيضة ويضاف عليها مقداراً من بهريز اللحم او الفراخ وبصلة مقشرة صحيحة وقطعة زبدة طازجه وقليل من الملح ثم يضاف لها قليلا من الارز وتسوي على نار هادئة وعند اتمام تسويتها ترفع البصلة ويقدم منها عند الطلب

خبيزة بوراني — Khobbeiza Bourany

هو ان تحضر مقدارا من الخبيزة وتقطف وتحمر بالمسلى مثل الملوخية البوراني ثم تحضر مقدار نصف اقة لحم او فرخه وتقطع قطعا متساوية ثم تفرم فرما رفيعا وتحمر بالمسلى نصف تحمير فى حلة

نظيفة وتضيف عليها اللحم او الفراخ وتلف قليلا على النار ثم تغطي بمقدار من الماء او البهريز ويضاف لها ملحا وفلفلا وتغطى وتوضع على نار هادئة حتى تسوي ثلثين التسوية وبعد ذلك يضاف لها مقداراً من الحمص مسلوقا ومقشورا وتضيف عليه الخبيزة وعند اتمام تسويتها يضاف لها تقلية ثوم وكسبرة الموضحة فى نمرة ٦٠ ويقدم منها عند الطلب

خيار ضلمه — Kheyar Dolma

هو ان تحضر مقداراً من الخيار الصغير ويخلى مثل القرع ويقشر تقشيرا خفيفا بالمبشرة ويحمر قليلا بالمسلى وبعد ذلك يملا بخلاطة أرز مسوى كالموضحه في نمرة ٦٠ ثم تحضر حلة نظيفه وتفرد بأرضيتها بصلة مقطعة ترسا وقطعتان من الطماطم مقطعان قطعا صغيره وفصان من الثوم وقطعة كرفس وتغطي بورقة اجلاسيه مثقوبة ويرص الخيار داخل الحلة ثم يضاف له قليلا من الملح والفلفل ويرش بقليل من المسلى ويغطي بورقة اجلاسيه أولا ثم بغطاء الحله ثانيا ويسوى على نار هادئة ويضاف له قليلا من البهريز أو الماء كلما جف ماؤه وعند اتمام نضجه يغرف منه حسب الطلب

خيار بهريز — Kheyar Bahriez

هو ان تحضر مقداراً من الخيار ويقشر ويقطع قطعا مستطيله مثل البلح ويسلق بالماء مقدار غلوتين ثم يصفى منه الماء ويوضع فى حله نظيفة مبيضة ويغطي ببهريز الفراخ او اللحم ويضاف له قطعة زبدة طازجة وقليل من الملح ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يرفع منه البصله ويقدم عند الطلب وباقى أنواع الخيار موضح فى الانواع الافرنكية

خص ضلمه وهو مثل ورق العنب وباقى أنواع الخص مثل أنواع اللاتوجه

خرشوف

هو أن تحضر أولا مقداراً من الخرشوف وينزع منه الورق الاخضر ويقشر من الجوانب ومن أسفل حتي يصير بيضاويا ثم يدهن بالليمون ويقطع من أعلى ويخلى من الداخل بملعقة وهذه

للحشو وأما المرصوص والمطبق فهو بعد أن يقشر يقسم على اثنين أو أربعه وينظف من الداخل ويوضع فى الماء والليمون وبعد ذلك يغلى فى الماء والليمون مقدار ثلث التسوية وهذه كيفية تحضيره مبدئيا

خرشوف مطبق باللحم Kharshuof Metabbak bel lahm

هو ان تحضر مقدار عشرة خرشوفات وتقسم على اثنين أو أربعة وتسلق مقدار ثلث التسوية ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم ويقطع قطعا متساوية مثل الكباب ثم تحضر بصله وتفرمها فرما ناعما بالمسلى وعندما يصير لونها اصفرا مستكاويا يضاف عليها اللحم ويحمر قليلا ثم يضاف عليه أيضامقدار كبشتان من صلصة الطماطم ويلف على النار قليلا ثم يغطى بمقداراً من البهريز أو الماء وبعد أن يغلى يضاف عليه الخرشوف وقليل من الملح وعصير ليمونه أو اثنين ويغطى ويسوي على نار هادئه وبعد اتمام نضجه وترسى الصلصة يقدم منهحسب الطلب

خرشوف مرصوص بالفراح Kharshouf Marsos bel ferakh

هو ان تحضر عدد ١٠ أو ١٢ من الخرشوف ويقشر ويقطع الواحدة على اثنين أو اربعه ويغلى مقدار ربع التسوية في الماء والليمون ثم تقطع بصلة ترسا رفيعا وتسوى بالمسلى قليلا بحيث تكون بيضاء على لونهاثم تضيف عليها قليلا من الماء أو البهريز وتغلى مدة ١٠ دقائق وبعد ان يجف ماؤها ترفع عن النار ثم تحضر فرخة بدريه وتسلق مقدار ربع التسوية ويقطع صدرها علي اربعه بدون عظم وكذلك الفخذ على اربعه وتوضع فى دقيه نظيفة مبيضه ويرص فوقها الخرشوف وبعد ان تملا يوضع البصل من اعلي ويضاف له مقدارا من بهريز الفراخ وعصير ليمونه وقليل من الملح ويغطى بورقة اجلاسيه منقوبة من الوسط ويسوى على نار متوسطه وقبل اتمام تسويته تضيف له ملعقتان من صلصة اسبانيولا الموضحة فى نمرة ٥٠ لاجل ان تربط الصلصة وعند ما يتم نضجه وترسى الصلصة ترفع الورقة ويقلب فى صحن مستدير ويقدم فى الحال

خرشوف بهريز Kharshouf Bahriez

هو ان تحضر مقداراً من الخرشوف مقطع على اثنين أو ٤ أربعة ويسوى مقدار ¼ ربع تسوية فى الماء والليمون ويوضع فى حله نظيفة مبيضه ويغطي ببهريز فراخ أو لحم ويضاف له بصله صحيحة

مقشرة وقطعة كرفس ابيض وقطعة جزر مقشره وقطعة زبدة طازجه وقليل من الملح ويغطى بورقة اجلاسيه أولا ثم بغطاء الحله ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام نضجه ترفع البصلة والجزر والكرفس ويقدم عند الطلب

خرشوف ضلمه — Kharshouf Dolma

هو ان تحضر مقداراً من الخرشوف ويقشر ويخلى ويسوى بالملح والليمون مقدار ½ ربع تسوية كالسابق شرحه ويملاء بخلطه أرز مسوى الموضحة فى نمرة ٦٠ وتلف كل واحده فى ورقة اجلاسيه مبلله بالماء ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها بصلة مقطعه ترساً رفيعا وقطعة كرفس وقطعة جزر ويرص فوقها الخرشوف ويضاف له كبشه من المسلى وقليل من البهريز والملح وعصير ليمونه أو اثنين ويغطى ويسوى على نار هادئة ويضاف له من وقت الى آخر مقدارا من البهريز كلما يجف ماؤه وعند اتمام تسويته يفك من الورق ويرص فى الصحن ويرش عليه حول الدائر قليلا من الصلصة ويقدم في الحال

(١) خرشوف بالزيت — Kharshouf bel Zait

هو ان تفرم بصله فرما رفيعا مع قطعة جزر وقطعة كرفس وتحمر الجميع بالزيت نصف تحمير ويلف معها قليلا من الدقيق ويصب عليها بمقدار لتر من الماء ومقدارا من عصير الليمون والملح ثم يضاف عليها مقدارا من الخرشوف مقطع على أربعة ومسلوق ربع تسوية فى الليمون ويغطى ويسوى على نار متوسطه وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم منه بعد أن يبرد

(٢) خرشوف بالزيت — «طريقه اخرى»

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهما من البصل القويرمه صغير مقشر ومقدار قطعتان من الجزر مقطعه قطعا صغيرة مثل فصوص الثوم ومقدار ٤ أو ٥ من رأس الكرفس الابيض ومثلها قطع من رأس الكرات ثم يغسل الجميع بالماء وتحضر حله نظيفه مبيضه وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهما من الزيت وتوضع على النار وبعد ان يقدح الزيت يصب عليه بمقدار لتر من الماء ثم تعصر ليمونتين في سلطانية ويمزج معها قليلا من الدقيق والماء ويصفي بالشنوار أوبالمنخل ثم يضاف عليه الخضروات في الحلة وبعد ان يغلي تضيف عليه عدد ١٠ او ١٥ خرشوفه مقشرة ومخلاة من الداخل ويضاف له قليلا من الملح

وورقة نذورو ثم يغطى ويسوي على نار هادئة وبعد ان يتم نضجه يترك حتى يبرد ويغرف فى الصحن وحوله الخضروات وقليل من الصلصة ويقدم فى الحال

خرشوف بالزيت والفول Kharshouf bel zait wel Faul

هو ان تحضر بصله وقطعة كرفس ابيض وقطعة جزر وتفرم فرما ناعما وتحمر بالزيت بحيث تكون بيضاء على لونها ثم يصب عليها بمقدار لتر من الماء وبعد ان تغلى تضيف عليها عددا ١٥ خرشوفه مقشرة ومخليه ومسلوقه بالماء والليمون ربع تسوية كما سبق توضيحه ويضاف له عصير ليمونتين ويغطى بورقه اجلاسيه أولا ثم بغطاء الحلة ثانياً ويسوى على نار متوسطة وعندما يتم نصف تسوية تضيف عليه مقدار اقة فول رومي مقصص محمر بالزيت قليلا بحيث يكون اخضرا بلونه وقليل من الشبت المفروم ويغطى ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحة ويرفع عن النار حتى يبرد وبعد ذلك يرص الخرشوف فى الصحن ويغرف فوقه وحول الدائر من الفول ويقدم فى الحال

خرشوف بالصلصه البيضاء Kharshouf bel Salsa

وهو موضح فى الانواع الافرنكية وكذلك باقى انواعه

ذره وهو موضح فى الانواع الافرنكية

«رجله»

رجله باللحم Regla bel Lahm

هو ان تحضر مقدار اقتين من الرجلة وتقطف ورق وتغسل دفعتان او ثلاثة حتى تنقى جيدا من الرمل ثم تضع مقداراً من الماء فى حلة وتوضع فوق النار حتى تغلى ثم توضع بداخلها الرجلة وتترك تغلى مقدار غلوتان او ثلاثة وبعد ذلك يصفى منها الماء ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى في حله وعندما يصفر لونها تضيف عليها فصان من الثوم مفرومان ومقدار ربع اقة لحم مقطع قطعا متوسطه ويحمر الجميع قليلا ثم يضاف عليه كبشتان من صلصة الطاطم ويلف على النار قليلا ويضاف له الرجلة

وكبشتان من البهريز أو الماء وقليل من الملح والفلفل ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند ما تسوى نصف التسوية يضاف لهامقدارا من الحمص المسلوق ثم يكمل تسويته وعند ما ينضج يضاف له كبشة من صلصة اسبانيولا ومقدار من تقلية الثوم والكسبره ويضبط ملحها جيدا وتغلى قليلا حتى ترسي الصلصة وتقدم منه حسب الطلب

رجلة بهريز Regla Bahriez

هو ان تحضر مقدارا من الرجلة وتضعها في حلة نظيفة مبيضة وتغطى ببهريز فراخ أو لحم ثم يضاف لها بصلة مقشرة صحيحة وقطعة من الزبدة الطازجة وقليل من الملح وتغطي وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام تسويتها ترفع البصلة وتقدم منها حسب الطلب

سبانخ مطبقة باللحم Sabanekh Metabbaka bel lahm

هو ان تحضر مقدار اقتين سبانخ ويقطف ورق ثم يكسر نصف تكسير ويغسل بالماء ويصفى جيدا منه الماء ويساق بعد ذلك مقدار غلوتان ثم يصفى منه الماء ثانيا وتفرم بصلتان وتحمر بالمسلى في حله وعندما يصفر لونها تضيف عليها ½ربع أقة لحم مقطع قطعا متساوية ومقدار ٤ أربع فصوص من الثوم مفرومه وتحمر قليلا ثم يضاف له مقدار كبشتان من صلصه الطماطم وتلف قليلا على النار ثم يضاف عليه السبانخ ويضاف له ايضا كبشتان من البهريز وقليل من الملح والفلفل ويسوى على نار هادئة ثم يضاف له مقدار ملعقتان من صلصة اسبانيولا ويضاف لها ايضا تقليه ثوم وكسبره الموضحة في نمرة ٦٠ ويضبط ملحه ويقدم منه حسب الطلب

رأس السبانخ مرصوصه Ras el Sabanekh Marsosa

هو أن تحضر مقدارا من السبانخ ويقطع من جهة الرأس بطول ٤ أو ٥ سنتيمتر وتنظف الرأس بدون أن تقطع ثم تنقع في ماء بارد لاجل ان تنظف من الرمل وبعد ذلك تصفى جيداً من الماء وتوضع في حله وتوضع عليها مقداراً من المسلى ومقدار بصلتان مقطعتان ترساً رفيعاً وتغطى وتنطق على النار حتى تدبل ويجف ماؤها وترسى على المسلى ثم تحضر مقداراً من اللحم مقطع قطعاً صغيرة مثل البندق وتحمر بعد ذلك بصله مفرومه فرما ناعما وعندما يصير لونها اصفراً مستكاويا يضاف عليها اللحم مع فصان من الثوم مفرومه فرما رفيعاً وتحمر قليلا ثم يضاف له قليلا من صلصة الطماطم ويلف

على النار حتي يرسي على المسلى ويوضع فى أرضية دقيه نظيفة ويرص فوقه رؤوس السبانخ ويضاف لها كبشة من البهريز وقليل من الملح ويسوي على نار هادئة وعندما يقرب اتمام تسويته يضاف له قليلا من صلصة الطماطم وملعقه من صلصة اسبانيولا وعند اتمام نضجه وترسى الصلصة يرفع عن النار وعند الطلب يقلب في الصحن ويقدم في الحال

سبانخ بهريز Sabanekh Bahriez

هو ان تحضر مقدارا من رؤوس السبانخ أو الورق حسب الطلب وتغسل غسلا جيدا وبعد ذلك تغلى مقدار غلوتان بالماء ويصفى منها الماء ثم توضع في دقيه نظيفة مبيضة وتغطى ببهريز الفراخ أو لحم ويضاف لها قطعة من الزبدة الطازجة وبصله مقشرة صحيحة وقليل من الملح ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويته ترفع البصلة ويقدم منه حسب الطلب

سبانخ طاقية Sabanekh Takeia

هو أن تفرم مقدار ¼ ربع أقة لحم وتحمر بصلتان فى المسلى مفرومتان فرما ناعما وعند ما يصفر لونهما تضيف عليها اللحم ويلف حتي يجف ثم تضيف له قليلا من الصلصة وملحا وفلفلا ويغطي ويسوى على نار هادئه مدة ١٠ دقائق وتضيف عليه بعد ذلك مقدار أقة سبانخ ورق مسلوق ومفروم فرما ناعما ويلف مع بعضه على نار هادئة مدة ١٥ دقيقه وعند اتمام تسويته يضبط ملحه جيداً ثم تحضر دقية وتوضع بداخلها ملعقتان من المسلى وتضعها علي النار وبعد أن يسخن المسلى جيدا يوضع فى اناء آخر ثم تخفق بيضتان بالشوكة وتضعها محل المسلى ثم تبطن بها الحلة ويوضع بداخلها السبانخ وتظل قليلا على نار هادئه ثم تثني أحرف البيض المفرود بدائر الحلة فوق السبانخ ويقلب فى صحن مستدير ويقدم في الحال

سبانخ قورمه Sabanekh Kawerma

هو او تجهز السبانخ بالقيمة كالمتقدم ثم يغرف فى الصحن عند الطلب ويخدم معه صلصه لبن زبادي الموضحة فى نمرة ٥٤ وباقى أنواع السبانخ موضحة فى الانواع الافرنكية

سلق وهو مثل السبانخ تماما . والسلق الضامة مثل ورق العنب

Salsafy Bahriez سلسفي بهريز

هو ان تحضر مقداراً من السلسفي وتقطع رؤوسه وتقشر بقشرة او بسكينة ثم توضع في ماء به عصير ليمون وتقطع قطعا متساوية بطول ٥ سنتيمتر وتسلق بالماء والليمون مقدار نصف تسوية ثم يصفى من الماء ويغطى ببهريز فراخ أولحم ويضاف له عصير ليمونه وقطعة جـزر وقطعة كرفس ابيض وقطعة زبدة طازجة ويغطي ويسوى على نار متوسطه وعند اتمام تسويته يرفع منـه الجـزر ويقدم منهعند الطلب . وباقي انواع السلسفي موضحة في الانواع الافرنكية

Shabat Dolma شبت ضلمه

هو ان تحضر مقدارا من الشبت وتغسل أولا ثم يقطف ورق ويفرد على الترابيزة ثم تحضر مقدارامن الخلطه الخام الموضحة في نمرة ٦٠ وتقطع منها قطعا متساوية وتلف بالشبت مستطيله مثل الضلمة وترص في دقية وبعد ان تملأ يرش عليها مقدارامن المسلى المقدوح وقليل من الملح والفلفل ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي مكمورا على نار هادئة ويضاف له قليلا من البهريز او الماء كلما يجف وعند اتمام تسويته وترسي الضلمه يقلب في صحن مستدير ويقدم في الحال

Shekoria bel Tarbia شيكوريه بالتربية

هو ان تحضر مقدار اقة شيكورية ويقطع منها الرأش ويقطع الورق والعيدان بطول ٥ سم تقريبا ويغسل غسلا جيدا وبعد ذلك يساق بالماء وعصير ليمونه مدة ١٠ دقائق ثم تحضر ربع اقة لحم والافضل أن يكون لحم بقري ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى نصف تحمير ويضاف عليها اللحم ويحمر قليلا ثم تضيف له لترا من البهريز او الماء وتضيف عليه ايضا الشيكوريه وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل وتغطى وتسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تضع في سلطانية صفار ٣ ثلاث بيضات وعصير ليمونتان ويخفق بالسلك ويصفي عليه مقدار من صلصة الشيكوريه مع استمرار الخفق بالسلك ثم ترش فوق الشيكورية أثناء غليانها وترفع في الحال وبعد ذلك تغرف في صحن غويط وتقدم في الحال

Shekoria bahriez شيكوريه بهريز

هو أن تحضر مقداراً من الشيكوريه وبعد ان أن تسلق كما سبق توضيحها ثم توضع داخل حلة نظيفه وتغطى ببهريز فراخ أو لحم ويضف لها بصلة مقشرة صحيحة وقليل من الملح وعصير ليمونه

وقطعه من الزبده الطازجة وتغطي وتسوى على نار متوسطه وعند اتمام تسويتها ترفع البصله ويقدم منها عند الطلب

ضامة مشكلة باللحم Dolma Moshakkala bel lahm

وهى تتركب من اجزاء متساوية من طماطم مستديرة وقرع كوسه صغير وباذنجان أروص صغير وفلفل أخضر حلو وورق عنب أو ورق سلق أو ورق خص وكرنب وخرشوف وطريقة العمل هي : —

أولا : — تقطع الطماطم من أعلى بدون أن تفصل ويخلى منها القلب وتغسل بالماء وتوضع فى صينية وبعد ذلك يقشر القرع ويقسم على اثنين ويخلى من القلب ويحمر قليلا فى المسلي وكذلك الباذنجان وبعد ذلك يقطع عنق الفلفل ويحمر قليلا فى المسلى ويسلق ورق العنب كالمعتاد ويسلق الكرنب ايضاً بالماء والملح ويقشر الخرشوف ويخلى ويسوي بالماء والليمون مقدار ربع تسويه وبعد ذلك يملأ الجميع بخلطة الارز المسوى الموضحة في نمرة ٦٠ ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها بصلتان مقطعتان ترسارفيعاً وقطعه كرفس وقطعتان من الطماطم أوثلاثة ،قطعتان ومقدار ٤فصوص من الثوم مبطوطه ويفرد فوقه ورقه اجلاسيه ،مثقوبة عدة ثقوب ويرص الباذنجان وورق العنب والخرشوف ملفوف فى ورق اجلاسيه في الوسط وبعد ذلك يرص القرع ويضاف له ماحا وفلفلا ويرش بمقدارا من المسلى مقدوحاً ويغطى بورقه اجلاسيه بعد أن يرش عليه عصير ليمونتان أو ثلاثة ويغطى بغطاء ويسوى مكموراً على نار متوسطة وعندما يجف ماؤه يضاف له قليلا من الهبريز أو الماء حتي يتم تسويته ويجف ماؤه ثم يرفع عن النار وأما الطماطم فتسوى فى صينية ويرش عليها قليلا من المسلى فى فرن متوسط الحرارة ثم تغرف الضامه في صحن كبير كل صنف على حده ويرش عليها قليلا من الصلصة وتقدم في الحال

ضامه مشكلة بالزيت Dolma Moshakkela bel Zait

وأنواع خضارها كالمتقدمة وتملأ بخلطه يلانجي ضامة الموضحة فى نمرة ٦١ وتسوى كالمتقدمه تماما ويضاف لها عصير ليمون زيادة ويضاف لها ايضا زيت بدلا من المسلى وتظل فى مكانها حتى تبرد وبعد أن تبرد ترص فى الصحن مشكلة كالمتقدمة ويوضع حولها مقدارا من ورق المقدونس مقطع

ضامه طماطم وهي كالموضحة فى الضامه المشكلة باللحم

طماطم باللحم Tamatem Bel lahm

هو ان تحضر مقدار ½ ربع أقة بصل مفرومه فرما ناعما وتحمر بالمسلى فى حلة نظيفه وعند ما يصفر لونه تضيف عليه مقدار ½ ربع أقة لحم مقطع قطعاً متساوية ومقدار ٤ فصوص من الثوم مفرومه فرما ناعما وتحمر قليلا وبعد ذلك يضاف عليه مقدار اقتين من الطماطم مسواه ومصفاه من المنخل ويضاف لها ملحا وفلفلا وتغطي وتسوى على نار متوسطة وعندما يقرب ثلثين تسويتها يضاف عليها قليلا من الارز ويتم تسويتها علي نار هادئة وعند اتمام تسويتها يقدم منها عند الطلب

طماطم شكشوكة وهي موضحة فى أنواع البيض نمرة ١٧

طرطوفه مطبقة باللحم Tartofa Metabbaka Bel lahm

هو ان تحضر مقدار اقة طرطوفه وتقشر وتقسم على اثنين وتغسل بالماء وبعد ذلك تحمر بالمسلى نصف تحمير ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى فى حله نظيفه وعندما يصفر لونها تضيف عليها مقدار ربع أقة لحم ومقدار أربع فصوص من الثوم مفرومة فرما ناعما ثم يحمر قليلا وتضيف عليه مقدار كبشتان من صلصة الطماطم ويلف على النار قليلا ثم تضيف له لتراً من البهريز أوالماء وتضيف عليه بعد ذلك الطرطوفه وملحاً وفلفلا ثم تغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها وترسي الصلصة يقدم منها حسب الطلب

طرطوفه مرصوصة باللحم Tartofa Marsosa Bel lahm

هو ان تحضر مقداراً من اللحم ويقطع قطعا صغيره ثم تحمر بصله مفرومة فى المسلى وعند ما يصفر لونها تمزج مع اللحم ويضاف لها فصان من الثوم مفرومة فرما ناعما وتحمر قليلا ثم يضاف لها قليلا من صلصة الطماطم وتلف على النار حتى ترسى ثم توضع في أرضية دقية نظيفة مبيضة ويرص فوقها طرطوفة محمرة كالمتقدمة وبعد ذلك يضاف لها كبشة من البهريز وملحا وفلفلا خفيفا وتسوي على نار هادئة ويضاف لها قليلا من صلصة الطماطم قبل اتمام تسويتها ثم يتم نضجها على نار هادئة وعند

ما ترسي الصلصة ترفع عن النار وعند الطلب تقلب فى الصحن وتقدم فى الحال

طرطوفة بهريز Tartofa Bahreiz

هو ان تحضر مقداراً من الطرطوفة وتحمر نصف تحمير فى المسلى كالسابقة بحيث تكون بيضاء على لونها ثم توضع فى مصفاة حتى يصفي منها المسلى جيدا ثم يصفى عليها ماء ساخن لاجل ان تنظف من المسلى وتوضع بعد ذلك في حلة نظيفة مبيضة وتغطى ببهريز فراخ او لحم ويضاف لها بصله مقشرة صحيحه وقطعة جزر وقطعة كرفس وقطعة زبدة طازجة وقليل من الملح وعصير ليمونة وتغطى وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها يرفع منها الجزر والكرفس والبصله ويقدم منها حسب الطلب

طرطوفة بالزيت Tartofa Bel Zait

هو أن تحضر بصلتان وقطعة جزو وقطعة كرفس وتفرم فرما ناعما وتحمر بالزيت نصف تحمير ثم يصب عليها بمقدار لتر من الماء ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونة ثم تضيف عليها مقدار اقه طرطوفة محمرة نصف تحمير بالزيت وتغطي وتسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تترك حتى تبرد ويقدم منها حسب الطلب وباقى انواع الطرطوفة موضحة فى الانواع الافرنكية وهما طرطوفه بالزبدة وطرطوفة بالصلصة البيضاء

عدس باللحم Ads Bel lahm

هو ان تحضر مقدار نصف اقة عدس وتغسل مراراً حتى يصير الماء رائقا وبعد ذلك يغطي بالماء او ببهريز ويوضع على النار حتى يغلى وبعد ان يغلى ترفع منه الرغوة التى تظهر على وجهه ثم يضاف له بصله مقطعة ترسا رفيعا وقطعة كرفس، وورقة لاورو ثم يغطى ويسوي على نار هادئة بدون تقليب ثم تفرم بصلتان فرما ناعما جدا وتحمر بالمسلى وعند مايصير لونها أصفرا مستكاويا يضاف عليها ربع أقة لحم ومقدار اربع فصوص من الثوم ويحمر قليلا ويضاف له بعد ذلك كبشتان من صلصة الطماطم وتلف بمقدار خمس دقائق ويضاف لها مقدار كبشتان من البهريز او الماء وتغطى وتسوى على نار هادئة مقدار ثلثين تسوية ثم يصفى العدس بمنخل سلك ويضاف له ايضا قليلا من الكمون المسحوق ويغلى على نار هادئة حتى يتم نضجه ويقدم بعد ذلك عند الطلب

عدس بالقيمة — Adas bel Keima

هو أن تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا ثم تضيف عليها مقدار ٤ فصوص من الثوم مفرومه فرما ناعما ومقدار ربع اقة لحم مفرومه وتوضع فوق النار حتى تحمر قليلا وتضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وتسوى على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم تضع نصف القيمه فى حله صغيرة وتضع ايضا نصف أقة عدس مصفي بالمنخل كالسابق على باقي القيمه ويضاف له قليلا من الكمون ويضبط ملحه ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وعند الطلب يغرف فى الصحن ويرش عليه من اللحم القيمه ويقدم في الحال

عدس مصفى بالزبدة — Adas mesaffy bel Zebda

وهو بعد ان يصفى العدس من المنخل كالسابق تمزج معه قطعه من الزبده الطازجة وقليل من الملح والفلفل ويلف على النار قليلا مدة خمس دقائق ويغرف منه عند الطلب

فلفل ضامه وهو كالموضح فى الضامه المشكله باللحم أو بالزيت — Felfel Dolma

فلفل مقلى بالثوم والخل — Felfel Makly bel Tom

هو ان تحضر مقدارا من الفلفل الاخضر الحلو ويحمر بالزيت نصف تحمير ويوضع على مصفاة لاجل ان يصفى منه الزيت وبعد ذلك تنزع منه القشرة الرفيعة وكذلك العنق ثم يقطع على اثنين أو اربعة بالطول ثم يرص فى صحن أو اناء من الفخار وتفرم مقداراً من الثوم ويحمر قليلا في الزيت حتى يصير لونه اصفراً مستكاويا وتصب عليه قليلا من الخل وقليل من الملح ويصب فوق الفلفل وبعد ان يبرد ويقدم منه للصلاته

فاصوليا خضراء مطبقة باللحم — Fasolia Khadra Motabbaka

هو ان تحضر مقدار اقة فاصوليا خضراء وتقشر من الجانبين بالسكين وتقسم على اثنين او ثلاثة بالطول وبعد ذلك تغسل غسلا جيدا بالماء وتوضع فى مصفاه حتى يصفي منها الماء وتحمر قليلا فى المسلى بحيث تكون خضراء علي لونها ثم تحضر بصلتان وتحمر فى المسلي حتي يصير لونها اصفراً

مستكاويا ويضاف عليها ربع أقة لحم ومقدار ٤ فصوص من الثوم ويحمر قليلا ثم يضاف له مقدار لتراً من البهريز أو الماء وتضيف عليه الفاصوليا وقليل من الملح والفلفل وتغطي وتسوى على نار هادئة وقبل اتمام تسويتها يضاف لها نصف كبشة من صلصة اسبانيولا وعند ما يتم تسويتها وترسي الصلصة يضبط ملحها وترفع عن النار ويقدم منها حسب الطلب

فاصوليا خضراء مرصوصة Fasolia Khadra Marsosa

هو أن تفرم بصله فرما ناعما جدا وكذلك فصان من الثوم وتحمر بالمسلي وعندما يصفر لونها تضيف عليها ربع أقة لحم مقطع قطعاً صغيرة مثل البندقة وتحمر قليلا ويضاف لها قليلا من الصلصة وبعد أن تلف قليلا توضع في ارضية دقية مبيضة وترص فوقها الفاصوليا محمرة كالسابق ويضاف لها كبشة بهريز وقليل من الملح والفلفل وتغطى وتسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تضيف لها قليلا من صلصه الطماطم وملعقة من صلصة اسبانيولا وتغطى وتوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها وترسى الصلصه وعند الطلب تقلب في صحن وتقدم في الحال

فاصوليا خضراء بهريز Fasolia Khadra Bahreiz

هو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا موضبة كالسابقة وتحمر قليلا في المسلي بحيث تكون خضراء على لونها وبعد ذلك توضع في مصفاه حتى يصفى منها المسلى جيداً ثم يرش عليهاماء ساخن وتوضع في حلة نظيفة مبيضة وتغطى ببهريز فراخ أولحم ويضاف لها بصلة مقشرة صحيحة وقطعة زبده طازجه وقليل من الملح وقطعة كرفس وتغطي وتسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها ترفع البصله والكرفس ويقدم منها حسب الطلب

فاصوليا خضراء بالزيت Fasolia Khadra bel Zait

هو أن تحضر اقة فاصوليا وتقشر وتشق على اثنين أو ثلاثة كالسابقة ثم تحمر بالزيت قليلا وتوضع في مصفاة حتى يصفى منها الزيت جيداً ثم تفرم مقدار ربع أقة بصل ترسا رفيعا وقطعة جزر مقطعة قطعا رفيعة مثل البصل ويحمر بالزيت حتى يصير لونه أصفراً مستكاوياً ويوضع في مصفاة ثم تحضر نصف أقه طماطم وتقشر وتنظف من البذور وتقطع قطعا صغيره ومقدار ٧ فصوص من الثوم مقطعة

قطعاً صغيرة وتحمره قليلا في الزيت ثم تحضر حله نظيفة وتضع بداخلها الفاصوليا والبصل والثوم والطماطم ممزوجة ببعضها ويضاف عليها قليلا من السكر وعصير ليمونتان وملحا وفلفلا وأيضا قليلا من الماء وتغطي وتسوى مكمورة على نار هادئة وعند اتمام تسويتها وترسى الصلصة يضبط ملحها وترفع بعيداً عن النار حتى تربط وتغرف عند الطلب

فاصوليا خضراء بالزبدة Fasolia Khadra bel Zebda

هو أن تحضر مقدارا من الفاصوليا وتقشر من الجانبين وتشق على أثنين وتدعك بالملح قليلا ثم تحضر حله بها ماء وتضعها على النار وبعد أن تغلى يضاف لها قليلا من كربونات الصودا ثم تضع داخلها الفاصوليا وبعد ان تغلى ترفع الرغوة التى تظهر على وجه الماء وتغلى على النار مدة ربع ساعه حتى تسوي ثم ترفع عن النار ويصب عليها ماء بارد وبعد ان تبرد توضع فى مصفاه وعند الطلب تنطق بالزبدة ويضاف لها ملحا وفلفلا وتقدم في الحال

فاصوليا بيضاء باللحم Fasolia baida bel Lahm

هو أن تحضر مقدار نصف اقه فاصوليا بيضاء اي ناشفة وتنقى جيداً وتغسل مرارا بالماء وتوضع فى حله وتغطي بالماء وتسلق ثم يضاف لها قطعة كرفس وبصله مقطعة على اثنين وورقة لاورو وقبل اتمام تسويتها تفرم بصلتان فرما ناعما فى حله اخرى وكذلك اربع فصوص من الثوم وتحمر فى المسلى وعندما يصفر لونها تضيف عليها ربع اقة لحم مقطعة او نصف اقه وتحمر قليلا ويضاف لها ثلاثة كبشات من صلصة الطماطم وتلف على النار قليل ويضاف لها ايضا فصان من الثوم مفرومة فرما ناعما ثم تصفي الفاصوليا من الماء وتوضع علي اللحم ويضاف لها ملحاً وفلفل وتغطي وتسوى علي نار هادئة وعند اتمام تسويتها يضبط ملحها ويغرف منها عند الطلب

فاصوليا بيضاء بالزيت Fasolia baida bel zait

هو ان تفرم بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس و ٤ فصوص من الثوم ويحمر بالزيت نصف تحمير ويصب عليه لترا من الماء ويضاف له ملحا وفلفلا ونصف اقة فاصوليا مسلوقة كالسابقه ويضاف لها عصير ليمونة وبعد ذلك تغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها ترفع عن النار وتترك

حتى تبرد ويغرف منها فى الصحن وترش بقدونس مفروم رشا خفيفا وتقدم عند الطلب وباقي أنواع الفاصوليا موضحة فى الانواع الافرنسكية

فاصوليا بيضاء بالطراطور Fasolia beida bel Tarator

وهى كالسابقة تماما الا أنها بعد أن تصفى من الصلصة تغرف مهرمه فى الصحن وتكسي بصلصة طراطور الموضحة فى نمرة ٥٢ ثم ترش رشا خفيفا بقدونس مفروم فرما ناعما

فول اخضر مطبق باللحم Foul akhdar motabbak bel Lahm

هو ان تحضر مقدار ربع اقة فول أخضر ويقشر من الجانبين وتحمر بالمسلى مثل الفاصوليا ايضا السابقة الا انه يضاف قليلا من الشبت المفروم وقليل من عصير الليمون

فول اخضر مرصوص باللحم Foul akhdar marsus bel Lahm

وهو مثل الفاصوليا ويزاد عليه عصير الليمون وقليل من الشبت

فول اخضر بهريز Foul akhdar Bahreiz

وهو مثل الفاصوليا ويزاد عليه عصير الليمون وقليل من الشبت وكذلك الفول الاخضر بالزيت ويزاد عليه قليلا من الشبت وعصير الليمون

قلب فول باللحم Kalb Foul bel lahm

هو ان تحضر مقدار اقه فول مفصص من القشرتين ويحمر بالمسلي قليلا بحيث يكون اخضرا على لونه ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلي وكذلك اربعة فصوص من الثوم وعندما يصير لونه اصفرا مستكاويا يضاف عليه ربع اقه لحم مقطعة قطعا صغيرة وتحمر قليلا ثم يضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلا ثم تضيف لها لترا من البهريز او الماء وملحا وفلفلا وتغطي وتسوي علي نار متوسطة مقدار نصف تسوية ثم تضيف عليها الفول وقليل من الشبت المفروم ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم منه عند الطلب

قلب فول بهريز — Kalb Foul bahreiz

هو ان تحضر مقدارا من الفول ويحمر قليلا فى المسلى بحيث يكون اخضرا على لونه ثم يوضع فى مصفاه حتى يصفي من المسلى جيدا وبعد ذلك يرش عليه ماء ساخن حتى ينظف من المسلى جيدا ثم يوضع فى حلة نظيفة مبيضة ويغطي ببهريز فراخ أو لحم ويضاف له بصله مقشرة صحيحه وقطعه من الزبدة الطازجة وعصير ليمونه ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويته ترفع البصله ويقدم حسب الطلب

قلب فول بالزيت — Kalb Foul bel Zait

هو أن تحضر مقدارا من قلب الفول ويحمر بالزيت قليلا ثم تفرم بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس فرما ناعما وتحمر بالزيت نصف تحمير ويصب عليها مقداراً من الماء ويضاف لها مالحا وفلفلا وعصير ليمونه ثم يضاف عليها الفول ويسوى على نار هادئة وقبل اتمام تسويته يضاف له قليلا من الشبت المفروم فرما ناعما ويضبط ملحه ويرفع عن النار ويقدم باردا

قلب فول بالخضره — Kalb Foul bel khodra

هو ان تحضر بصلتان مفرومتان فرما ناعما جدا وتحمر نصف تحمير بالمسلى داخل حله نظيفه ثم يضاف عليها ¼ ربع أقة لحم مقطعة قطعا صغيرة وتلف مع بعضها قليلا ثم يصب عليها بمقدار لتر بهريز ويضاف له مالحا وفلفلا وتسوي مدة ½ نصف ساعة على نار هادئة ثم يضاف عليها مقدار اقة قلب فول محمر قليلا فى المسلى وعند اتمام تسويته يضاف له ٤ أربعة ملاعق خضرة مسواه كالموضحة في نمرة ٥٩ ويضبط ملحه ويضاف له عصير ليمونه وتغطى مع الخضرة مدة ١٠ دقائق على نار هادئه وعند الطلب يغرف منه كالمعتاد

قلب فول بالصلصة — kalb Foul bel Salsa

وكيفية تسويته مثل قلب فول بالبهريز وعند الطلب يصفى منه البهريز ويمزج بصلصه بيضاء كالموضحة فى نمرة ٥٦ ويغرف في صحن غويط ويرش فى الوسط مقدونس مفروم فرما خفيفاً ويقدم في الحال

فول نابت بالصلصة — Foul Nabet bel Salsa

هو أن تقشر نصف أقة من الفول النابت ثم تفرم بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس و٤ أربعة فصوص من الثوم فرما ناعما وتحمر بالزيت حتي يصير لونها اصفراً مستكاويا ثم يصب عليها بمقدار كبشتان من صلصة الطماطم ويضاف لها مقداراً من المقدونس وورق كرفس مفروم فرما ناعما ثم تلف قليلا يضاف لها لترا من الماء وملحا وفلفلا ثم يضاف عليها الفول وقليل من الارز ويسوي على نار هادئة ويضاف له عصير ليمون ويرفع بعيدا عن النار حتى يبرد ويقدم بارداً

فول نابت بالزيت — Foul Nabet bel Zait

وهو مثل الفول النابت بالصلصة الا انه بدون صلصه

فول نابت بالخضره — Foul Nabet bel Khodra

وهو ان تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالسلي نصف تحمير ويصب عليها بمقدار لتر بهريز ويضبط ملحها ويضاف لها مقدار ½ نصف أقة فول مقشر وعصير ليمونه ويغطى ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضاف له ٤ أربعة ملاعق من الخضره الموضحة في نمرة ٥٩ ويغلي مع الخضره مدة ١٠ دقائق ويقدم منه حسب الطلب وهو ساخن

فينوكية وهي موضحة في انواع الطهي الافرنكي

فريك باللحم — Fereik bel lahm

هو أن تحضر مقدار ربع أقة فريك قمح ويغسل مرارا وينقع في الماء قليلا ثم يوضع في مصفاه وبعدذلك تفرم بصلتان فرماناعما وايضاً فصان من الثوم وتحمر بالسلي وعندما يصير لونها اصفر امستكاويا تضيف عليها مقدار ¼ ربع أقة لحم مقطعة قطعا صغيرة مثل الكباب وتحمر قليلا ثم تضيف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف الجميع مدة ٥ دقائق ثم يصب عليها بمقدار لتر ونصف بهريز وبعد أن تغلي يضاف عليها الفريك ويضاف له ملحاً وفلفلا ويغطى ويسوى على نار متوسطه وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم عند الطلب

فريك على الطريقة الاسرائيليه

هو أن تحضر مقدار نصف أقة فريك صحيحة بدون تكسير وتغسل غسلا جيداً وبعد ذلك تدق قليلا في الجرن لاجل أن تبشر مثل المشورة ثم تغسل مراراً من القشر وبعد ذلك تحضر فرخة كبيرة وجوز كوارع بتلو أو جوزين ضأن وتسوى مسلوقة ثم يسوي الفريك بمرقة الفرخه والكوارع علي نار متوسطة ثم تفرم بصلة فرما ناعما وتحمر بالزبدة حتى يصير لونهـا أصفراً مستكاويا وتضيف عليها ورقة كركم وكبشتان من مرقة الفراخ والكوارع ثم يضاف عليها الفريك ويغلى على نار هادئة ثم تخلى من العظم وتقطع قطعا متساوية وتوضع في الفريك وكذلك الفراخ تقطع أفخاذها الواحدة على اثنين وكذلك الصدر و٦ بيضات مسلوقة أو أكثر حسب الطلب ثم يضبط ملحه جيداً وعند الطلب يغرف الفريك في صحن او سلطانية مع البيض والكوارع والفراخ ويمكن ان يصنع باللحم والبيض فقط أو بالكوارع والبيض او بالفراح والبيض

قلقاس مطبق باللحم Kolkac Metabbak Bel lahm

هو أن تحضر مقدار اقة قلقاس ويقشر ويقطع قطعا صغيره مربعة وينقع في الماء البارد من المساء الى الصباح في ماء ساخن مدة ساعتين وبعد ذلك يغسل مرارا حتى ينقطع منه المخاط ويحمر بالمسلى نصف تحمير ثم تحضر بصلتان وأربعة فصوص من الثوم وتفرم فرما ناعما جداو تحمر بالمسلى وعندما يصفر لونها مستكاويا يضاف عليها ربع اقة لحم مقطعه قطعا صغيره مثل الكباب وتحمر قليلا ثم يضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلا مدة ٥ دقائق ويضاف لها مقدار لتر بهريز او ماء ويضاف له ملحا وفلفلا وعصير ليمونه ويغطى ويسوى على نار هادئه وعند اتمام تسويته يرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

قلقاس مرصوص بالقيمة Kolkac Marsos bel Kema

هو ان تحضر مقدار اقة من القلقاس ويقشر ويقطع الواحدة علي اربعة بالطول ثم يقطع قطعا مستديرة ورفيعة بسمك نصف سنتيمتر وينقع في الماء البارد من المساء الى الصباح أو ينقع في الماء الساخن مدة ساعتين في الصباح ويغسل مرارا حتى ينقطع منه المخاط وبعد ذلك يحمر بالمسلى نصف تحمير ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم مفرومة فرما ناعما وتسوى قيمة كالموضحة في نمرة ٦٤ ويوضع نصف

القيمة فى ارضية دقيه نظيفة ويرص فوقها القلقاس وبعد ذلك تضيف لها كبشه بهريز وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويسوى على نار هادئة وعند ما يتم تسويته يضاف له نصف كبشة صلصة حتي يتم نضجه وترسى الصلصة ثم يضبط ملحه ويرفع عن النار وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير وغويط ثم يصلح بقليل من القيمة الموجودة ويقدم فى الحال

قلقاس بالخضرة Kolkac Bel khodra

هو ان تحضر مقدار اقة من القلقاس ويقشر ويقطع قطعاً مربعه مثل زهر الطاولة وينقع فى الماء ويغسل كالسابق ثم يحمر فى المسلى نصف تحمير وبعد ذلك تحضر بصلتان وتفرمها فرما ناعماً جدا وتحمر نصف تحمير بالمسلى بحيث تكون بيضاء على لونها ثم تضيف لها مقدار ربع اقة لحم مقطعة قطعا متوسطه مثل الكباب وتلف قليلا مع البصل ثم تضيف عليها لترا من البهريز او الماء ثم تضيف عليها القلقاس وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويسوى على نار متوسطه وعند اتمام تسويته يضاف عليه خضره مسواه مقدار أربع ملاعق الموضحة فى نمرة ٥٩ ثم يغلى مدة ١٠ دقائق بالخضره ويرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

قلقاس بهريز Kolkac Bahriez

هو ان تحضر مقدار أقة من القلقاس ويقشر كالطريقة السابقة ثم يقطع قطعاً مثل زهر الطاولة ويغسل كالسابق ثم يحمر نصف تحمير فى المسلي ويوضع فى مصفاة حتى يصفى منه المسلي جيداً وبعد ذلك يرش عليه ماء ساخن لاجل أن ينظف منه المسلي ثم يوضع فى حلة نظيفة مبيضة ويغطى ببهريز فراخ أو لحم ويضاف له بصلة مقشرة صحيحة وقطعه من الزبدة الطازجة وقليل من الملح وعصير ليمون ويغطى ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويته ترفع البصلة ويقدم منه حسب الطلب

قرع مطبق باللحم KareMetabbak Bellahm

هو ان تحضر أقة قرع كوسه رفيعه أو متوسطه ويقشر ويقطع قطعا صغيرة ويغسل غسلا جيداً ثم يلف لفاً مستديراً مثل المشمشه وبعد ذلك يحمر فى المسلي نصف تحمير ثم تفرم بصلتان فرما رفيعاً وتحمر فى المسلي حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا ثم تضيف عليها ½ ربع أقة لحم وتحمر قليلا ويضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف على النار مدة ٥ دقائق ثم يضاف لها مقدار نصف لتر من

البهريز أو الماء ويضاف عليه القرع ثم يضاف له ملحا وفلفلا ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم منه عند الطلب

قرع مسقعه KareMesakaa

هو أن تحضر مقدار أقة قرع كوسه متوسطه ويقشر ويقطع قطعاً مستطيله بالطول على أربعة ويخلى منه القلب بالسكين والقرعه الطويله تقسم على اثنين وبعد ذلك يحمر فى المسلى نصف تحمير ويرص فى صينية أو صحن فرن فخار ويضاف له قليلا من الصلصة وملحاً وفلفلا ويترك يغلى قليلا على ظهر الفرن ويغطى من أعلى بمقدار من القيمه وبعد ذلك يغطى بغطاء ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته وترسي الصلصة يضبط ملحه ثم تنظف أحرف الصحن أو الصنية ويقدم مثل ماهو ويسوى كالسابق وقبل اتمام تسويته يضاف له ملعقة من صلصة اسبانيولا وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير ويصلح عليه بقليل من القيمه الباقيه ويقدم فى الحال

قرع مرصوص باللحم Kare marsos bel lahm

هو أن تحضر مقدار أقة قرع رفيع ويقشر ويقطع بالطول ثم يقسم علي اثنين ويغسل غسلا جدا ثم يحمر فى المسلى نصف تحمير ثم تحضر مقدار ¼ ربع أقة لحم وتقطع قطعا صغيرة وبعد ذلك تفرم بصله فرما رفيعا وفصان من الثوم ويحمر بالمسلي نصف تحمير وتضيف عليه اللحم ويحمر قليلا ثم يضاف له قليلا من صلصة الطماطم وبعد أن يلف وترسى الصلصة يوضع فى ارضية دقيه نظيفة ويرص فوقه القرع ثم يضاف له قليلا من البهريز أو الماء وقليل من الملح والفلفل ويسوي على نار متوسطه ويضاف له قليلا من صلصة الطماطم اثناء التسوية وعند اتمام تسويته وترسى الصلصة يضبط ملحه ويقلب فى صحن مستدير عند الطلب ويقدم فى الحال

قرع بهريز Kare bahriez

هو أن تحضر مقدار أقة من القرع الصغير ويقشر ويقطع على اثنين أو ثلاثة ويغسل غسلا جيدا بالماء ويحمر قليلا فى المسلى بحيث يكون أخضرا على لونه وتضعه في مصفاه وتصب عليه ماء ساخن لاجل أن ينظف من المسلي تنظيفا جيدا وبعد ذلك يوضع فى دقيه نظيفه مبيضه ويغطي

بهريز فراخ او لحم ويضاف له قطعه من الزبدة الطازجة وبصله صحيحة مقشرة وقليل من الملح ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته ترفع البصله و يمكن ايضا ان يسلق القرع مقدار غلوة او اثنين بدلا من تحميرة ويسوي بهذه الكيفية

قرع بالزبدة وهوموضح فى الانواع الافرنكية — kare bel zebda

قرع باللبن فى الفرن وهوموضح فى الانواع الافرنكيه — kare bel laban fel forn

قرع مقلى باللبن الزبادي — kare makly bel laban el-zabady

هو ان تحضر مقدار اقة من القرع المتوسط ويقطع قطعا رفيعة بالطول بعد تقشيره ثم ينقع قليلا فى الماء والملح ويعصر عصرا جيدا ثم يرفع من الماء ويغسل ثانيا من الملح ويجفف بفوطة (ويتبن) يلف فى الدقيق ويحمر بالزيت ويوضع فى مصفاة حتى يصفى منه الزيت جيدا وبعد ذلك يرص فى صحن على ورقة دانتلة أو فوطه ويوضع فى وسطه ورق مقدونس ويخدم معه في الصلصيرا صلصة لبن زبادي الموضحة فى نمرة ٥٤

قرع ضلمة — kare dolma

هو ان تحضر مقدار اقة من القرع الكوسه الرفيع ويقشر ويخلى كالمعتاد ثم يغسل غسلا جيدا ويملأ بخلطه خام الموضحة فى نمرة ٦٠ ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها بصلة مقطعة ترساً رفيعاً وقطعه كرفس وورقة لاورو وفصان من الثوم مبطوطه وقليل من الطماطم ويرص فوقها الضلمة ويضاف له ملحا وفلفلا ومقداراً من المسلى ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى على نار متوسطة بدون ان يضاف له ماء وعندما يجف ماؤه يضاف له مقداراً من صلصة الطماطم وقليل من البهريز أو الماء ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم منه حسب الطلب

قرع ضلمه كولاج — Kare Dolma Kolag

هو أن تحضر مقدار أقة من القرع الكوسه الصغيرة وتقسم كل واحدة على اثنين ويقشر ويخلي ويغسل غسلا جيداً ثم يحمر نصف تحمير فى المسلي وبعدذلك يملأ بخلطه من الارز المسوى الموضحة في نمرة ٦٠ ثم ترص موقوفه في دقية نظيفة مبيضة ويضاف لها قليلا من المسلي والبهريز وملحا وفلفلا ويسوي

على نار متوسطة و يضاف له قليلا من الصلصه اثناء التسوية وعند اتمام تسويته وترسي الصلصة يضبط ملحه وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير و يرش علية قليلا من الصلصة ويقدم فى الحال ويمكن ان يوضع له من اللحم أو الفراخ في أرضية الدقيه

قرع ضامه صندوق — kare dolma Sandok

هو ان تحضر مقداراً من القرع الصغير ويقشر ويخلى من الجنب مربعاً مثل الصندوق وبعد ذلك يحمر بالمسلى نصف تحمير ثم تحضر ¼ ربع اقة لحم مفرومه فرما ناعما قيمه كالموضحه فى نمرة ٦٤ ثم تضيف عليها قطعه من قلب العيش الافرنكى مقدار أوقيتين مبلله بالماء ومعصوره عصراً جيدا ثم تدق دقا ناعما فى الجرن ويملأ بها القرع ويرص فى صينية ويضاف له قليلا من صلصة الطماطم وقليل من البهريز أو الماء وقليل من الملح والفلفل ويغلى على النار قليلا ثم يغطى ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يرفع الغطاء لاجل أن يورد قليلا من اعلى ثم تخرجه من الفرن ويقدم عند الطلب

ضامه محمرة بالبقسماط — Dolma mohamar bel boksomat

هو أن تحضر مقدارا من الكوسه الصغيرة وتقشر وتغسل غسلا جيدا بالماء ثم تسلق فى الماء والملح وعند اتمام تسويتها تبرد بالماء وتوضع بعد ذلك فى مصفاة حتي تصفى من الماء جيدا ثم تشق على اثنين بالطول وتخلي من الجنب بملعقة ثم تملأ بفارسة قرع ضامه صندوق السابقه وبعد ذلك تغطس في بيض مخفوق خفقا خفيفا بالشوكه وتتبن فى قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وعندالطلب تحمر بالمسلى وترص فى الصحن على ورقة دانتله وحولها ورق مقدونس ويخدم معها صلصة خلاصة اللحم الموضحه فى نمرة ٥٤

قرع ضامه حجاب — Kare Dolma Hegab

هو ان تحضر مقداراً من الكوسه الكبيره وتقشر وتقطع بطول ٤ سنتيمتر ثم تقطع قطعاً ملفوفه رفيعه بالسكين بحيث تكون مثل الشريط ثم تحمر قليلا فى المسلى وتوضع فى مصفاه حتى يصفى منها المسلى جيداً ثم تحضر خلطه من الارز المسوى الموضحه فى نمرة ٦٠ وتضع قطعه صغيره منها مثل البندقة على طرف قطعة القرع التى مثل الشريط وتطبق مثل الحجاب وهكذا حتي تنتهي الجميع ثم يرص فى دقيه

ويضاف له قليلا من المسلى وملحاً وفلفلا خفيفا وقليل من البهريز أو الماء ويغطي ويسوى على نار متوسطه ويضاف له قليلا من الصلصه اثناء التسويه وعند اتمام تسويته وترسى الصلصه يضبط ملحه وعند الطلب يقلب في الصحن ويرش بقليل من الصلصه ويقدم في الحال ويمكن ان يوضع له كذلك من اللحم أو الفراخ في ارضية الدقيه

قرع ضالمه أيام على الطريقه السوريه — Kare Dolma

هو ان تحضر مقداراً من القرع الصغير وتخلى مثل الضالمه المعتاده بدون تقشير وبعد ذلك يملا بخلاطه خام الموضحه في نمرة ٦٠ ثم يرص في حله نظيفه ويضاف له قليلا من المسلى وملحا وفلفلا ويغطى ويسوي على نار هادئه ويضاف له قليلا من الماء أو البهريز شيئا فشيئا حتى يتم تسويته ثم تضيف عليه مقدارا من صلصة اللبن الزبادي الموضحه في نمرة ٥٢ ويغلى قليلا مع القرع وبعدذلك يغرف في الصحن ويرش فوقه من صلصه اللبن الزبادى ويقدم فى الحال

قوطه باللحم — Kota bel-lahm

هوان تحضر مقدارا من القوطة وتقطع قطعا مستديره وتسوى مسلوقه نصف تسويه بالماء لاجل أن تضيع منها المراره وبعد ذلك يصفى منها الماء وتحضر مقدارا من القيمه وتفرد منها طبقه في ارضيه دقيه وطبقه من الطماطم وهكذا حتى تملأ الدقيه ثم تضيف لها ملحا وفلفلا وعصير ليمونه وتسوى على نار هادئه ويضاف لها من البهريز أو الماء شيئا فشيئا حتى يتم تسويتها وبعد ذلك يضبط ملحها وتقلب فى الصحن وتقدم فى الحال

قوطه ضالمه — Kota Dolma

هوان تحضر مقداراً من القوطه وتخلى مثل الطماطم الضالمه وبعدذلك تسلق نصف تسويه ثم تملا بخلاطة ضالمه بالارز المسوى وترص في صينيه ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونه ومقداراً من المسلى وقليل من البهريز وتغطي وتسوى على نار هادئه وعند اتمام تسويتها يضبط ملحها وتقدم عند الطلب

قرنبيط مطبق باللحم Karnabeit Metabbak bel lahm

هو ان تحضر مقداراً من القرنبيط ويقطع قطعامتوسطه ويقشر ويسلق بالماء مدة ٥ دقائق وبعد ذلك تبرد عليه ويوضع فى مصفاه ثم تحضر مقداراً من اللحم ويقطع قطعا متساوية مثل الكباب وتحمر بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً بالمسلى فى حلة وعند ما تصفر البصلة يضاف عليها اللحم ويحمر قليلا ثم يصب عليه بمقدار من صلصة الطماطم ويلف قليلا وبعد ذلك تضع عليه القرنبيط ويغطى ببهريز أو ماء ويسوي على نار متوسطه وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم حسب الطلب

قرنبيط مرصوص بالقيمة Karnabeit Marsos bel Keima

هو ان تحضر مقداراً من القرنبيط ويقطع قطعاً متوسطة ويقشر ويغسل غسلا جيداً ويحمر فى المسلى نصف تحمير ثم تحضر مقداراً من اللحم القيمه وتضع نصفه فى أرضية دقيه نظيفه مبيضةويرص فوقها القرنبيط ويضاف له ملحا وفلفلا وقليل من البهريز ويغطىويسوي على نار هادئه وقبل اتمام تسويته يضاف له ملعقة من صلصة اسبانيولا ويضبط ملحه وبعد اتمام تسويته وترسى الصلصة يقلب عند الطلب فى صحن مستدير ويكسى من اعلى بباقي القيمه

قرنبيط مقلي وهو موضح فى الانواع الافرنكيه KarnabeitMakly

قرنبيط بالزبدة وهو موضح في الأنواع الافرنكية Karnabeit bel Zebda

كراث مطبق باللحم KorrathMetabbakBellahm

هو أن تحضر مقداراً من الكراث ويقشر ويقطع قطعا متساوية ويسلق بالماء مدة ٥ دقائق وبعد ذلك يوضع فى مصفاه حتي يصفى منه الماء ثم تحمر مقدار بصلتان مفرومتان فرما ناعما بالمسلى وعندما يصفر لونها تضيف عليها حسب المقدار المطلوب من اللحم ويحمر قليلا ويضاف له مقدارا من صلصة الطماطم ويلف قليلا وتضع عليهالكراث ويغطى بالبهريزأو بالماءويضاف لهملحا وفلفلا خفيفاويغطى ويسوى على نار متوسطه ويمكن أن يضاف له قليلا من الحمص وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم عند الطلب

كراث مرصوص باللحم KorrathMarsosBellahm

هو ان تحضر مقدارا من الكراث ويقشر ويقطع قطعا متساوية من جهة الرأس ويغسل غسلا جيدا ثم يوضع فى حله ويضاف عليه مقدارا من المسلى ويغطى بالغطاء ويوضع على نار متوسطه وينطق من وقت الى آخر حتى يدبل ويرسى على المسلى ثم تحمر بصله مفرومه فرمارفيعا بالمسلي حتى يصير لونها اصفرا مستكاويا وتضيف عليها مقدارا من اللحم مقطع قطعا صغيرة وتحمر قليلا ويضاف له قليلا من الصلصة ثم يوضع في أرضية دقيه نظيفه مبيضة ويرص فوقه الكراث ثم يضاف له ملحا وفلفلا وقليل من البهريز ويسوى علي نار متوسطه ويضاف له قليلا من الصلصة اثناء التسوية وعند اتمام تسويته وترسى الصاصه يضبط ملحه ويقلب في الصحن عند الطلب

كراث بهريز Korrath Bahreiz

هو ان تقطع مقدارا من الكراث الابيض من جهة الرأس قطعا متساوية ويسلق قليلا مدة ٥ دقائق بالماء وبعد ان يصفى منه الماء ويوضع فى حله نظيفة مبيضة ويغطى ببهريز فراخ اولحم ويضاف له قطعة كرفس وقطعة جزر وقطعة من الزبدة الطازجة وقليل من الملح ويغطى ويسوى على نارمتوسطة وعند اتمام تسويتة ترفع منه قطعة الجزر وقطعة الكرفس ويقدم في الحال

كراث بالزيت Korrath bel Zait

هو أن تحضر مقدارا من الكراث ويقطع قطعا متساوية من جهة الرأس ثم تفرم مقدار بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس ويحمر نصف تحمير فى زيت كثير كالمعتاد وبعد ذلك يصب عليه بمقدار من الماء مقدار ان يغطى الكراث ثم تضيف له ملحا وفلفلا خفيفا وعصير لمونه وبعدان يغلى تضيف عليه الكراث ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد ويقدم فى الحال

كراث ضلمه Korrath Dloma

هو ان تحضر مقدارا من الكراث الكبير ويقطع قطعاً متساوية بطول ٤ سنتيمترا أو يشق بالطول ويخلى من القلب ويسلق بالماء والملح قليلا ثم يقطع بالطول بعرض ٣ سنتيمترا او بعد ذلك تحضر

خلطة ضامه بالارز المسوي الموضحة فى نمرة ٦٠ وتضع قطعه اكبر من البندقة قليلا على طرف الحلمة وتلف مثل الحجاب وبعد ذلك ترص في دقيه نظيفه مبيضه ويضاف له قليلا من المسلي وملحا وفلفلا خفيفاً وقليل من البهريز ويسوى على نار متوسطة ويضاف له قليلا من الصلصة اثناء التسوية وبعد اتمام تسويته يضبط ملحه ويقلب في الصحن ويقدم في الحال ويمكن ايضاً أن يوضع له كذلك من اللحم أو الفراخ فى أرضية الدقية

كرنب ضامة — Koronb Dolma

هو ان تحضر مقداراً من الكرنب حسب العدد المطلوب وبعد ذلك تخرج القلب بالسكين من جهة الرأس ثم تحضر مقدارا من الماء فى حلة وتضع فيه مقدارا كبيرا من الملح وبعد أن يسخن الماء تغطس فيه الكرنب ويغطي بغطاء ويقلب الكرنب من وقت الى آخر لاجل أن يدبل بدون أن يغلى الماء ثم ترفعه عن النار ويغسل بماء بارد ويعصر عصراً جيداً ويقطع قطعاً متوسطة ثم تحضر خلطه خام الموضحة فى نمرة ٦٠ ويضاف عليه قليلا من الشبت المفروم ثم يحشى حشوا صغيراً مثل الاصابع أو مستديراً مثل البندقة وبعد ذلك يرص فى دقيه أو حلة ويضاف له قليلا من المسلي وملحا وفلفلا خفيفا وعصير ليمونه ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعندما يجف ماؤه تضيف له قليلا من البهريز شيئا فشيئا حتى يتم تسويته وبعد اتمام تسويته يقلب فى الصحن ويرش عليه قليلا من الصلصة عند الطلب ويمكن ان يوضع له كذلك من اللحم أو الفراخ فى أرضية الدقيه

كرنب أبو زقه — Koronb abo Zakka

هو أن تحضر مقدارا من الكرنب حسب العدد المطلوب ويخلع من الورق الواحدة بعد الاخرى ثم يقطع منه العنق ويوضع الورق فوق بعضه ويقطع قطعاً رفيعة مثل الكنافه وبعد ذلك يغسل غسلا جيدا ويوضع في مصفاة حتي يصفى منه الماء ثم تضعه فى حله بداخلها مقدارا من المسلي ويغطى ويوضع على نار هادئة مدة ساعة على الاقل وينطق من وقت الى آخر حتى يدبل ويجف ماؤه ثم تفرم مقدار بصلتان فرما ناعماً ومقدار فصان من الثوم ويحمر بالمسلى وعندما يصفر البصل تضع عليه مقدارا من اللحم مقطع قطعا متساوية مثل الكباب ويحمر قليلا ويضاف له مقدارا من صلصة الطماطم ويلف قليلا على النار ويضاف له مقدار لتر بهريز وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو وبعد ذلك تضع

عليه الكرنب ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويته وترسى الصلصة يقدم منه عند الطلب ويمكن ان يضاف له مقدارا من الحمص

قلب كرنب محشي باللحمه المفرومه   Kalb koronb mahchy

هو ان تحضر مقدارا من قلب الكرنب وإما يسوى بالمسلى كالسابق أو يسلق قليلا ثم تحضر دقية نظيفة مبيضة وتفرد بداخلها ورقة كرنب فى الارضيـة ويفرد ايضاً من الجوانب وهكذا حتي يتم عدد ٥ ورقات أو ٧ ثم تحضر مقدار ٥٠ درهم قيمه مسواه وتمزج معها قليلا من الارز والصنوبر وقليـل من المقدونس المفروم وملحا وفلفلا خفيفا وبعد ذلك يوضعا في وسط الكرنب ثم يغطى بأطرافه من أعلى ويضاف له قليلا من المسلى ومقداراً من البهريز ويغطى ويسوى على نار هادئة ويضاف له قليلا من البهريز شيئا فشيئا حتي يتم تسويته وعند الطلب يقلب فى الصحن ويقسم على اربعة بالسكين ويقدم في الحال

كشك

الكشك على ثلاثة أنواع ١ كشك صعيدي ٢ كشك بحيري ٣ كشك طازج

الكشك الصعيدي أو البحيري يدق أولا وينقع بالماء أو اللبن وبعد ذلك يصفي من المنخل ويصنع منه الكشك والكشك الطازج هو أن تحضر مقـدار نصف رطل لبن مخمر أي لبن زبادي ويعجن بمقدار ¼ ربع أقة دقيق ويوضع فى إناء فخار من المساء الى الصباح وبعد ذلك يمزج بمقدار من اللبن أو الماء ويصفى من المنخل ويصنع به الكشك وهذه كيفية تحضيره للعمل

كشك بالفراخ   Kechk bel Ferahk

هو ان تحضر فرخة كبيرة من النوع الجيد وتسلق كما هى موضحة في أنواع بهريز الفراخ في نمرة ٤ ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى وعندما يصير لونها اصفرا مستكاويا يصب عليها بهريز الفراخ ويضبط ملحها ثم يضاف عليها الكشك مع الخفق بالسلك أو الكبشة ويترك يغلى على نار متوسطة

ثم تفرم مقدارا من البصل ويحمر حتي يصير لونه اصفرا مستكاويا ويوضع على مصفاة وبعد أن يغلى الكشك مدة عشر دقائق أو ¼ ربع ساعة ثم يرفع عن النار وتقطع الفراخ قطعا متساويه وتوضع فى أرضيه صحن غويط ويغرف فوقها الكشك وبعد ان يبرد الكشك يرش ببصل محمر من أعلى ويقدم باردا ويمكن ان يضاف له قليلا من الكريمه

كشك بالسمك Kechk bel Samak

هو ان تحضر مقدارا من السمك الاروص أو اللوت أو الوقار أو البياض ويخلى من العظم بعد تنظيفه جيدا وتضع عظم السمك والرأس فى حلة ويغطى بماء بارد ويوضع على النار حتي يغلى ويرفع منه الرغوة التى تظهر علي وجه الماء ثم يضاف له بصلة مقطعة على اثنين وقطعة كرفس وورقة لاورو وعصير ليمونه ويغلى مدة ¼ ربع ساعة ثم تحضر مقدار بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتحمر بالمسلي وعندما يصير لونها اصفرا مستكاويا يصفى عليها الماء المستخرج من عظم السمك ثم تقطع لحم السمك قطعا متساوية ويوضع داخله ويسوى على نار متوسطه ويضاف له قليلا من الملح ثم ترفع قطع السمك فى اناء آخر ويصفى البهريز بالشنوار أو بالمنخل فى حلة نظيفة ويغلى على النار ويصب فوقه الكشك مع استمرار التقليب حتي يربط قليلا ويصير مثل المهلبية وتحمر بصلتان مفرومتان فرما ناعما بالمسلى وعندما يصير لونها اصفرا مستكاويا تضاف على الكشك ثم يضبط ملحه ويرفع عن النار ثم يغرف فى صحن غويط ويرص فوقه قطع السمك وبعد أن يبرد يرش من أعلى بخضرة نعناع مصنوعه بالزيت ويقدم عند الطلب

كشك باللحم وهو مثل كشك بالفراخ Kechk bel lahm

كشك الماس وهو الاسبرج Kechk el maas

لاتوجه بهريز Latoga Bahreiz

هو ان تحضر مقداراً من اللا توجه ويرفع منها الورق الاخضر وتقشر من جهة الرأس وتسلق بالماء والليمون مدة ٥ دقائق ثم ترفع عن النار وتبرد عليها بالماء وتعصر عصراً جيداً من الماء وتشق الواحده على اثنين بالطول أو أربعة وتطبق كل قطعة على اثنين وترص فى حله صغيره مبيضة وتغطى

بهريز فراخ أو لحم ويضاف لها بصله صحيحه مقشرة وقطعه من الزبده الطازجه وعصير ليمونه وقليل من الملح وتغطى وتسوي على نار متوسطه وعند اتمام تسويتها ترفع البصله ويقدم منها عند الطلب وباقى انواع اللالا توجه موضحه فى الانواع الافرنكية

لفت وهو موضح فى الانواع الافرنسكيه   Left

لوبيا وهى مثل الفاصوليا الناشفه «البيضاء»   Lobia

ملوخية شوربة باللحم أو بالفراخ   Melohkia Shorba bel-lahm aw bel-ferakh

هو ان تحضر مقدار اقة من الملوخيه الخضراء وتغسل غسلا جيداً ثم تقطف ورق وبعد ذلك تفرد على ترابيزه حتى تجف ثم تفرم فرما ناعما وتغطى لوقت العمل ثم تحضر فرخه (عتقيه) من النوع الجيد وتنظف تنظيفا جيداً وتقطع قطعا متساوية ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى نصف تحمير وتلف معها الفراخ قليلا وتصب عليها بمقدار ٢ لتر بهريز أوماء وملحا وفلفلا ومقدار فصان من الحبهان وورقه لاورو وتغطى وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها ترفع قطع الفراخ فى اناء آخر ويصفى البهريز فى حلة اخرى بالشنوار أو بالمصفاة ويضبط ملحة جيداً وبعد أن يغلى تضيف عليه الملوخيه وعزج جيداً بالكبشة وعندما تغلي يرفع منها الرغوه التى تظهر على وجهها ثم تضيف لها تقلية ثوم وكسبره الموضحة فى نمرة ٦٠ وترفع في الحال عن النار ويجب أن لا تغلى الملوخية اكثر من غلوتين على النار ويقدم منها عند الطلب

ملوخيه بوراني وهى على ثلاثة أنواع : نوع مصري ونوعان تركي   Melokhia Borany

وهو ان تحضر اقة ملوخيه وتغسل غسلا جيداً وتقطف ورق وتجفف تجفيفا جيدا من الماء وبعد ذلك تحمر بالمسلى على نار متوسطه حتي تجف وهي خضراء على لونها ثم ترفع عن النار وتوضع فى مصفاة والطريقه المصريه . هي بعد ان تحمر تدق دقا ناعما وبعد ذلك توضع على اللحم أو الفراخ وأما الطريقتين التركي . بعد أن تحمر الملوخيه تطبق على اللحم أو الفراخ بدون دق والطريقة الثالثة هى بعد ان تحمر الملوخية تفرم نصف فرم بالسكين ويمزج معها قليلا من الملوخية مفرومه فرما ناعما مثل ملوخية الشوربه وتطبق ايضا مع اللحم

ملوخيه بورانى بالفراخ أو باللحم Melokhia Borany bel-ferakh aw el-lahm

هوان تحضر فرخه (عتقيه) من النوع الجيد وتقطع قطعا متساويه وبعدذلك تحمر بصله مفرومه نصف تحمير بالمسلى وتضيف عليها الفراخ وتلف قليلا مع بعضها وتصب عليها بمقدار لتر بهريز أو ماء وملحا وفلفلا خفيفا او فص من الحبهان وبعد ذلك تغطي وتسوى على نار متوسطة ثم تسوى بعدذلك مقدارا من الحمص ويقشر ويضاف مع الفراخ وعند اتمام تسويته يضبط ملحه وتضيف عليه الملوخية وبعد ان تغلى تضيف لها تقلية ثوم وكسبرة والملوخية مسحوقة ويكفي لغلوها مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة والملوخية الورق المحمرة يكفى لغلوها مدة ربع ساعة أو أكثر والملوخية المحمرة المزوج معها ملوخية خضراء مفرومة يكفى لغلوها مدة ٥ أو ٦ دقائق

مقدونس ضامه makdones Dolma

هو ان تحضر مقدارا من المقدونس ويغسل غسلا جيدا ويقطف ورق ثم تحضر خلطة ضامة خام الموضحة فى نمرة ٦٠ وتمزج معها على مقدار الرطل بياض بيضتان وتقطع قطعاً متوسطة بقدر المشمشة وتلف بالمقدونس لفا مستطيلا مثل الضامه على الترابيزة وبعد ذلك ترص فى دقيه نظيفة فوق بعضها وبعد ان تملا الدقية يرش عليها مقدار ١٢ درهما من المسلى المقدوح وقليـل من الملح والفلفل ويغطي ويوضع على نار هادئة وعند ما يجف ماؤه يضاف له قليـلا من الصلصة وقليل من البهريز وبعد اتمام تسويته يقلب فى الصحن ويرش بقليل من الصلصة ويقدم في الحال

« نابت » وهو موضح فى انواع الفول Nabet

نوار القرع ضامه Nouara el Kera dolm

هو ان تحضر مقدارا من نوار القرع ويغسل غسلا جيـدا ويملأ بخلطة ضامه بالارز المسوى الموضحة فى نمرة ٦٠ وبعد ذلك ترص فى الدقية ويرش عليها مقداراً من المسلى المقدوح وملحاً وفلفلا وقليل من البهريز ويغطى ويسوي على نار هادئة وعند اتمام تسويته يضبط ملحه وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير ويرش بالصلصة

«هندبيا » وهي مثل اللاتوجه Hendebia

ورق عنب ضامه باللحم Warak enab Dolma Bel lahm

هو تحضر مقداراً من ورق العنب ويسلق قليلا بالماء ويحشى بخلطة خام أو بأرزمسوي الموضحان في نمرة ٦٠ ويلف مثل البلح ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها مقدار بصلتان وقطعة كرفس وفصان من الثوم مبطوطة وقطعتان من الطماطم مقطعتان وبعد ذلك يغطى بمقدارا من ورق العنب وترص فوقه الضامه ويرش عليه مقداراً من المسلى وملحا وفلفلا ويغطى بمقدار من العنب ثم يغطي بغطاء الحلة ويوضع على نار متوسطة مدة ربع ساعة وعند مايجف ماؤه يضاف له قليلا من الماء أو البهريز وقليل من عصير الليمون ويترك على نار هادئة حتي يتم تسويته وبعد ذلك يرفع عن النار ويقدم عند الطلب ويخدم معه ايضاً من اللبن المخمر (الزبادي)

ورق عنب ضامه باللحم والكوارع على الطريقة السورية Warak enab Dolma

هو أن تحضر مقداراً من ورق العنب ويحشى بخلطه خام الموضحة في نمرة ٦٠ وتلف لفاًمستطيلا مثل الاصابع ثم تحضردقيه نظيفه ويفرد بأرضيتها بصله مقطعه ترساً وفصان من الثوم وقطعة كرفس ويغطى بورق عنب ثم تحضر مقدارا من الكوارع الضأن مسواه مقدار ثلثين التسوية وتنظف من العظم وترص في أرضية الدقيه ويرص فوقها ورق العنب وبعد ذلك يضاف لها مقداراً من المسلى وعصير ليمونه وملحاً وفلفلا وتغطى وتسوى مكموره على نار هادئة ويضاف لها قليلا من البهريز شيئا فشيئا حتى يتم تسويتها وبعد اتمام تسويتها وترسى الصلصة تقلب في الصحن ثم يرفع البصل والكرفس وورق العنب وتظل الكوارع نظيفة . ويمكن ان يستعمل بدلا من الكوارع سمان أو حمام مشقوق من الظهر ومنظف تنظيفا جيدا من العظم ويوضع فى أرضيه الدقيه بدون تسوية ويسوى مع ورق العنب

ورق عنب ضامه بالزيت : وهو مثل الضامة الباردة المشكلة

يلانجي ضامة: وهو موضح بأسم ضامة مشكلة بالزيت Yalangy Dolma

انواع الصلاته

صلاته باباغنوج Salatet baba gannog

هو ان تحضر مقدار نصف أقة باذنجان ويسوى فى الفرن ومعه مقدار بصلتان أو ثلاثة ثم يقشر ويصفى بمصفاة رفيعه أو بمنخل سلك ويوضع في سلطانية ويضاف عليه مقدار نصف رطل طحينه وعصير ٣ ثلاث ليمونات ومقدار ٤ اربعة فصوص من الثوم مفرومه وملحا وفلفلا ثم يخفق الجميع بملعقه خشب ويضاف عليها قليلا من الزيت ويغرف منها عند الطلب واذا كانت يابسه يضاف عليها ملعقة من الماء ويضبط ملحها وتغرف في الصحن وترش بقدونس مفروم من اعلى

صلاته بطاطس Salatet batates

هو ان تسلق مقدار اقة بطاطس وبعد ان يبرد يقشر ويقطع قطعاً مستديره مثل زهر الطاوله ويوضع فى سلطانيه ثم تفرم بصلة فرما رفيعا وتدعك بالملح وتغسل غسلا جيدا وتصفى من الماء وتوضع فوق البطاطس ثم مقدار ٤ اربعة فصوص من الثوم مفرومه فرما ناعما وقليل من المقدونس المفروم وزيت وخل أو ليمون وتغرف عند الطلب وتقدم فى الحال

صلاته باذنجان مقلى Salatet Bazengan Makly

وهو مثل الباذنجان المحمر الموضح في الانواع الافرنكيه

صلاته تورليه Salatet Torlia

وهى تتركب من مقادير متساويه ومن خيار وطماطم وبصل وجرجير ومقدونس وفلفل اخضر حلو : كيفية العمل : تقشر الخيار ويقطع قطعا رفيعه ويرش عليه بقليل من الملح ثم يقطع البصل ترسا رفيعا ويدعك بالملح ويغسل ويعصر عصرا جيدا من الماء وأما الطماطم فتغطس في ماء مغلى مدة دقيقة ثم تقشر من القشرة الرفيعه وتشق على نصفين وتعصر من البذر وتقطع قطعا صغيره ويقطع الفلفل قطعا رفيعه ثم يقصف ورق الجرجير والمقدونس ويفرم نصف فرم وبعد ذلك يغسل الخيار ويعصر

من الماء ثم تمزج الجميع ببعضها فى سلطانية صيني أو فى اناء من الفخار وتضيف عليها مقدارا من الزيت ومقدارا من الخل أو الليمون ويقدم منها عند الطلب

صلاتة تبوله

Salatet Tabola

وهى تتركب من ورق عنب من اللبلوب وقطعا من الطماطم وورق نعناع وبرغل منقوع فى الماء وورق مقدونس وزيت وليمون أو خل وبصل مقطع ترسا رفيعا مدعوكا بالملح ومغسولا بالماء

صلاتة بنجر

Salatet Bangar

هو أن تساق البنجر بالماء وبعد أن يبرد يقشر ويقطع قطعا رفيعا ويرش بقليل من السكر والملح والزيت والخل ويغرف فى الصحن ويرش بقليل من المقدونس المفروم

صلاته جنايني

Salatet Ganainy

وهي تتركب من خيار اخضر ويقشر ويقطع قطعا مستديرة ويغسل بالماء وبصل مقطع ترسا رفيعا مدعوكا بالملح ومغسولا غسلا جيدا وجرجير مقطف ومقدونس وفجل افرنكى مقطع قطعاً مستديرة وفلفل أخضر مقطع قطعا رفيعة وطماطم مقشرة وخالية من البذر مقطعه قطعاً مستطيلة ويمزج الجميع ببعضها وتوضع فى سلطانية وبعد ذلك تحضر فى سلطانية اخرى مقداراً من الزيت والخل والملح والفلفل وترش على الصلاته عند الطلب

صلاتة جرجير

Salatet gargeir

يغسل الجرجير ويقطف ورقة ويوضع فى صحن الصلاته وعند الطلب يرش عليه قليلا من الخل والزيت والملح والفلفل

صلاتة حمص

Salatet hommos

هو أن تسلق مقدار نصف أقة حمص ويقشر ويدق فى جرن من الرخام ويصفى بمنخل سلك ويمزج معه مقدار ½ نصف رطل طحينة ومقدار ٨ فصوص من الثوم مفرومة فرما ناعما وعصير ليمو نتين أو ثلاث وملحا وفلفلا ويخفق بملعقة خشب ويضاف عليه قليل من الزيت وتغرف في الصحن وترش بمقدونس مفروم

صلاتة خيار باللبن — Salatet kheiar bel-laban

هو أن تقشر مقدار ½ نصف اقة خيار أخضر ويقطع قطعاً رفيعة ويرش بملح وبعد ١٠ دقائق «سل ويعصر من الماء ثم تحضر مقدار½ نصف رطل لبن زبادي وتضيف عليه ٤ أربعة فصوص من الثوم مدقوقة دقا ناعما وقليل من الملح وتخفق جيداً بملعقه خشب ويضاف عليه الخيار وبعد ذلك يغرف في الصحن ويرش فوقه قليلا من الزيت

صلاتة خير عادية — Salatet kheiar adia

هو أن تحضر الخيار مثل الطريقة السابقة ويصفى من الماء جيداً ويمزج بمقدونس ونعناع مفرومان فرما ناعما وفص من الثوم مدقوق وقليـل من الملح والزيت والخل أو الليمون ويغرف فى الصحن ويقدم عند الطلب

صلاتة رجله — Salatet Regla

هو أن تحضر مقدار أقة رجله وتقطف ورقها وتغسلها مراراً ثم تضعها في مصفاه وتفرم مقدار ¼ ربع أقة بصل ترسا رفيعا ويدعك بالملح ويغسل غسلا جيداً ثم يعصر من الماء وتحضر مقدار ¼ ربع أقة طماطم وتقشر وتنظف من البذر وتقطع قطعاً مستطيلة ويمزج الجميع في سلطانية أو إناء فخار وتضع مقداراً من الزيت والخل أو الليمون في سلطانية مع قليل من الملح والفلفل وتذاب بملعقة خشب وعند الطلب رش فوق الصلاتة وتقدم فى الحال

صلاتة شيكوريه — Salatet Shekoria

هو أن تحضر مقدارا من الشيكوريه أي السريس وتقطع منها الرؤس ثم تقطع بطول ٥ سنتيمترات وتغسل مرارا ثم تسلق بالماء مع عصير ليمون وبعد ذلك تصفى من الماء وتبرد بالماء وبعد أن تصفي جيدا توضع فى سلطانية وتضع عليها مقداراً من الزيت والخل أو الليمون مع الملح والفلفل ويقـدم منها عند الطلب

صلاتة طحينة — Salatet teheina

هو أن تحضر مقدار نصف رطل من الطحينه وتفرم بصله فرما ناعما وتدعك بالملح وتغسل

وتعصر عصرا جيدا من الماء وتوضع فوق الطحينه ويضاف عليها ايضا مقدار ٤ أربعة فصوص من الثوم مفرومه فرما رفيعا وعصير ليمونتين او ثلاث وتخفق بملعقة خشب ويضاف لهـا قليلا من الماء حتى تصير بسمك متوسط ويضبط ملحها وتضيف لها قليلا من الزيت وقليـل من المقدونس المفرم وتغرف فى الصحن عند الطلب

صلاتة طماطم Salatet Tamatem

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم وتضعها في ماء مغلى مدة دقيقه ثم ترفع من الماء وتقشر وتقطع على أثنتين وتنظف من البذر تنظيفا جيداً وبعد ذلك تقطع كل قطعه على اثنتين أو ثلاثه وتوضع فى سلطانية الصلاته وترش بقليل من الملح والفلفل والزيت والخل أو الليمون ومقدونس مفروم وتقدم عند الطلب

صلاتة عدس Salatet Adas

هو أن تحضر نصف أقة عدس بجبه ويغسل غسلا جيداً وينظف من الحصي أو ينظف بطريقة اخرى وهى : تغلى ماء على النار وتضع بداخله العدس بدون غسيل وعندما يغلى الماء يظهر العدس على وجه الماء فيرفع بالمقصوصة ويرسب الحصى فى قاع الحله وبعد ذلك تضع على العدس ماء نظيفا ويغطى ويسوى على نار هادئة مع قليل من الملح وبعد ذلك يترك حتى يبرد ثم يصفى منه الماء ويوضع فى سلطانية ثم تفرم بصلتين فرما ناعما وتدعكهما بالملح وتغسلها غسلا جيدا بالماء وتضعها على العدس والمقدونس المفروم وزيت وخل أو ليمون ويقدم منه عند الطلب ويرش بمقدونس مفروم من أعلى

صلاتة فتوش Salatet Fattoch

وهي تتركب من عيش بلدي مقطع قطعا صغيرة مربعة وخيار مقطع قطعا صغيرة ومقدارا من الثوم المفروم وورق نعناع صحيح وطماطم مقطعة قطعا صغيرة وقليل من البصل مقطع ترسا رفيعا وزيت وخل أو ليمون

صلاتة فاصوليا بيضاء « ناشفة » Salatet Fasolia beda

هو ان تغسل الفاصوليا وتسلق وتبرد فى محل التسويه وتصفى من الماء ثم تفرم بصلتين فرما ناعما وتدعكهما بالملح وتغسلهما غسلا جيدا وتضعهما على الفاصوليا مع مقدار ٤ اربعة فصوص من الثوم وقليل من الملح والفلفل ومقدونس مفروم وزيت وخل أو ليمون وتقدم عند الطلب

صلاتة فاصوليا خضراء Salatet Fasolia Khadra

هو أن تحضر مقدار ½ نصف أقة فاصوليا خضراء وتقشرها من الجانبين وتشق على أثنتين بالطول وتضع مقدارا من الماء فى حله على النار وبعد ان يغلى يضاف له قليلا من كربونات الصودا وتسلق داخلها الفاصوليا مدة ¼ ربع ساعه على نار حاميه ثم ترفع عن النار ويبرد عليها بالماء وتوضع فى مصفاة وبعد أن تصفى جيدا تضعها فى سلطانية ثم تحضر سلطانية اخرى وتضع بداخلها مقدارا من الزيت والخل أو الليمون وقليل من الملح والفلفل ويذاب الجميع بالملعقة وترش فوق الفاصوليا عند الطلب

صلاتة فول مدمس Salatet Foul Medames

هو ان تحضر الفول المدمس وتقشره ثم تحضر مقدارا من البصل الاخضر ويغسل ويقطع حلقا رفيعا ويضاف على الفول مع قليلا من المقدونس المفروم وقليل من الثوم المفروم والزيت والليمون ويقدم فى الحال . ويمكن أن يضع بدون تقشير بهذه الكيفيه

صلاته فجل أحمر Salatet Fegl ahmar

هو أن تحضر مقدارا من الفجل الاحمر ويغسل وينظف تنظيفا جيدا من الورق الاصفر وتقشر الرأس من الاربعة جوانب ثم تقشر الاربعة جوانب الاخري بدون ان تفصل القشرة الحمراء لاجل أن تظل مثل الوردة ويوضع فى ماء بارد مدة ربع ساعة وبعد ذلك يوضع فى مصفاة وبعد أن يصفى منه الماء جيدا يرص فى سلطانية الصلاته بالتدريج ويقدم عند الطلب

صلاتة قرع كوسة Salatet kare kosa

هو أن تحضر مقدار نصف أقة قرع نوار وتبشر خفيفا بحيث تكون خضراء على لونها وبعد ذلك تضع مقدارا من الماء فى حلة على النار وبعد أن تغلى تضيف لها قليلا من كربونات الصودا ثم تضع القرع فى الماء ويغلى مدة ربع ساعة ثم يرفع عن النار ويبرد عليه بماء بارد وبعد ذلك يوضع فى مصفاة حتى يصفى منه الماء ثم تقطع الواحدة على اثنتين أو تظل صحيحة ويوضع فى سلطانية الصلاته ثم تدق فصان من الثوم أو ثلاث وتمزجها بمقدار من الزيت وعصير ليمونه أو أثنتين وملحا وفلفلا خفيفا وتمزج الجميع بالقرع ويرش بمقدونس مفروم من أعلى ويقدم فى الحال

صلاتة كرفس Salatet karafs

هو أن تحضر مقدارا من رؤوس الكرفس الابيض ويقشر بالمقشرة ويغسل غسلا جيدا ويقطع قطعا بالسكين وينقع فى الماء والملح مدة نصف ساعة ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا من الماء ويوضع فى سلطانية الصلاتة ويرش بقدونس مفروم ويقدم عند الطلب

صلاتة لبن Salatet laban

هو أن تحضر مقدار رطل لبن مخمر ويوضع فى شاشة ثم تضعه فى مصفاة أو منخل لاجل أن يصفى جيداً من الماء وبعد ذلك يوضع في سلطانية ويضاف عليه مقدار أربعة فصوص من الثوم مفرومة وقليل من الملح والمقدونس المفروم فرما ناعما وتمزج جيدا بملعقة خشب وعند الطلب يغرف فى الصحن ويرش عليه قليلا من الزيت

صلاتة لاتوجة Salatet Latoga

هو أن تحضر مقدارا من اللاتوجة وتنظف تنظيفاً جيدا من الورق الاخضر وتقشر من الرأس وتقسم على أربعة وتغسل بالماء غسلا جيدا وتنقع مدة عشر دقائق أو ¼ ربع ساعة وبعد ذلك توضع فى مصفاه حتى يصفى منها الماء ثم ترص فى سلطانية الصلاتة وعند الطلب يرش عليها بالزيت والخل ممزوج بقليل من الملح والفلفل وتقدم فى الحال

صلاتة لاتوجه باللبن Salatet latoga bel laban

هو أن تحضر مقدارا من اللاتوجة وتنظف وتقطع قطعا رفيعه وتغسل مرارا وتعصر عصرا جيدا من الماء وتمزج بلبن مخمر ممزوج بالثوم مثل صلاتة اللبن وتقدم عند الطلب

صلاتة هندبيا Salatet hendebia

هو أن تحضر مقدارا من الهندبيا وتنظف تنظيفا جيدا من الورق الاخضر وتقطع منها الرؤوس ثم تقطعها قطعا بطول ثلاث سنتيمترات وتغسل مرارا بالماء وتوضع فى مصفاه حتى يصفى منها الماء ثم توضع فى سلطانية الصلاتة وعند الطلب يرش عليها مقدارا من الزيت والخل أو الليمون ممزوج بالملح والفلفل

أنواع الحلو

أم علي
Om Aly

هو أن تفرد عجينة فنجان بوريك كما هي موضحة في نمرة ٩٠ فردا رفيعا وتقطع قطعا مربعه وتحمر بالمسلى وتوضع في مصفاة لاجل أن يصفي منها المسلي جيدا ثم تحضر مقـدارا من اللبن الحليب في حلة وتضيف له قليلا من السكر والفانيليه وتتركها تغلى على النار ثم تحضر صحنا فضيا غويطا أو صحن فرن فخار أفرنكي وتضع داخله الرقاق المحمر بعد ان يكسر ويرش فوقه لبنا ساخنا حتى يصير مثـل الفته ويكون اللبن كثيرا بحيث لا تكون يابسة وبعد ذلك تكسي الوجه بطبقه من القشرة وتدخلها الفرن قليلا لاجل أن تتورد أي (تحمر) من أعلى وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقدم دافئة

البلح الرمادي
El balah el-ramady

هو ان تجهز عجينة البلح الرمادي كما هو موضحة في نمرة ٩١ وتقطع منها قطعا متساوية بقدر المشمشة وتلف لفا مستطيلا مثل البلحه وتضغط عليها بالاصبع من الجنب وتلفها على غربال أو على مبشرة الجبنه لاجل ان تنقش من الجوانب ثم تحضر حله او صينية بها مقدارا من المسلى على النار وبعد ان تسخنه قليلا تضع بداخله البلح ويسوى على نار متوسطة ويقلب مرارا حتى ينضج جيدا ويجف تماما من الداخل وبعد ذلك يوضع فى مصفاة وبعد ان يصفى جيدا من المسلى يوضع فى صينية أو صحن ثم ترش عليه شرابا برائحة الفانيليا وبعد ذلك يغرف فى الصحن ويرش عليه من الشراب ثانيا ويقدم فى الحال

ارميك حلاوة
Ermeak halawa

هو ان تحضر مقدار ½ نصف اقة صمولينه خشنه (ارميك) وتنخل بالمنخل السلك ثم تضـع في حله مقدار ٧٥ درهما من المسلى ويوضع على النار وبعد ان يسخن جيدا تضيف له الارميك ويلف بالمعلقة الخشب ثم تضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من اللوز المقشر ويلف على نار متوسطة ويقلب مراراً حتى يحمر ويصير لونه أصفرا مستكاويا وتضيف عليه مقـدار ٢٥ درهما من الفستق الاخضر مقشراً و ٢٥ درهما من الزبيب البناتى منظفا ومنقي ثم تجهز شرابا مغليا على النار بمقدار ¼ ربع أقة سـكر ورطل ونصف ماء وعودا من الفانيليا ويصفي في الحال فوق الارميك ويقلب ويغطي ويسوى على

نار هادئة مثل الارز مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد بدون تقليب وعند الطلب يغرف منه قشطا بجانب المقصوصة وترص في الصحن فوق بعضها ويقدم عند الطلب

بلح الشام balah el Sham

هو أن يجهز عجينة الصره الموضحة في نمرة ٩١ وتعبأ في كيس بلبلة منقوشة وتصب مثل البلح بطول ٥ سنتي في صينية أو حله داخلها مقدارا من المسلى أو الزيت على نار متوسطة ويقلب من وقت الى أخر لاجل أن يسوي جيدا من الداخل وبعد ذلك يرفع بالمقصوصه على مصفاة وبعد أن يصفى من المسلى أو الزيت يوضع في صينية ويرش عليه شرابا برائحة الفانيليا ويقدم منه عند الطلب

بقلاوة دوشام baklawa dosham

هو ان تجهز عجينة البقلاوة كما هي موضحة في نمرة ٨٦ ثم تحضر الصينية المخصصة للبقلاوة وتقطع العجينة بأتساع الصينية ثم ترش قاع الصينية بالمسلى وتضع بداخلها مقدار ٨ رقاقات وتضع فوقها قصاصة العجين ثم تحضر مقدار ربع اقة جوز أو لوز أو فستق ويمزج بمقدار ٥٠ درهما من السكر البودرة ويفرد فوق العجين ويغطى بالثماني رقاقات الاخرى وتقطع بالسكينة قطعا سامبوكسة وترش بالمسلى وتوضع في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يسخن جيدا تضيف عليها مقدار رطلين من المسلى المقدوح وتسوي في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفرا مستكاويا مسواه من الداخل والارضية وبعد ذلك تخرجها من الفرن ويصفي منها المسلى ثم ترفع قطعتين أو ثلاث من البقلاوه وتميل الصينية بجنب ثم ينظف منها المسلى تنظيفا جيداً وبعدذلك تضع القطع محلها ثانيا ويرش فوقها شراب برائحة الفانيليا وبعد ان تبرد يقدم منها حسب الطلب

بقلاوه دبله Baklawa debla

وهي بعد ان تفرد البقلاوه السابقة تحضر مقدارا من الفستق الاخضر المفروم فرما ناعما وتفرد منه قليلا فوق العجين وتلف رقاقة واحدة على نشابة رفيعة وبعد ذلك تكشش قليلا على النشابة ثم تسحب منها النشابة وتقطع قطعا بتخانة ٣ سم وترص في صينيه مدهونة بالمسلى وترش ايضا بالمسلى وتدخلها الفرن وبعد ان تسخن جيدا يصب فوقها مقدارا من المسلى المقدوح وتسوي في فرن متوسط

الحرارة وعند ما يصير لونها اصفرا مستكاويا تخرجها من الفرن وتصفى من المسلى جيدا وبعد ذلك يرش عليها شرابا برائحة الفانيليا أو بماء الورد وتترك حتى تبرد وتقدم منها عند الطلب

جندر بقلاوه Gandar Baklawa

وهي ان تفرد عجينة البقلاوه كالسابق توضيحها وتلف رقاقة على نشابة وتكشش قليلا وتسحب فى نشابة اخرى ثم تلف الاخرى فوق النشابة وتكشش أيضا وتسحب فى نشابة أخرى وهكذا حتى يتم الجميع وبعد ذلك تقطع قطعا مستديرة بسمك ٤ سم وتترك فى الهواء معلقة حتى تجف ثم ترص في صينية وتغطى بمسلى مقدوح وتسوي فى فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفرا مستكاويا ثم يصفي منها المسلي وترش عليها شرابا برائحة الفانيليا أو بما الورد بعدان تبردوتملأ من الداخل بالكريمه والقشده وتقدم عندالطلب

بقلاوه بالقشده Baklawa bel Kechda

وهي ان تفرد عجينة البقلاوه كالمعتاد وتقطع بقطاعة مستديره وترص فى صينية مدهونة بالمسلى وترش بالمسلى ايضا من أعلى وتدخلها في فرن متوسط الحراره وبعد أن تسخن جيدا يصب فوقها مقدارا من المسلى المقدوح حتى تغطي ثم تسوي فى فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفراً مستكاويا وبعد ذلك تخرجها من الفرن ويصفى منها المسلى جيدا ويرش فوقها شرابا برائحة الفانيليا أو بماء الورد وتترك حتى تبرد وعند الطلب تقسم الواحدة على اثنين وتملا بقشده وتغطى ثانيا وترص فى الصحن وتقدم عند الطلب

بقلاوه كل واشرب Baklawa kol wechrab

وهو ان تفرد عجينة البقلاوة كما هي موضحة فى نمرة٨٦ كل ثمان فوق بعضها وتحضر مقداراً من الفستق الاخضر أو الجوز أو اللوز مفروما فرما ناعما ويمزج عليه مقدار ٥٠ درهما من المسلى وبياض بيضه أو أثنتين ويوضع منه قليلا على اطراف العجينة وتطبق باتساع ٣ سم وتقطع بقطاعة صغيرة نصف دائرة وترص فى صينيه مدهونة بالمسلى وبعد ان تملأ الصينية ترش بالمسلى وتسوى في فرن متوسط الحرارة وعند ما يصير لونه اصفرا مستكاويا تخرجها من الفرن ويصفى منها المسلي جيدا ويرش فوقها شرابا برائحة الفانيليا أو بماء الورد ويقدم منها عند الطلب

بقلاوة ملفوفه Baklawa malfofa

وهى أن تفرد عجينة البقلاوه كما هي موضحة فى نمرة ٨٦ وتضع كل ثماني رقاقات فوق بعضها ثم تلف من الحافة مقدار لفتين وتقطع بالعرض بطول ٤ سم وترص فى صنيه مدهونة بالمسلى حتى تملأ وترش بعد ذلك من أعلى بالمسلى وتدخلها فى فرن متوسط الحرارة وبعد أن تسخن جيداً يصب فوقها مقدارا من المسلى المقدوح وتسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها أصفرا مستكاويا ويصفى منها المسلى ويرش فوقها شرابا برائحة الفانيليا أو بماء الورد ويقدم منها عند الطلب

بوغاشة بالسكر Bogach bel Cokar

وهو أن تفرد عجينة التهوية كما هي موضحة فى نمرة ٨٧ وبعد ان تفرد فردا رفيعا مثل ورقة السيجارة ترش بالمسلى وتطبق على ٤ أربع مثل البؤجة وتوضع فوق ترابيزة ثم تفرد قطعة عجين أخرى وتقطع أطرافها بالسكين وترش بالمسلى وتطبق على اربع مثل الاولي وتحفظ فوق الترابيزه ثم تفرد قطعة من العجين وتقطع أطرافها بالسكين وترش بالمسلى وتضع فى وسطها قطعة من العجينة المطبقة الاخرى ثم يضم عليها اطراف العجين من الاربع جوانب حتى تصير قطعة واحدة مثل (البؤجه) وتوضع على الترابيزه وتفرد قطعة اخرى وترش بالمسلى وتضع فى وسطها البوغاشه المطبقه وتطبق أيضا من الاربع جوانب وتوضع على صينيه مدهونة بالزبده وترش بالمسلى ثم تضع الصينيه علي ظهر الوابور حتى يغلى المسلي قليلا ثم تدخلها فى فرن متوسط الحرارة ويرش عليها من وقت الي اخر بالمسلي الذي بقاع الصينية وعند أتمام نضجها تخرجها من الفرن ويصفى منها المسلي جيدا وبعد ذلك ترش بالشراب أو بسكر بودره وتوضع فى الصحن ويقدم عند الطلب . ويمكن أن يصنع من هذه العجينه قطع مطبقة مثل الحجاب او ملفوفه مثل الليمون جاقيز بوريك اواصابع مثل سيجاره بوريك او قطع مربعة والحشو من الداخل حسب الطلب

جوزلمه Gozlamma

هوان تحضر عجينة المدية أو الطابان المربع وتفرد فرداً رفيعا وتقطع بقطاعة مستديرة وتغطس فى بيض مخفوق بالشوكه قليلا وتحمر بالمسلى على نار متوسطة وبعد ذلك توضع على مصفاة وبعد أن يصفى منها المسلى جيداً ترش فى صنية ويرش عليها بالشراب وتقدم عند الطلب وتصنع بطريقة اخري ،

وهي . بعد ان تقطع بالقطاعه ترص فى صينيه مدهونه بالمسلي وتسوي فى فرن متوسط الحراره وعند اتمام تسويتها ترش بالسكر البودرة وتدخلها فى الفرن ثانيا لاجل ان تورد من اعلى وبعد اخراجها من الفرن ترش بالشراب برائحة القانيليا أو بماء الوردوتقدم عند الطلب

جلاش فى الصينية Gelach fel senia

هو ان تحضر مقدار لفة من الجلاش تخرج من الورق ثم تحضر صينية مدهونة بالمسلى وتضع فى قاعها رقاقة من الجلاش وتكسر مقدار ٤ بيضات فى صينيه وتضيف عليها نصف رطل لبن وقليل من السكر وقليل من رائحة القانيليا ويمزج الجميع جيدا بالسلك أو بالشوكه وبعد ذلك تغطس فيها رقاقة وترفع في الحال وتفرد داخل الصينية وترش بمسلي رشا خفيفا وهكذا حتى يتم ٥ أو ٦ ثم تحضر مقدارا من البندق المدقوق أو اللوز ممزوج بقليل من الزبيب البناتى ويفرد فوق الرقاق ثم تغطس رقاقه اخري فى اللبن وتفرد فوق الحشو وترش بالمسلى وهكذا حتى يتم ٥ أو ٦ وترش بالمسلى من أعلى وتسوي فى فرن متوسط الحرارة وعندما يتم تسويتها وتورد من أعلى ومن أسفل تقلب فى صحن مستدير وتقطع بالسكينة على ٤ أو ٨ قطع وتقدم دافئة

جلاش محمر Gelach mehammar

هو ان تحضر مقداراً من الجلاش وتحضر ايضا صينية وتضع بداخلها مقدار رطل لبن وقليل من السكر وبيضتان ويمزج الجميع ببعضه بالشوكة وتحضر مقداراً من البندق أو اللوز مفروما ويمزج بقليل من السكر والزبيب البناتي ثم تغطس رقاقة من الجلاش فى اللبن وتحشى بالبندق والزبيب وتلف مثل الاصابع حتى ينتهي العدد المطلوب ثم تحضر مقداراً من المسلى فى حلة على النار وتغطس الجلاش فى بيض مخفوق بالشوكة خفقاً خفيفاً ويحمر فى المسلي وبعد أن يحمر يوضع فى مصفاة لاجل ان يصفى من المسلى وبعد ذلك يوضع فى صينيه ويرش بشراب برائحة القانيليا او بماء الورد ويغرف فى الصحن عند الطلب

جباليا Gebalia

هو ان تجهز عجينة الفنجان بوريك الموضحة فى نمرة ٩٠ وتفرد فرداً رفيعا وبعد ذلك تطبق وتقطع الشرطه مثل المكرونه وتحمر بالمسلى وتوضع على مصفاه ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب

٢٥، درهما من الفستق، ٥٠ درهما من اللوز مقشر ومقطع على اثنين او ثلاثة ويحمر بالمسلى حتى يصير لونه اصفراً مستكاويا ويضاف عليه الفستق والزبيب ويحمر تحميرا قليلا ويوضع فى مصفاة ثم تحضر صينية صغيرة وتفرد بارضيتها الزبيب واللوز والفستق ويفرد فوقه العجين المحمر مقدار ان يملأ ثلثي الصينية ويصب فوقه مقدار من الشراب برائحة الفانيليا او بماء الورد ويغلى قليلا على النار وعندما يجف الشراب يترك حتى يبرد وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير

حلاوة الدقيق halawet el dakik

هو أن تحضر مقدار نصف اقة دقيق والافضل ان يكون دقيق قمح بلدي وينخل ثم تحضر حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار ١٠٠ درهما من المسلى ويوضع على النار وبعد ان يسخن تضيف عليه الدقيق ويقلب على نار هادئة بملعقة خشب ويضاف عليه مقدار ٢٥ درهما من الصنوبر ويقلب من وقت الى آخر حتى يحمر لونه ويصير اصفراً مستكاويا ثم تضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من الفستق المقشر ، ٥٠ درهما من الزبيب ويحمر مدة ٥ دقائق ثم تجهز شراباً فى حلة اخرى بمقدار ٣ ثلاثة ارطال ماء ونصف أقة سكر وعود فانيليا وبعدان يغلى على النار وينظف من الظفر جيدا يرفع عن النار ويصب فوق الدقيق بعيداً عن النار مع استمرار التقليب وتغطى وتترك قليلا وبعد ذلك يرفع الغطاء وتترك حتى تبرد وعند الطلب يقطع منها بالملعقة وتغرف فى الصحن وتقدم فى الحال

خشلمة khachlama

هو أن تجهز عجينة الخشلمة كما هي موضحة فى نمرة ٩١ ويقطع منها قطعا بقدر المشمشة وتبرم مستطيلة وتبط بجنب الاصبع قليلا وترص فى صينية مدهونة بالمسلى حتى يتم العدد المطلوب واما ان تسوي فى الفرن او تسوى محمرة بالمسلى مثل البلح الرمادي وبعد ذلك توضع فى مصفاة لاجل ان يصفى منها المسلى وبعد ذلك توضع فى صينية وترش بالشراب برائحة الفانيليا وبعد ان تبرد يقدم منها عند الطلب

رواني rawany

هو أن تحضر حله نظيفة بيضاوية أو دقية وتكسر بداخلها مقدار ١٥ بيضة ، ٢٥ درهما من السكر وقليل من الملح وقشرة ليمونة مبشورة ويخفق الجميع بالسلك على حرارة الوابور حتى يتجمد

البيض من كثرة الخفق بالسلك وبعد ذلك تضيف عليه مقدار ربع أقة صميط ، و٥٠ درهما من المسلى السائح أو زبدة ويصب في صينية مدهونة بالمسلى ومرشوشه بالدقيق ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وبعد أن يسوى يرش بمقدار ثلاثة أرباع رطل شرابا رشا خفيفاً ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يقطع منه قطعاً مربعة أو مستديرة وترص فى الصحن وفوق كل قطعة قطعة من القشدة

رشيدية Rachedia

هو أن تحضر مقدار ربع أقة نشا وتذاب فى رطل ماء ومقدار ٥٠ درهما من السكر البودره ومقدار ٢٥ درهما من المسلي المقدوح وقليل من ماء الورد ويوضع على نار هادئة ويقلب من وقت الى اخر حتى يصير يابساً مثل العجينة ويغطى ويوضع على نار هادئه ويقلب من وقت الى اخر بملعقة خشب حتى يفك ويصير مثل الكسكسي وبعد ذلك يرفع عن النار ويمزج معه مقدار ٥٠ درهم زبيب و٢٥ درهم فستق محمراً تحميراً قليلا ويقدم منه عند الطلب : — ويمكن ايضاً ان يضاف مع النشا قليلا من عصير الرمان لاجل أن يصير لونه بنفسجياً

صره بالقشدة Sorra bel kechda

هو ان تجهز عجينه الصره كما هي موضحه فى نمرة ٩١ وتقطع منها قطعا بقدر المشمشة وتلف باليد وتبط بطا خفيفا حتي تصير مستديرة مثل نصف الريال وتنقب من الوسط بالاصبع وترص فى صينية أو في حله بداخلها مقداراً من المسلى باردا وهكذا ترص بجوار بعضها حتى تملأ ثلثي الصينية وتوضع على نار متوسطة وبعد أن يغلى المسلى مدة ٥ دقائق أو ٦ تهز الصينية دائما لأجل أن تسوى من الجوانب ومن أعلى وعند ماتسوي ويصير لونها اصفرا مستكاويا توضع فى مصفاة لأجل أن يصفى منها المسلي وبعد ذلك ترص فى صينيه وترش بشرابا رائحة الفانيليا أو بماء الورد وعند الطلب ترصها فى الصحن وتضع فوق كل واحده قطعة من القشدة ويمكن أن يضاف لها كريمة مصبوبة بالكيس ببلبلة منقوشة او مربة

صفر باشا Safar Bacha

هو ان تحضر رغيف عيش افرنكي مستطيل ويقشر ويقطع قطعا مستديرة مثل الريال بسمك ١ سنتي ونصف وتحضر بعد ذلك مقدار رطل من اللبن ويحلي بقليل من السكر ويضاف له قليـلا

من رائحة الفانيليا ويتبن فيه قطع العيش من الجانبين وترص في صحن ثم تحضر مقدار بيضتان او ثلاث وتكسر فى صحن وتمزج بقليل من قشر الليمون المبشور ويخفق خفقا خفيفا بالشوكه وتغطس بداخل قطع العيش ويحمر بالمسلى حتى يصير لونه احمرا ذهبياً ثم يرفع بالمقصوصة فى مصفاة وبعد ان يصفى منه المسلى يرش بشرابا برائحة الفانيليا او بماء الورد وعندالطلب يغرف في الصحن ويرش بفستق اخضر مفروم ويمكن أن يضاف له سكر بودره بدلا من الشراب

طاش طاطلى أو طاش رش talach tatly aw talach rach

هو ان تحضر سلطانية او حلة صغيرة وتضع بداخلها مقدار ربع أقة دقيق منخول و ٤ بيضات وقليل من الملح وتعجن بمقدار ثلاث ارباع رطل لبن أو ماء ومقدار ٣ درهم من خميرة البيرة ويضاف لها ايضاً عصير ليمونة حتى تصير عجينة سائلة مثل عجينة الكنافة ويضاف لها ايضا درهمان من النشا ثم تحضر حلة على النار بداخلها مقدارا كبيرامن المسلى وبعد ان تسخنه جيدا تأخذ من العجينة بالاصبع أو بالمقصوصة وتنثر داخل المسلى وهكذا حتى يغطي وجه المسلى ويقلب بالمقصوصه حتى يحمر ويصير لونه احمر ذهبياً ويوضع في مصفاة حتى يتم باقى العجين ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب البناتى ومقدار ٢٥ درهما من الفستق الاخضر المقشور ومقدار ٢٥ درهما من الصنوبر منظف تنظيفا جيدا ويحمر تحميرا قليلا بالمسلى ويوضع في مصفاة ويمزج مع العجين المحمر فى الصينية ويرش عليه شرابا برائحة الفانيليا أو بماءالورد ويقدم منه عند الطلب مهرما فى الصحن

ملحوظة : تترك تخمر مدة ١٥ دقيقة

عيش السراى في الصحن aech el saray fel sahn

هوا تحضر رغيفا من العيش المسمى بالكميك قطايف ويقشر من الجانبين قشرة رفيعة مستديرة بوسع الرغيف بسمك ١ سنتى وهكذا حتى يتم الرغيف ثم تحضر حلة على النار وتضع بداخلها مقدار أقةونصف سكر ومقدار ٤ أرطال ماء وعصير ليمونتين أو ثلاث وعود ڤانيليا وقليل من سكر الكراملة أي (سكر محروق) وكيفية عمله كما يأتى: ـ تضع فى حلة على النار مقدار ملعقتين من سكر البودرة أو السنترفيش ويقلب بملعقة حتى يسيح ويصير لونه أحمرا غامقا ثم تضيف لها مقدار كبشة من الماء وبعد ان يغلي يصفي . وهذه كيفية الكراملة وبعد ذلك تحضر صينية من النحاس على النار وتضع

بداخلها كبشتين من الشراب ثم تحضر قطعة من العيش وترش بماء من الجانبين وتوضع في الصينية وتغلى على نار متوسطة ويضاف لها من الشراب شيئاً فشيئاً حتى يسوي العيش ويصير لونه واحداً ويجف منه الشراب أي (ينسل) وبعد ذلك يقلب على صحن مستدير مبلل بالماء ويتساوى في الصحن وبعد ان يبرد يشق على أربعة أو ثمانية وتضع على كل قطعة أصبع من القشده ويقدم عند الطلب

عيش السراي قطع بالقشده aech elsaray keta belkechda

هو ان تسوى العيش كالسابق ويقلب على الترابيزة وبعدان يبرد تبلل قطعة من الشاش وتعصر ثم تجفف بها العيش مرارا حتى لا يبقى فيه أثر للسكر الملاصق ويقطع قطعاً مستديرة اكبر من الريال بقليل وتضع كل اثنتين فوق بعضهما وتضع بين القطعة والأخرى قطعة من القشدة وترص في الصحن ويقدم عند الطلب

عيش السراى ملفوف aech el saray malfof

بعد ان يسوي العيش يقطع قطعاً مربعة بمقدار ٦ في ١٠ سم وتضع قطعة من القشدة على طرفي العيش وتلف مثل السيجارة وترص في الصحن ويرش من أعلى بفستق مفروم ويقدم عند الطلب

عيش وشنه aech wechna

هو ان تحضر رغيفاً مستطيلا من العيش الافرنكي ويقشر ويقطع قطعاً مستديره بسمك ١ سنتى وترش ،وتحمر بالمسلى وتحمر في الصينيه في الفرن ثانيا أو تحمر بالمسلي على ظهر الوابور ثم يصفى من المسلي ويرش بالماء وبعد ذلك يرص في صينية ويصب فوقه شراب وشنه ويغلى على النار مثل عيش السراى وبعد أن يسوى يغرف في صحن مستدير ويكسى بوشنه ويقدم عند الطلب

قطايف بالبندق Kataief bel Bondok

هوان يحضر مقدارا من القطايف مثل الريال واذا كانت كبيرة تقطع بقطاعة مستديرة بقدر الريال أو أكبر منه قليلا وتغطس بعد ذلك في بيض مخفوق بالشوكه وتحمر بالمسلى وتوضع في مصفاه لأجل أن يصفى منها المسلى وبعد ذلك ترص في صينية وتغطس بشراب برائحة الفانيليا وترش عليها مقدارا من البندق المدقوق وتغلى على نار متوسطه لاجل أن تتشرب من الشراب وتصير لينه

وبعد ذلك تترك حتى تبرد وترص فى الصحن وترش بقليل من الفستق وتقدم عند الطلب

قطايف محشية Kataief Mahsheia

هو أن تدق مقدار ¼ ربع اقة بندق دقا متوسطا ويمزج معها ٥٠ درهما من السكر ومعه مقدار ٥٠ درهما من الزبيب ثم تحضر مقدارا من القطايف وتأخذ ملعقة من الحشو وتضعها على ظهرها وتطبق على اثنين وتلاصق الاطراف ببعضها بالضغط بالأصبع وتوضع فى مصفاة وبعد أن يصفى منها المسلي جيدا ترص فى الصينيه وتغطى بشراب برائحة الفانيليا أو بماء الورد وتغلى في الشراب على نار متوسطة مدة ١٠ عشر دقائق وبعد ان تبرد ترص فى صحن وترش بفستق اخضر مفروم وتقدم عند الطلب

كنافة شعر البنت بالقشدة Konafa bel Kechda

هو ان تحضر مقدار اقة كنافة وتفكك من بعضها وتفرد فى صينيه ثم تقدح مقدار رطلين من المسلي ويرش فوق الكنافة وتسوي علي نار هادئة علي ظهر الوابور وعندما تحمر ويصير لونها احمرا ذهبيا يصفي منها المسلي وتقلب علي الوجه الآخر ويرش فوقها المسلي ثانيا ويكمل تسويتها علي نار هادئة وعندما تحمر يصفى منها المسلي ثانيا وترش بمقدار رطل من الماء الساخن ويصفى في الحال وبعد ذلك يرش فوقها بشراب بارد برائحة الفانيليا او بماء الورد ثم تفكك من بعضها حتى تصير مثل الشعر وعند الطلب تحضر تورطة متوسطه حسب الطلب وتفرد قليلا من الفستق الأخضر المفروم وتضع طبقه من الكنافه وتفرد فوقها طبقة من القشده وتكمل باقى التورطة بالكنافة وتقلب فى صحن مستدير وتقدم عند الطلب

كنافة شعر البنت بالخلطه Konafa bel Khalta

هو ان تحضر مقدار أقة كنافه وتفكك من بعضها ثم تحضر حلة على النار بها مقدار رطلين من المسلى وتحمر داخلها الكنافه حتى يصير لونها احمرا ذهبيا ثم توضع في مصفاة لأجل أن يصفى منها المسلى جيدا وترش بمقدار رطلين من الماء الساخن وهى محلها وبعد ذلك توضع فى صينية وترش بشراب بارد برائحة الفانيليا أو بماء الورد ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب و٢٥ درهما من الفستق و٢٥ درهما من الصنوبر ٢٥ درهما من اللوز مقشر ومقطع قطعا رفيعه ويحمر الجميع بالمسلى قليلا ويوضع فى مصفاة

وبعد ان يصفى منه المسلي جيدا يمزج مع الكنافة وعند الطلب تقدم مهرمة فى الصحن

كنافة فى الصينية Konafa fel Seania

هو ان تحضر اقة كنافة وتفكك من بعضها وتوضع فى صينية او حلة وترش بالمسلي وتوضع على جانب الوابور او في الفرن قليلا وبعد ذلك تبس باليد حتى تفكك ثانيا وتنعم ثم تحضر اقة من البندق او اللوز ويفرم فرما ناعما ويمزج بقليل من السكر ، ٥٠ درهم زبيب ثم تحضر طورته صغيرة وتضع بأرضيتها قليلا من المسلي وتفرد داخلها طبقة من الكنافة ويفرد فوقها الخلطه وتغطى بباقي الكنافة وتوضع علي ظهر الوابور وتضيف لها مقدار رطل من المسلي المقدوح وتسوى على نار هادئة حتى تحمر من الارضية والجوانب ثم يصفى منها المسلي وبعد ذلك تقلب على غطاء مسطح وتفرد ثانياً فى الصينية ويرد المسلي ثانيا حتى يحمر الوجه الاخر وبعد ذلك يصفى منها المسلي جيدا وترش بقليل من الماء الساخن ويضاف لها شرابا بارد برائحة الفانيليا أو بماء الورد وعند الطلب تقلب علي صحن مستدير وتقدم كما هي بدون تقطيع . ويمكن أن يغير حشوها بفستق أو قشدة أو خلافه

كنافة اصابع Konafet Asabe

هو ان تحضر مقدار اقة من الكنافة الطازجه ثم تحضر مقدارا من البندق او الفستق او جوز مقشر مفروم وممزوج بقليل من السكر وماء الورد وبعد ذلك تقطع من الكنافة قطعاً متساوية وتفرد قليلا ثم تضع فى وسطها مقدار ملعقة صغيرة من الحشو وتلف مثل الاصبع وترص فى صينية بجوار بعضها حتي تملأ الصينيه ثم تضع الصينيه علي ظهر الوابور وتضيف لها مقدار رطل ونصف من المسلي المقدوح وتغلي قليلا على ظهر الوابور ثم تدخلها فى فرن متوسط الحرارة حتى تحمر من الارضية والجوانب وكذلك من اعلى وبعد ذلك تصفي من المسلي وترش بقليل من الماء ويضاف لها شرابا بارد برائحة الفانيليا او بماء الورد وبعد ان تبرد يقدم منها حسب الطلب

كنافة لف Konafa laff

هو ان تحضر مقدار اقه أو اكثر بحيث تكون طازجة مصبوبه بالطول وهى تطلب من محل صناعة الكنافة مقدارا من الحشو مثل البندق أو اللوز أو الجوز او الفستق المفروم فرما ناعما ويمزج بقليل من السكر ثم تفرد الكنافة بالطول وتبرم حول الحشو مثل الحبل وتلف فى الصينية حول بعضها حتى تملأ

الصينية وبعد ذلك توضع على ظهر الوابور ويضاف لها مقداراً من المسلى المقدوح حتى تغطى وتغلي قليلا على ظهر الوابور ثم تدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر من أسفل ومن اعلي وكذلك الجوانب وبعد ذلك تخرجها من الفرن ويصفى منها المسلي جيداً وبعد أن تبرد قليلا ترش بشرابا بارد ويقطع منها قطعا متساوية وتقدم عند الطلب

لقمة القاضي Lokmet el Kady

تجهز عجينه لقمة القاضى كما هي موضحة فى نمرة ٩١ وتقطع باليدقطعا صغيرة ثم بالملعقة وتحمر بالمسلى أو بالزيت وبعد أن تحمر ويصير لونها اصفراً مستكاويا ترفع فى مصفاة وبعد أن تبرد قليلا ترد ثانيا في المسلى أو الزيت وتحمر قليلا حتي تجف جيداً ثم توضع فى مصفاة وبعد أن يصفى منها المسلى أو الزيت جيداً تغطس في شراب بارد برائحة الفانيليا أو بماء الورد وتتركها قليلافى الشراب ثم ترفع بالمقصوصة وتوضع فى صينية ويقدم منها عند الطلب

طاطلى السلطان مراد Tatly el Soltan Morad

هو ان تحضر مقدار ¼ ربع أقة دقيق وتوضع فى حله صغيرة ثم تضيف عليها مقدار ثلاث بيضات أو أربع ومقدار رطل وربع ماء وقليل من الملح وعصير ليمونه ومقدار أوقيتين مسلى أو زبدة سائحة ويخفق الجميع بملعقة خشب أو باليد ويصفى من المنخل أو الشنوار ويجب ان تكون العجينة متوسطة لايابسة ولا خفيفة ثم تحضر حله على نار وتضع بداخلها السلطان مراد ويقال له ايضاً « مشبك » ويغطس فى الزيت او المسلي وبعد ان يسخن جيداً يغطس فى العجين مقدار الثلثين ويرفع من العجين ثم يوضع فى المسلى وعندما يخلع منه العجين فى المسلي يغطس ثانيا فى العجين ويرد ثانيا فى المسلى وهكذا حتى يملأ الحلة وبعد ان يتحمر ويصير لونه احمرا ذهبيا يرفع بالمقصوصة فى مصفاة وبعدان يصفى جيدا يوضع في صينية ويرش بشراب برائحة الفانيليا او بماء الورد ويمكن ان يرش عليه سكر بودرة بدلا من الشراب وهو ساخن ويقدم فى الحال

سبيته Cebbeta

هوان تفرد عجينة البقلاوة كما سبق توضيحها على ٨ ثمان قطع ثم تسوى مقدار ربع اقة أرز باللبن وبعد اتمام تسويته تضيف عليه صفار أربع بيضات بعيدا عن النار ومقدار ٥٠ درهما من الزبيب و ٥٠

درهم بندق مفروم وقليل من رائحة الفانيليا او قشر ليمون مبشور ومقدار من الفستق الاخضر مفروم فرما قليلا ثم تحضر صينية وتدهن ارضيتها بالمسلى وتفرد عليه رقاقة من العجين وترش بالمسلى ثم يفرد اربع رقاقات بهذه الكيفية وتفرد فوقها الارز وينطس بمقدار اربع رقاقات مثل الاولى وبعد ذلك تقطع مثل البقلاوة وترش بالمسلى وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها تصفي منها المسلى وترش بمقدار من الشراب برائحة الفانيليا وبعد ان تبرد تقدم منها عند الطلب وهي تصنع ايضا بهذه الكيفية من عجينة المدية

سبيته قطع من المدية — Cebbeta Keta men el Media

هو ان تجهز عجينة المدية كما هي موضحة في نمرة ٩٠ وتقطع قطعا صغيرة وتفرد ثم تضع في وسط كل قطعة ملعقة من الارز السابق شرحه وتطبق مثل البؤجة مربعة او على أي شكل ان كان وترص في صينية وتدهن بصفار البيض وترش بالمسلي ثم تسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها يصفى منها المسلي جيداً وبعد ان تبرد قليلا ترش بشراب بارد برائحة الفانيليا او بماء الورد وتقدم عند الطلب

عش البلبل — Eche el bolbol

هو ان تجهز عجينة المدية وتقطع قطعا صغيرة وتلف لفاً مستديراً وتفرد قليلا بالمردانه بوسع ١٠ سنتيمترا ثم تحضر مقداراً من الفستق الاخضر أواللوز ويمزج بقليل من السكر وبياض بيضةوقليل من قشر الليمون المبشور ثم تضع في وسط العجين ملعقة من الحشو ويطبق عليها العجين من الاربعة جوانب بدون أن تنطس وتدهن بصفار بيض وتسوى في فرن متوسط الحرارة ثم تخرجها من الفرن وتصفي المسلى من الصينية جيداً وبعد أن تبرد قليلا ترش بشراب بارد برائحة الفانيليا أو بماء الورد وتقدم عند الطلب ويمكن أن يغير الحشو بمربة أو كريمة مشواه

بقلاوة شرقاوي — Baklawa Sharkawy

هو أن تفرد عجينة الطبان المربع مفروده بدقيق الارز أو النشا وتفرده بسمك ١ سنتيمتر ثم تحضر مقدارا من اللوز المفروم أو الفستق ويمزج بقليل من السكر وتضع منه قليلا على أحرف العجين بالطول وبعد ذلك بالعرض بطوله سنتيمتراً وترص في الصينية بجوار بعضه حتي يملأ الصينية

ويرش بالمسلي ويدخل الفرن قليلا وبعد ان تسخن جيداً تضيف عليها مقداراً من المسلي المقدوح وتسوى فى فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها يصفى منها المسلي وبعد أن يبرد قليلا ترش بشراب بارد رائحة الفانيليا او بماء الورد ويقدم منها عند الطلب . ويمكن ان تسوى ايضاً فى صينية أي تفرد طابان فى ارضية الصينية ويكسى بالحشو ويغطى بطبقة اخرى من العجين وتقطع سامبو كسة مثل البقلاوة وترش بالمسلي وتسوى فى فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها يصفى منها المسلي جيدا وبعد ان تبرد قليلا ترش بشراب بارد كالمتقدم

يلانجه اى (نقيطه) Yalanga(nekita)

هو ان تحضر عجينة « اليلانجة » النقيطه وتحضر حلة بداخلها مقداراً من المسلى او الزيت على النار ثم تحضر (طوه) طاسه نحاس ذات يد وتضع بداخلها قليلا من المسلي وبعد أن تسخن جيدا يفرغ منها المسلي فى الحلة وتمسح بالفوطه ويصب فى أرضيتها مقدارا من عجينة اليلانجة بقدر الريال أو اكبر قليلا وبعد أن تسخن قليلا يصب حولها مقدارا من المسلى مقدوح وتهز الطاسه لكي يخلع منها وينتفخ وبعد ذلك يحمر حتى يصير لونه أحمراً ذهبيا ويوضع فى مصفاة لاجل أن يصفى منه المسلي أو الزيت وبعد ان يبرد قليلا يوضع فى صحن ويرش عليه الشراب برائحة الفانيليا او بماء الورد ويقدم منه عند الطلب

غريبه Jorayeba

هو أن تحضر مقدار رطل وربع من المسلي فى حلة وتضيف عليه مقدار ١٥٠ درهما من السكر وتخفق جيداً باليد حتى ينعم ويصير لونه ابيض وتضيف عليه مقدار اقة دقيق منخول ويبس باليد بساً جيدا ويغطى وبعد ذلك يقطع منه قطعاً وتبرم مثل الاصابع وتضع فوقها لوزة او قرنفله وتقطع ايضا قطعا مستديرة وتضع في وسطها لوزة وتبرم أيضا مستطيلة وتبط بطاً خفيفا وتقع قطعا سامبوكسة .ويمكن ان تصنع على أنواع كثيرة وتسوى فى فرن هادىء جدا بحيث تكون بيضاء على لونها وعند خروجها من الفرن ترش بسكر بودرة وتترك حتي تبرد

كعك Kaak

هو أن تحضر أقة دقيق والافضل أن يكون دقيق قمح بلدي ويوضع فى ماجور او حلة نظيفة مبيضة

وتضيف عليه مقدار رطل من المسلى المقدوح ثم يبس باليد وتضيف له قليلا من الملح والماء حتي تصير عجينة يابسة ويضاف لها قطعة خميره مقدار ٣ ثلاث اوقيات ومقدار ملعقه صغيره من روائح الكمك « وهو مسمى بهذا الاسم عند « العطار » ثم تمزج ببعضها وتدعك باليد حتي تصير عجينة متوسطة وتغطى وتترك مدة ساعه حتى تخمر ثم تحضر مقدار ½ نصف اقة عجوة وتخلى من النقى وتفرم فرما ناعما ثم تضع حلة على النار بها مقدار أوقيتين من المسلى ويضاف عليه العجوة ثم تلف على النار بملعقه خشب حتي تصير مثل العجينة وبعد ذلك ترفع عن النار وتترك حتى تبرد ثم تحضر عجينة الكمك وتقطع منها قطعا متساوية وتبرم برما مستطيلا وتبط من الجنب ثم تقطع من العجوة قطعا صغيرة وتبرم أيضا مستطيلة وتوضع في وسط العجينة ويقفل عليها ثم تبرم ثانيا وتلف مثل الكعكة وتنقب بمنقاش وتوضع فى صينيه ويمكن ان يصنع منها انواع مختلفة وبعد ذلك يسوى في فرن هادى ثم يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش بسكر بودرة ويرص فى الاوانى

الماظيه — Almazia

هو ان تحضر أوقية ونصف من التتقال (جيلاتينا) وتنقع فى الماء البارد مدة ١٠ دقائق ثم تحضر حله نظيفه مبيضة بها مقدار لتر ماء مكرر وتضع بداخلها التتقال ومقدار ١٠٠ درهم سكر وتقلب على النار حتي تذوب ثم تحضر بيضتين وتغسلها غسلا جيدا من الخارج ثم تضع البياض فى سلطانيه مع القشر وقليل من الماء وتخفق بالسلك ويوضع في حلة وتخفق بالسلك ثانيا حتى (ترغى) مثل الصابون وعند مايبدأ فى الغليان تضيف له عصير نصف ليمونه وعود ڤانيليا ويركن على نار هادئة حتى يغلى بهدوء ويكرر ويصير مثل الالماظ ثم يغلى مدة ٢٠ دقيقه وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد قليلا ثم يصفى بشاشة مطبقه على اثنين فى اناء نظيف وهذه كيفية تسوية الالماظية

الماظيه بالفواكه — Almazia bel fawakeh

هو ان تحضر مقداراً من الخوخ المسوي كومبوت أو من العلبة وكمثري ايضا ومقدارا من الفراوله منظفة تنظيفاً جيداً ومغسوله بماء مثلج أو كرز ومقداراً من الاناناس المقطع قطعاً مستديرة ثم تحضر قالب ذو مدخنة ويغرس في الثلج ويضع في ارضيته طبقة من الالماظيه السابق توضيحها وبعد ان تتجمد يرص فوقها مقداراً من الفواكه ويضاف لها قليلا من الالماظية وتترك قليلا حتي تتجمد ثم

تضع طبقة اخرى من الفواكه الالماظيه وتترك حتى تتجمد وهكذا حتي تملا القالب ويظل في الثلج وعند الطلب يغطس فى ماء دافى قليلا ويقلب فى الصحن مفروداً بارضيته فوطة ويقدم في الحال

الماظيه بالبرتقال وهى موضحه فى الانواع الافرنكيه Almaiaz bel Bortokal

وباقى انواع الالماظيه موضحه في الانواع الافرنكية

أرز باللبن Arez bel laban

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهما من الارز وينقى ويغسلا غسلا جيدا ويغطي بالماء ويغلى على نار متوسطه حتي يسوي نصف تسويه ويجف ماؤه ثم تضيف عليه ٣ ثلاثة ارطال لبن مغلى وعود ڤانيليا أو قشرة ليمونه ويغلى على نار متوسطة مع استمرار التقليب من وقت الى آخر بملعقة خشب وعند اتمام نضجه يضاف له ١٠٠ درهم سكر وبعد ذلك يغلى مدة ١٠ دقائق بحيث يكون متوسطا ثم يرفع عن النار وترفع منه قشرة الليمونة أو عود الڤانيليا ويغرف فى أصحن غويطة ويترك حتى يبرد ويقدم عند الطلب ويخدم معه قرفه مسحوقة

سطلاج Setlag

هو أن تحضر مقدار ٣٠ درهما من الارز ويغطي بالماء ويسوى على نار هادئة مقدار نصف التسوية وتضيف عليه مقدار ٤ أربعة ارطال من اللبن المغلى ويضاف له عود ڤانيليا أو قشرة ليمونه ويسوي على نار متوسطة ويقلب من وقت الى آخر وعند اتمام نضجة يضاف له ١٠٠ درهم سكر ويغلى قليلا ويربط ربطا خفيفا بمقدار ٣ دراهم من النشا أو الدقيق أرز مذاب فى قليل من الماء ويغلى قليلا ثم يرفع عن النار وترفع منه قشرة الليمونه أو الڤانيليا ويضاف له كريمة مقدار ٤ أربع ملاعق ويقلب مراراً بالكبشة ويغرف فى صحن غويط من الفخار أو الفضيه ويرش على وجهه قليلا من الكريمة ويوضع فى صينية داخلها ماء ثم تدخله فى فرن متوسط الحرارة حتي يورد من أعلى وبعد ذلك تخرجه من الفرن ويترك حتي يبرد ويقدم عند الطلب

طاووك جلسن Tawook Golson

هو ان تحضر مقدار ٣ ثلاثة أرطال من اللبن فى حله نظيفة ويغلى علي النار وتضيف عليه مقدار ١٥٠

درهما من دقيق الارز المنخول فى قليل من اللبن ويمزج مع اللبن بالسلك وبعد ذلك يوضع على نار متوسطة ويمزج بالكبشة جيدا لاجل أن يلف مع بعضه ويغلى على نار هادئة مدة ¼ ربع ساعة ثم تحضر صدر فرخة مسلوقة ومذبوحة طازج فى يومها وينسل من بعضه حتى يصير مثل الكتان ويوضع فى حله نظيفة مبيضة وتضيف عليه كبشة من المهلبية ويمزج بالكبشه حتى يصير له عرق وكذلك كبشه اخري شيئا فشيئا حتي تنتهي المهلبية ومقدار ٥٠ درهم كريمة وتخفق خفقاً جيد وتترك مدة ١٠ دقائق ثم ترفع عن النار وتترك حتي تبرد وتغرف فى الاصحن مهرمة وتصلح بالسكينه وترسم بقرفه مسحوقه ويمكن ان يضاف لها قليلا من ماء الور وتقدم عند الطلب

عمة القاضي — Emmet el Kady

هو ان تحضر مقدار ٣ ثلاثة ارطال من اللبن ويوضع فى حله نظيفة وتضيف عليها مقدار ٥٠ درهم سكر ويوضع على النار ليغلى ثم تحضر مقدار ٢٥ درهم نشا ويذاب في قليل الماء ويصب فوق اللبن مع الخفق بالكبشة حتى يصير مثل المهلبية اليابسة ويغلى قليلا مدة ٥ دقائق وتضيف له قليلا من ماء الورد ويرفع عن النار ثم تحضر بعد ذلك قوالب مستديرة مثل الكمكة وترش بماء الورد قليلا من الداخل وتملأ بالمهلبية وتترك حتى تبرد وعند الطلب تقلب فى صحن مستدير ويصب حولها من الدائر قليلا من شراب الورد ويقدم في الحال

عاشورة — Achoora

تحضر مقدار قدح من القمح وينقي ويغسل غسلا جيدا ويوضع فى مصفاة لاجل ان يصفى منه الماء وبعد ذلك يدق فى الجرن لاجل ان يقشر من القشر ثم يفرد على ترابيزه وبعد أن يجف ينظف من القشر بمنخل أوغربال ويغسل مرارا حتى يصير الماء رائقا وبعد ذلك يغطي بالماء ويوضع علي النار مع استمرار التقليب حتي يغلى غليه واحده ويصفي ماؤه ويضاف له ماء نظيف وبعد ان يغلي ثانيا يوضع على نار هادئة وتضيف له قطعة من الزبده مقدار ٥٠ درهما ويضاف له قليلا من الملح ويغطي ويسوي على نار هادئه ويقلب من وقت الى آخر ويضاف له ماء كلما يقل (يجف) ماؤه وعند تمام نضجه يرفع عن النار ويحفظ منه قليلا ويصفي الباقى من المصفاة مع الدعك جيدا حتى لا يبقى الا القشر ويصفي ثانيا من منخل سلك ويوضع في حلة ويضاف معه الجزء المحفوظ بدون تصفية ثم تضيف عليه مقدار اقة ونصف من السكر ويغلي على

نار هادئة مع استمرار التقليب ثم تجهز الجباش على الطريقة الآتية : — مقدار ١٠٠ درهم زبيب ، مقدار ٥٠ درهم فستق أخضر مقشر ، مقدار ٥٠ درهم صنيبر ، مقدار ١٠٠ درهم لوز مقشر ومقسوم علي اثنين ، مقدار ١٠٠ بندق مقشر ومقسوم على اثنين ايضا ، مقدار ١٠٠ درهم بلح ناشف مقطع على أربعة وينقع قليلا فى الماء ، مقدار ١٠٠ درهم تين منظف ومقطع قطعاً صغيرة ، مقدار ١٠٠ درهم جوز مقشر ويضاف لها مقدار لتر كريمة ثم يمزج نصف الجباش مع العاشوره وقليل من ماء الورد ثم تغرف فى الاصحن ويرسم وجهها بنصف الجباش الاخر بعد ان تبرد وتقدم عندالطلب

فالوظه « بالوظه » بماء الورد Faloza be maa el ward

هو أن تضع في حلة مقدار لترين من الماء المكرر ، مقدار ١٥٠ درهما من سكر ويغلى على النار ثم يذاب ٥٠ درهم نشا فى قليل من الماء وعندما يغلي السكر يصب وفوقه النشا ويقلب بكبشة بسرعة حتي يصير بسمك المهلبية المتوسطة ويغلى مدة ١٠ دقائق ثم يضاف له قليلا من ماء الورد ويرفع عن النار وتضيف عليه قليلا من اللوز والصنيبر ، الفستق المقطع قطعاً رفيعه ويغرف فى أصحن غويطه ويقدم عند الطلب

فالوظة بالليمون Faloza bel laimon

وهى كالسابقه تماما ويضاف لها عصير ٤ اربع ليمونات

فالوطة بالبرتقال Faloza bel bortokal

وهى كالسابقة تماما . ويضاف لهاعصير ٤ أربع برتقالات بدلا من الليمون

قمر الدين Kamar el dein

هو ان تحضر مقدار ¼ ربع أقة قمر الدين ويوضع عليه مقدار لترين ماء ويترك منقوعا مدة ساعة وبعد ذلك يصفى من المنخل ويرد فى الحلة ثانيا عليه مقدار ١ ربع اقة سكر ويوضع علي النار مع استمرار التقليب حتي تغلى ثم تصب فوقه مقدار أوقية ونصف من النشا فى قليل من الماء مع استمرار التقليب بالكبشة ويغلي على النار مدة ١٠ دقائق ويضاف له قليلا من ماء الورد ثم يرفع عن النار ويمزج بقليل من الزبيب والصنيبر ويغرف في أصحن غويطه ويترك حتى يبرد ويقدم عند الطلب

قرع اسلامبولى فى الصينيه kare eslamboly fel senia

هو ان تحضر مقدار أقة قرع اسلامبولي ويقشر ويقطع قطعا مربعة متوسطة ويغسل ويحمر بالمسلى ثم يوضع في مصفاة لاجل أن يصفي من الماء ثم تحضر مقدار ٥٠ درهم زبيب بناتى ومقدار ٥٢ درهم فستق مقشر ويحمر قليلا بالمسلى وبعد ذلك يرص القرع في صينيه ويرش فوقه الزبيب والفستق ومقدار ٥٠ درهم بندق مدقوق ومقدار ¼ ربع أقة سكر ويسوي علي نار هادئه بدون أن يضاف له ماء ويغطى على ظهر الوابور أو في الفرن وعند اتمام نضجه ويرسى علي قليل من الشراب يغرف بالملعقه أو المقصوصة في أصحن ويقدم دافئا او باردا حسب الطلب

قرع اسلامبولى بالقشده kare eslamboly bel kechda

هو ان تحضر أقة قرع اسلامبولى ويقشر ويقطع قطعاً مربعه متوسطه ويغسل ويوضع فى حله وتضع فوقه مقدار ¼ ربع أقة سكر ويغطي ويسوى علي نار هادئه بدون ان يضاف له ماء وعند اتمام نضجه ويجف ماؤه يرفع عن النار ثم تحضر حلة صغيرة وتضع بداخلها مقدار اوقية ونصف من المسلي او الزبده ومقدار أوقيتين من الدقيق ويلف علي نار قليلا ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر من اللبن المغلي مع الخفق بالسلك وتضيف له قليلا من السكر وبعد ان يغلي قليلا يصفى من الشنوار او المنخل او الشاشة ثم تحضر صحناً فضيا غويطا او صحن فرن فخار ويفرد بارضيته قليلا من الصلصه وتضع فوقه القرع ويرش بقليل من البندق والفستق المفرومان فرما ناعما ويكسي بباقي الصلصه وتكسى فوقه الصلصه بطبقه من القشدة ويوضع الصحن فى صينية بها قليلا من الماء ثم تدخله في فرن متوسط الحرارة لاجل ان يورد من اعلى او يكون أحمرا ذهبيا ثم تخرجة من الفرن ويترك حتى يبرد ويقدم عند الطلب واذا لم توجد قشدة تمزج مع الصلصة بمقدار من الكريمة

كشك الفقراء Kechk el fokara

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهما من اللوز ويقشر من القشرتين وينقع فى الماء قليلا ثم تحضر جوزة هندو تقشر القشرة الحمراء حتي تصير بيضاء جميعها ثم تشق على اثنين ويوضع ماؤها فى سلطانيه ثم تبشر وبعد ذلك يدق اللوز دقا ناعما فى الجرن ويحفظ مقدار ¼ ربع جوزة الهند ويدق الباقى مع

الاوز ويضاف له قليلا من اللبن وبعد ذلك يعصر من الشنوار او المنخل ويدق ثانيا دقا ناعما ثم يمزج بقليل من اللبن ويعصر ثانيا ويمزج العصير بمقدار ٣ ثلاثة ارطال لبن و١٠٠ درهم سكر ويذاب الجميع جيدا بالسلك ثم تحضر حله نظيفه مبيضه ويصفى فيها اللبن بشاشة مع الدعك بالملعقة الخشب ثم تضعه على النار مع استمرار التقليب وعندما يغلى يضاف له ٥٠ درها من دقيق الارز مذابا في قليل من اللبن ويوضع على نار هادئه مدة ٥ دقائق حتى يصير مثل المهلبيه الخفيفة ثم تضيف له قليلا من ماء الورد ويرفع عن النار ويغرف بعد ذلك فى اصحن فضيه غويطه او صيني وبعد ان يبرد يرسم من اعلى بفستق اخضر مفروم وجوز هند مفروم

مهلبيه بالفستق Mehallabia bel fostök

هو ان تحضر مقدار ٣ ثلاثة أرطال لبن ويصفى بشاشه فى حلة نظيفة ويضاف عليه مقدار ٧٥ درهم سكر وعود ڤانيليا أو قشرة ليمونه وبعد أن يغلى يصب فوقه مقدار ٥٠ درهما من دقيق الارز مذابا في قليل من اللبن مع استمرار التقليب بالكبشة أو بالسلك ويترك على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار وتغرف فى صحون غويطة وبعد أن تبرد ترش بالفستق

مهلبية اسلامبولى Mehallabia eslamboly

وهي كالسابقة تماما الا أنها تغلى على نار حامية مدة دقيقة ثم توضع على نار متوسطة مدة ¼ ربع ساعة وبعد ذلك ترفع عن النار وتغرف فى الاصحن وتجرد بعد ذلك أرضية الحله بالسكينة شرائط وترص فوق وجه المهلبية بحيث يكون لونها بني

مهلبية سبيته Mehallabia Cebbeta

هو ان تسوي المهلبية مثل مهلبية الفستق وبعد أن ترفع عن النار تترك حتى تبرد قليلا ثم تمزج معها بياض ثماني بيضات مخفوقة مارنج وتغرف فى صحون غويطه من الفخار أو الفضية وتوضع في صينية بها قليلا من الماء ثم تدخلها فى فرن متوسط الحرارة لاجل أن تورد اى (تحمر) من أعلى ويسوى بياض البيض وتقدم دافئة أو بارده

انواع الخشاف «الكومبوت»

خشاف التفاح — Khochaf el teffah

هو ان تحضر مقدار أقة تفاح وتقشر وتقطع الواحدة على ٢ أثنين أو ٤ أربعة وتخلى من البذور وتوضع فى ماء بارد بعصير الليمون ثم تحضر كسارولة أو حلة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار لتر من الماء وربع أقة سكر وعصير ليمونه وبعد أن يذاب السكر يصفى بشاشة ويوضع علي النار وبعد أن يغلى تصيف عليه التفاح وبعد أن يغلى ثانياً مع التفاح ترفع الرغوة التى تظهر على الوجه ويغطى ويكمل نضجه على نار متوسطة ويضاف له قليلا من الفانيليا وعند اتمام نضجه يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ويغرف في أصحن فضية غويطة أو بللور أو صيني

خشاف التين — Khochaf el teen

هو ان تحضر مقدار أقة تين طازج مقفول ويقشر ويوضع فى صحن ثم تحضر حلة او كسارولة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار لتر من الماء ومقدار ¼ ربع اقة سكر وعصير ليمونه وبعد ان يذاب السكر يصفى بالشاشة ثم يوضع علي النار حتى يغلى وتضيف عليه التين ويغلى مدة ٥ دقائق ثم يرفع بعد ذلك عن النار ويضاف له قليلا من ماء الورد ويترك حتى يبرد

خشاف البرتقال — Khochaf el bertokal

هو ان تحضر مقدار ٦ برتقالات بلدي وتقشر من القشرتين الخارجية والداخلية بالسكينة ثم تقسم الواحدة على ٤ بالطول وبعد ذلك يقطع القلب والبذور بالسكينة ويوضع فى صحن ثم تحضر حلة نظيفة وتضع بداخلها نصف لتر من الماء ومقدار ¼ اقة سكر وبعد ان يذاب فى الماء يصفى بشاشة ويرد ثانياً ويوضع على النار وبعد ان يغلى تضيف عليه البرتقال ويغلى مدة ٥ دقائق ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

خشاف الخوخ — khochaf el khokh

هو ان تحضر مقدار أقة من الخوخ الـكبير ويقشر ويوضع فى ماء بارد وليمون ثم تحضر حـلة

أو كسارولة وتضع بداخلها مقدار ¼ ربع أقة سكر ورطل من الماء وبعد ان يذاب يصفي بشاشة ويرد في الحلة ثانياً ويغلى على النار ويضاف له عصير نصف ليمونه ثم يضاف له الخوخ ويترك يغلي مدة ١٠ او ١٥ دقيقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

خشاف الشوليك khochaf el sholek

هو أن تحضر مقدار أقة شوليك وتنظف من العنوق وتغسل غسلا جيداً بماء بارد ثم توضع في مصفاة وتضع في حلة مقدار ١٥٠ درهم سكر وربع لتر ماء وبعد ان يغلي تضيف عليه الفراولة وبعد ان تغلى ثانياً يرفع منها الرغوة بالملعقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

خشاف الشمام khochaf el shammam

هو ان تحضر شمامة وتقشر وتنظف من البذور وتقطع قطعاً متساوية ثم تحضر حلة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار ¼ ربع أقة سكر وتضيف رطل ماء على مقدار أقة من الشمام وبعد ان يغلى يضاف له الشمام ويغلي مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم تضيف له قليلا من ماء الورد

خشاف المشمش الطازج khochaf el mechmech eltazag

هو ان تحضر مقدار اقة مشمش طازج ويغسل غسلا جيدا ثم تضع فى حلة مقدار ١٥٠ درهم سكر ومقدار رطل من الماء وبعد ان يذاب السكر يصفي من الشاشة ويرد فى الحلة ثانيا ويغلى على النار وبعد ذلك تضيف عليه المشمش ويغلى مدة ٥ دقائق على نار متوسطة ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ويضاف له قليلا من ماء الورد

خشاف المشمشية Khochaf el Mechmechia

هو ان تحضر مقدار ½ اقة مشمش حموي ويغسل مراراً ويوضع فى حلة وتضع عليه مقدار ٢ رطل ماء ومقدار ١٥٠ درهم سكر ومقدار ٥٥ درهما من الزبيب البناتى ويوضع على النار حتي يغلى ثم تنظف منه الرغوة وتضيف له قشرة ليمونة وتغطى وتوضع على نار متوسطة مدة ½ نصف ساعة أو ٤٥ دقيقة ثم ترفع عن النار ويرش عليها قليلا من الصنوبر مقدار ٢٥ درهما أو فستق وترفع عن النار وتترك حتى تبرد

خشاف القرع الاسلامبولى Khochaf el Kare el Eslamboly

هو ان تحضر أقة قرع اسلامبولى وتقشر وتقطع قطعاً متساوية وتصلح بالسكينة مثل البلح وتوضع فى مصفاة ثم تضع فى حلة ١٥٠ درهم سكر ومقدار لتر ماء وعصير ليمونة وبعد ان يذاب السكر يصفى بشاشة ويوضع على النار وبعد ان يغلى يضاف له القرع ويغلى على نار متوسطة مدة ½ نصف ساعة وبعد اتمام نضجه يرفع عن النار ويضاف له قليلا من ماء الورد ومقدار ٢٥ درهم لوز مقشر أبيض ومقطع قطعاً رفيعة بالطول ومقدار ٢٥ درهم فستق اخضر مقشر

خشاف القراسية Khochaf el Karacia

هو ان تحضر مقدار ½ نصف اقة قراسية وتغسل وتنقع فى الماء مدة ٤ أو ٥ ساعات ثم توضع على النار وتضع عليها ¼ ربع اقة سكر وقطعة قرفة خشب وقشرة ليمونه وتغطى وتسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجها ترفع عن النار وتترك حتي تبرد

خشاف الكمثرى Khochaf el Komethra

هو ان تحضر مقدار اقة كمثرى وتقشر وتقطع على ٤ اربعة وتخلى منها القلب بالسكينه ثم توضع فى ماء وليمون وتضع في حلة مقدار ربع اقة سكر ومقدار رطل ماء وعصير ليمونه وبعد ان يذاب السكر يصفى بشاشة ويوضع فى الحلة ويغلى على نار متوسطة مدة ١٥ أو ٢٠ دقيقة وبعد اتمام نضجه يرفع عن النار ويترك حتى يبرد

بخشاف الكريز Khochaf el Kereaz

هو ان تحضر مقدار ½ نصف أقة كريز وينظف من العنوق ويغسل غسلا جيداً ويوضع فى حله بداخلها ¼ ربع اقة سكر ورطل ماء وبعد ان يغلى يغطى ويسوى على نار هادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

خشاف جنايني Khochaf Ganayny

هو ان تحضر مقدار ¼ ربع اقة تفاح ويقشر ويقطع على ٤ ويقطع القلب ثم يقطع قطعاً صغيرة

ويغسل ويوضع فى سلطانيه ومقدار ¼ ربع اقه موز ويقشر ويقطع قطعا صغيره وقدره أناناس مقطع قطعا صغيرة ومقدار ٥٠ درهما من الزبيب البناتى مسوى بالماء وقليل من السكر ويصفى ويوضع مع التفاح والموز ومقدار ربع اقة فراولة منظفه من العنوق ومغسولة غسلا جيداً ومقدار ٢٥ درهم فستق اخضر مقشر و٥٠ درهم لوز مقشر ابيض ومقطع قطعا رفيعه بالطول ثم يغطى الجميع بمقدار لتر ونصف شراب مسوى بمقدار ½ نصف اقة سكر وقليل من ماء الورد ويقدم عند الطلب

انتهاء الجزء الأول في الطهى الشرقى



الجزء الثاني

في الطهى الافرنكي

Deuseieme Partie de la Cuisine Francais

(الباب الاول في أنواع الجرناتير العمومية)

(الفصل الاول)

تستخدم أنواع الجرناتير عادة مع أنواع اللحوم سواءاً كانت طيوراً أو سمكا على حسب نوع الجرناتير ويسمى الصنف المستخدم باسم الجرناتير ويضرب لذلك مثلا

أولا — جرناتير الا أفريكان اذا استخدمت مع سيل دانيو أي ظهر القوزي يقال له سيل دانيو ألاافريكان

ثانياً — ڤولوڤان ألا تولوزين وهو أن تحضر الڤولوڤان ويعلأ بجرناتير تولوزين

ثالثاً — جرناتير ألا بواتل . وتستخدم مع السمك ويقال له بواصون ألا بواتل أى سمك ألا بواتل

رابعاً — تورنيد وألا فاڤوريت . وتستخدم معه جرناتير ألا فاڤوريت وهكذا يتغير الاسم على حسب النوع

ملحوظة : — يقصد من القطع الكبيرة الموضحة فيما بعد أنها مثل الفخذة أو السيل أي ظهر القوزي أو القطع البتلو

جرناتير ألا أفريكان لاجل القطع الكبيرة — Garnitur Ala Africaine

وهي تتركب من سب سوتيه : (وهو نوع من الخضروات مثل الشامبنيون في العلب) وخيار وباذنجان مقطعان مثل البلح مسواه بالزبدة وايضاطاطم مقشرة ومقطعة على أربعة سوتيه بالزيت و بطاطس شانو

جرناتير الا الچرين لاجل القطع الكبيرة — Garnitur Ala Algerienne

وهى تتركب من كوركيت من البطاطه أوالبطاطس وطماطم مقشرة ومقطعة قطعتين خالية من البذور ومسواه في الفرن بزيت خفيف ومعها صلصة طماطم داخلها فلفل أخضر مقطع مثل الشعر

جرناتير الا الماند لاجل القطع الكبيرة — Garnitur Ala Allemande

وهي تتركب من مكرونه نوى سوتيه بالزبدة وبطاطس بوريه ومعها الچو الخارج من اللحم مربوط ربط خفيفاً بالفيكيل (دقيق بطاطس) أو الاراروت

جرناتير الا الزسين لاجل القطع الكبيرة والفلتو والترنيدو Garnitur Ala Alzacienne

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوى فاضي ويملأ بشكروت (كرنب مملح) يباع عند البقال في العلب) مسوى برزيه بالجامبون ويوضع فوق الشكروت قطع من الجامبون مستديرة ومعها الجو الخارج من البتلو مربوط ربطاً خفيفاً ويمكن أن يغير الجامبون بقطع من اللحم البقري السمين

جرناتير ألا امبصادير لاجل القطع الكبيرة GarniturAla Ambassdeu

وهي تتركب من بطاطس بوم دوشيس وفوند خرشوف مملوء بوريه شامبنيون وريفور مبشور مثل الجبنه في صحن آخر ومعها الجو الخارج من القطعة

ملحوظة . — الريفور هو نوع من الفجل الافرنكي يوجد عند محلات بقالة الافرنج الكبري

جرناتير الا انجليز لاجل الفراخ واللحم المسلوق Garnitur Ala Anglaise

وهي تتركب من جزر ولفت ملفوفان مثل الزيتون وقرنبيط وفاصوليا خضراء وبطاطس موضب شاتو مثل البيضة والجميع مسواه بالماء والملح

جرناتير الا أنسين لاجل الفراخ واللحم البتلو Garnitar Ala Anci enne

وهي تتركب من بصل قويرمه مسوي برزيه أبيض وشامبنيون ومعها صوص سوبريم

جرناتير الا أرلزين لاجل النوازيت والترنيدو Garnitur Ala Arlesiennea

وهي تتركب من باذنجان مقطع قطعا مستديرة صغيرة ومتبن في الدقيق ومحمر (فريتو) بالزيت وبصل مقطع حلقاً ومتبن في الدقيق ومحمر (فريتو) بالزيت ايضاً وطماطم كنكاسيه بالزيت ومعها صوص ديميجلاس

جرناتير الا أنفير سواز لاجل القطع الكبيرة Garnitur Ala Anversoise

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوى فاضي مملوء بجيه دي هبلون الا كريم وبطاطس موضب مثل البيضة مسوى الا انجليه بالماء والملح ومعها الجو الخارج من اللحم — الجيه دي هبلون هو نوع من الخضار مثل الاسبرج ويوجد عند البقال — ويمكن ان يستبدل برؤوس أسبرج اخضر

جرناتير الا ارمنو نفيل لاجل القطع الكبيرة Garnitur Ala Armenonville

وهي تتركب من خرشوف مقطع أربع قطع ومسوى بالزبدة وبطاطس جوزداي مثل فصوص الثوم وطماطم كنكاسيه وفاصوليا خضراء بالزبدة ومعها الجو الخارج من اللحم

جرناتير الا اكسلسيور لاجل الترنيدو والنوازيت Garnitur Ala Excelsior

وهي تتركب من لاتوجه مسواه بريزيه وبطاطس فنضان

جرناتير الا اندالوز للقطع الكبيرة والفراخ Garnitua Ala Andalouse

وهي تتركب من فلفل أخضر ضلمه باللحم والارز وقطع مستديرة مثل الباذنجان بسمك قيراطين ومخليه خلو بسيط ومحمره بالزيت ومملأ بطاطم كنكاسيه ويرش عليها مقدونس مفروم من أعلى رشاً خفيفاً عند الطلب ومعه چو مربوط ربطاً خفيفا بالمادير

جرناتير الا امپريال لاجل الفراخ Garnitur Ala Imperiale

وهي تتركب من اسكالوب دي فواجراه أى (كبد الاوز) مقطع قطعا مستديرة وشامبنيون وكانل من الفراخ

جرناتير الا اسماعيل باياالدي لاجل الترنيدو Garnitur Ala Ismail Bayal I'

وهي تتركب من باذنجان مقطع قطعاً مستديرة ومتبن في الدقيق ومحمر (فريتو) بالزيت وطماطم مقطعة قطعتين ومحمره سوتيه بالزبدة وأرز مسوى بلاف

جرناتير الا ايطالين لاجل القطع الكبيره Garnitur Ala Italienne

وهي تتركب من خرشوف مقطع أربع قطع مسوى بالزبدة وكوركيت من المكرونة ومعهما صوص ألا ايطالين

جرناتيرألا اورينتال لاجل الفراخ واللحم Garnitur Ala Orientale

وهي تتركب من أرز مسوى بالزبدة ممزوج بقطع من الفلفل والبازلا الخضراء ويعبأ داخل مول داريول مدهون بزبدة ومقدار ١٠ كوركيت من البطاطه ومقدار ١٠ قطع من الطماطم مقطعة قطعتين ومحمره سوتيه بالزبدة ويقلب الارز فوق الطماطم والكوركيت بين الطماطم وبعضه

جرناتير اوپرا لاجل الترنيدو النوازيت Garnitur Opera

وهي تتركب من تارتليت عجين مسوى فاضي مملوء بكبد الفراخ مسواه سوتيه بالزبده ومطفي عليها بالمادير وكر وستاد من البوم دوشيس مسوى بانيه ومخلي بعد التحمير ويملا برؤوس اسبرج بالزبده

جرناتير الاأورليانيز لاجل القطع الكبيره Garnitnr Ala Orelianeaz

وهي تتركب من شيكوريا مسواه بريزية وبطاطس الامتردوتل وتقدم فى تمپال وجده أو صحن غويط

جرناتير الا أورلوف لاجل القطع الكبيره Garnitur ala Orloff

وهي تتركب من مول داريول مدهون بزبده مملوء بفارسة من اللحم ممزجة ببوريه كرفس ومغروسا بداخلها قطعا من رؤوس الكرفس الناضجة بريزيه ويسوى المول في صينية داخلها ماء ساخن ولاتوجة فارسي مسواه بريزيه وبطاطس شاتوه وطماطم صغيره فارسي الاتاريز أي مملوءه بفارسة موسلين من الفراخ ممزوجه بالترف

جرناتير الا بيريليشون لاجل السكوندو Garnitur ala Berrichonne

وهي تتركب بمقدار ١٠ كور صغيره من الكرنب وتسويها بريزيه ومقدار ١٠ قطع من اللارد الاحمر يسوى مع الكرنب ومقدار ٣٠ قطعه من البصل القويرمة مسواه بريزيه ومثلها ٣٠ قطعة أبوفروه مسواه بالشوربة ومعها الجوالخارج من اللحم مربوط ربطا خفيفا ويمكن الاستغناء عن اللارد

جرناتير الا برني لاجل طيور الصيد (مرنييه) Garnitur ala Berny

وهي تتركب من كوركيت من التفاح وكروت ترتليت مملوء ببوريه عدس مهرم وفوقه قطع من التروف ملمع بجلاس ديفياندو معها صوص بواقراد

جرناتير الا بيزانتين لاجل الترنيدو واللحم Garnitur ala Bizantine

وهي تتركب بمقدار ١٢ كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مسوى في الفرن ومملوء بوريه قرنبيط بالكيس ومقدار ١٢ لاتوجه بريزيه ومعها چومربوط ربطا خفيفا ومخفوقا بالزبده

جرناتير الا بواتل لاجل السمك Garnitur ala Boitelle

وهي تتركب من شامبنيون مقطع ترنش رفيع مسوى بريزيه مع السمك وبعد غرف السمك يوضع فوقه الشامبنيون وتوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى وبمزجها بمقدار من الزبده الطازجة بعد ازاحتها عن النار وتكسي بها السمك

جرناتير الا بولانچير لاجل اللحم الضأن والفراخ Garnitur ala Boulargere

وهي تتركب بمقدار ربع أقة من البصل مقطع ترسا رفيعا بالطول ويسوى في الزبده على نار هادئه حتى يسوى نصف تسويه ويمزج معه ثلاث ارباع أقة من البطاطس مقطعة قطعا مستديره بقدر نصف ريال بسمك نصف سنتيمتر تقريبا ويوضعان حول قطع اللحم بعد أن تسوى اللحم نصف تسويه وبعد ذلك يتم تسويه الجميع في الفرن واذا كانت مع الفراخ يكون البصل قويرمه ومسوى بريزيه والبطاطس بيضاوى صغير ومسوى بالزبده

جرناتير الا بوكتيير لاجل السكندو Garnitur ala Bouguetiere

وهي تتركب من جزر ولفت بالصلصة ومسويان اجلاسية بالزبده وبطاطس شاتوه وبازلا بالزبدة وفاصوليا

خضراء مقطعة قطعا صغيرة وقرنبيط مسوى بالزبدة ملفوفه مثل البيضة وتوضع كل صنف على حدته حول القطعة ويكسي القرنبيط بصوص هولانديز ومعها چومريوط ربطا خفيفا

جرناتير الابورچواز لاجل القطع الكبيره والراجو Garnitur ala Bourgeoise

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جرام من الجوز موضب جوز داي (مثل فصوص الثوم) ومسوي أجلاسيه ومثله بصل قويرمه ومقدار ١٠٠ جرام من اللارد مقطع قطعاً صغيرة ومحمر سوتيه بالزبدة ويمكن الاستغناء عن اللارد

جرناتير الا بوهيمين لاجل النوازيت والترنيدو Garnitur ala Bohemejenne

وهي تتركب من ارز بلاف وطماطم كونكاسيه وبصل مقطع حلق مسوى فريتو

جرناتير الا بورجنيون لاجل القطع الـكبيره البقري Carnitar Ala Bourgaignonne

وهى تتركب بمقدار من البصل القويرمة مسوي أجلاسيه وشامبنيون مقطع على اربعة سوتيه بالزبدة ولارد مقطع قطعاً صغيرة سوتيه وتـكون القطعة مسواه بالنبيذ الاحمر

جرناتير الا برابانسون لاجل القطع الـكبيره Garnitur Ala Brabanconne

وهى تتركب من تارتليت من العجين مسوي فاضي مملوء كرنب بروكسيل مسوى بالزبدة ومكسى بصوص مورناي ويورد (يحمر) في الفرن وكوركيت بطاطس مبطوط بطاً خفيفاً ومعها چو مربوط ربطاً خفيفاً

جرناتير الابريهان لاجل القطع الـكبيره البقري والبتلو Garnitar ala Baehan

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بوريه فول أخضر واهرامات صغيرة من القرنبيط مكسية بصوص هولانديز وبطاطس بوم برسى ومعها الچو الخارج من القطع

جرناتير الابريطون لاجل الضانى Garnitar ala Bretonne

وهى تتركب من فاصوليا بيضاء او فلاچوليه مسواه مسلوقه ويتم نضجها بصوص بريطون ومعها الچو الخارج من القطع

جرناتير الابرياسفران لاجل طيور الصيد Garnitar ala Brillat-savarin

وهى تتركب من تارتليت من العجين مملوء سوفليه من لحم البـكتشينه أو من طيور الصيد وفوقه قطعة من التروف ويسوي قبل الطلب ومعها صوص ديمجلاس من البـكتشينه

جرناتير برستول للقطع الـكبيرة Garnitar Bistol

وهى تتركب من كوركيت من الارز مستدير مثل المشمش وفلاچوليه الاكريم وبطاطس مستدير مثل المشمش أيضاً ومسواه بالزبدة وملمعة بجلاس ديفياند ومعها الچوالخارج من القطع

جرناتير الا بروكسلواز للقطع الكبيره Garnitar ala Braxelloise

وهي تتركب من هندبيا برزيه بيضاء وبطاطس شاتوه ومقدار نصف كيلو كرنب بروكسيل بلانشيه أي غلوة واحدة بالماء ويسوي بالزبدة ومعها صوص مادير

جرناتير الا بنكيير لاجل السمك Garnitar ala Banquiéare

وهي تتركب من شامبنيون وبصل قويرمه مسوي اجلاسيه وبيض محمر فريتو وكريفيس (جمبرى كبير) مقشر

جرناتير الا بياتري للقطع الكبيرة Garnitar ala Beatri

وهي تتركب من موريل سوتيه بالزبدة وجزر بالملعقة مسوي بالزبدة وخرشوف على أربعة ايضاً وبطاطس فنضان ومعها الجو الخارج من القطعة (والموريل هو نوع من الخضروات مثل الشامبنيون) ويمكن ان يستبدل بالشامبنيون

جرنائير الا بوهار نيز للترنيدو والنوازيت Garnitur ala Beaharnis

وهي تتركب من شامبنيون فارسي وخرشوف على اربعة مسوي بالزبده

جرناتير الا براجانس للترنيدو والنوازيت Garnitur ala Bragauce

وهي تتركب من طماطم صغيرة ومقشرة وخالية من البذور ومملوءه بصوص بيارنيز وبطاطس كوركيت

جرناتير الا باريزين للقطع الكبيره والفراخ Garnatur ala Parisienna

وهي تتركب من البطاطس بالملعقة مسوى روسليه بالزبدة وفوندخرشوف مسوى بالزبدة ايضا ومملوء خالطة من التروف ولسان وشامبنيون مقرومة ممزوجة بملعقتين بشامل ويرش عليها جبنة خفيفة ويوردا في الفرن وتقدم معها صوص ديميجلاس (طريقة اخوي) لاتوجة برزية وبطاطس بالملعقة

جرناتير الا برمنتيير لاجل اللحم والفراخ Garnitur ala Parmentier

وهي تتركب من بطاطس بملعقة بيضاوى سادة أو مقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاولة ويسوى بالزبدة ويرش عليه مقدونس فينو بعد التسوية ومعه جو مكرر

جرناتير الابورتوجيز لاجل اللحم والفراخ Garnitur ala Portogaise

وهي تتركب من ثمباك صغير مملوء بفارسة دوكسيل وبطاطس شاتو ومعها صوص بورتوجيز (طريقة اخرى) طماطم فارسي وبطاطس شاتو وصوص بور توجيز

جرناتير الا پايزان لاجل اللحم والفراخ Garnitur ala Paysanne

وهي تتركب بمقدار خمسين جراما من جزر ومقدار مائة جرام لفت ملفوفان مثل الاصابع ومقطعان ترنشار فيعاً ومقدار خمسين جراما من البصل ومثلها من الكرفس (ايمنسية) ترسا رفيعاً والجميع مسواة مكمور بالزبدة ويضاف لها مقدار ثلاثة جرامات ملح ومقدار خمس جرامات سكر بودرة وبطاطس جوز داى (مثل فص الثوم) ولارد أحمر من الصدر مقطع قطعا صغيرة بلانشية

جرناتير الا پيامونتيز لاجل اللحم والفراخ Garnitur ala Piamontaise

وهي تتركب من روز وممزوجا بتروف مقطع قطعا صغيرة وعملاً فى قوالب باباصنيرة ويقلب حول القطعة أو للفراخ ومعها صلصة طماطم

جرناتير الا پرينطانيير للفراخ السوتية اوللحم Garnitur ala Printaniere

وهي تتركب من جزر ولفت بالملعقة مسويان بالشوربة اجلاسية وبصل قويرمة اجلاسية بالزبده وبازلا بالزبدة ورؤوس اسبرج بالزبدة قبل الميعاد بعشرة دقائق

جرناتير الا پرو ڤنسال لاجل السكوندو Garnitur ala Provensale

وهى تتركب بمقدار عشرة قطع من الطماطم الصغيرة مقشرة وخالية من البذور وترش بالزيت وتسوى فى الفرن ومقدار ١٠ شامبنيون كبير فارسى بفارسة دوكسيل مضافا عليه فص ثوم ومعها صوص بروميال (طريقة اخرى) طماطم الا پروڤنسال فارسى بالعيش المصفي من المنخل ممزوج بجبنة بزمزان ومقدونس مفروم مع فصين ثوم وزيت خفيف وتملأ الطماطم بهذه الفارسة وتسوي فى الفرن وزيتون أخضر خاليا من البذور

جرناتير الا بيتى دوك لاجل السكوندو Garnitur ala Petit Duc

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء بوديه من صدور الفراخ بالكريمة والآخر برؤوس اسبرج بالزبدة وترنش تروف من أعلى

جرناتير الا پريميير لاجل السكوندو Garnitur ala Primeurs

وهي تتركب مثل جرناتير بوكتيير ماعدا الخرشوف

جرناتير الا پرنسيس للترنيدو والنوازيت والنفوس Garnitur ala Princesse

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء برؤوس اسبرج بالزبدة وبطاطس نوازيت بالملعقة

جرناتير الا تاليران للقطع الكبيره والفراخ Garuitur ala Talleyrand

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما مكرونة مقطعة بطول ٥ سم مسواه بالماء وسوتيه بالزبدة وعليها ٥٠ جراما من جبنة جراڤيرا ومثلها برمزان مبشورة و ١٠٠ جرام فواجراه مقطع قطعاً صغيرة ومثلها من تروف مقطع مثل السكبريت ومعها صوص بيريجو داخلها تروف چلين

جرناتير الا تيڤولي لاجل السكوندو Garnitur ala Tivoly

وهي تتركب من بوانت أسبرج أي (رؤوس أسبرج) وشامبنيون كبير جريبه مملوء كلاوي وعرف الديك ممزوج بصوص سوبريم

جرناتير الا تورتى لاجل السكوندو والرأس العجالي Garnitur ala Tortue

وهي تتركب بمقدار ٢٠ كانل من فارسة البتلو ومقدار ١٠ شامبنيون صغير ومقدار ٢٤ زيتونه خاليــة من البذور ومسواه بلانشية ومملوءه فارسة الكانل بالكيس ويسوى برزيه ومقدار ١٠ كرنشون (خيار مخلل) مقطع مثل فصوص الثوم ومقدار ٥ من الكريڤيس (جمبري كبير) مقشره ومثلها ترنش لسان بتلو ومثلها أسكالوب من الخل ومثلها بيض فريتو ومقدار ١٠ ترنش تروف و ١٥ كروكون من العيش فريتو عند الطلب ومعها صوص تورتى

جرناتير الا تولوزين للفراخ والڤلوڤان Garnitur ala Toulousainne

وهي تتركب بمقدار ٢٠ كانل من فارسة الفراخ بالملعقة الصغيرة ومقدار ١٠ قطع من حلويات البتلو أو الضأن مسواه برزيه أبيض و ١٠٠ جرام من كلاوي وعرف الديك ابلانشيه ومسواه برزيه أبيض ومثلها من رؤوس شامبنيون أبيض و ٥٠ جراما من تروف مقطعة ترنش ومعها صوص الماند

جرناتير الا تورنچل لاجل قطع اللحم الكبيرة Garnitur ala Tourongelle

وهي تتركب من فاصوليا خضراء وفلاچولية بقــدر بعضها مسواه بلانشيه نصف تسوية ويكمل تسويتهما في صوص ڤوليتية ومعها الچو الخارج من اللحم

جرناتير الا تروڤليز لاجل السمك Garnitur ala Trouvillaise

وهي تتركب بمقدار ١٠٠ جرام من جمبري ومقدار ربع كيلو فول (مديه) مسوى بالنبيذ الابيض ومقدار ١٠ رؤوس شامبنيون أبيض ومعها صوص كريڤيت

جرناتير الا تيرولين لاجل اللحوم البقري المشوية Garnitur ala Tyrolienne

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من بصــل مقطع حلقاً ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو بالزيت ومثلها من طماطم كنكاسيه بالزبدة ومعها صوص تيرولين

جرناتير الا تسارين لاجل السمك — Garniture à la Tsarine

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام من خيار مقطع جوزداي مثل فصوص الثوم مسواة بالزبدة على نار هادئة ومقدار ٢٠٠ جرام من رؤوس الشامبنيون وتوضع الجرناتير بدائر السمك المكسى بصوص مورناي ويورد فى الفرن يحمر

جرناتير الا تسارين لاجل الفراخ — Garniture à la Tsarine

وهي تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام من خيار موضبه جوزداى مثل فصوص الثوم ويسوى بالزبدة ويمزج بصوص الاكريم

جرناتير الاچاپونيز لاجل اللحم — Garniture à la Japonaise

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من الخيار المسوى بالزبدة ممزوجة بصوص ڤوليتيه ثم يوضع فى كروستاد مسوى فى تارتليت منقوش ومقدار ١٠ كوركيت من البطاطس ومعها الچو الخارج من اللحم

جرناتير الا چوان ڤيل لاجل السمك — Garniture à la Joinville

وهي تتركب بمقدار ١٥٠ جراما من الشامبنيون مقطع قطعا رفيعة ومقدار ٥٠ جراما من التروف ومقدار ١٥٠ من الجمبري ممزوجه ببعضها مع صوص چوان ڤيل ومقدار ٨ قطع جمبري و ١٠ قطع تروف ومثلها رؤوس شامبنيون وحدها ومعها صوص چوان ڤيل

جرناتير الا چارديني‌ييه — Garniture à la Jardinière

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من الجزر ومثلها من اللفت بالملعقة مسواه بالشوربة اجلاسيه ومقدار ٢٥٠ جراما من البازلا ومثلها فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة و ٢٠٠ جرام فلاچوليه مسوى سوتيه بالزبدة وقرنبيط مسوى وملفوف مثل البيضة ومكسي بصوص هولانديز ويوضع كل صنف على حدته حول القطعة ومعها چو مربوط ربطاً خفيفاً

جرناتير الا چوديك للترنيدو والنوازيت — Garniture àla Judic

وهي تتركب بمقدار من اللاتوجة مقطعة على اثنتين ومسواه بريزيه وعدد ١٠ من كلاوي الديك ومثلها قطع مستديرة من التروف ومعها صوص ديميجلاس

جرناتير الا چوديك لاجل السكوندو — Garniture à la Judic

وهي تتركب من طماطم فارسي ولاتوجه بريزيه وبطاطس شاتو

جرناتير الا چوسيير لاجل السكوندو Garniture à la Jussière

وهي تتركب من بصل قويرمة مسوي اجلاسيه ولاتوجة فارسي مسواه بريزيه وبطاطس شاتو

جرناتير الاچول ڤرن للقطع الكبيرة Garniture à la Jules Verne

وهي تتركب من بطاطس شاتو ولفت فارسي مسوى بريزيه وشامبنيون مقطع على أربع قطع مسوى سوتيه بالزبدة (طريقة اخرى) بصل قويرمه ولاتوجه بريزيه وجزر مسوي اجلاسيه وبطاطس شاتوو

جرناتير الاجريج لاجل الضانى والفراخ Garniture à la Grecgu

وهي تتركب من ارز مسوي الاجريج ومعه صلصة طماطم

جرناتير الاجراندوك لاجل السمك Graniture à la Grand-Du.

وهى تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام من رؤوس الاسبرج بالزبدة وعدد ١٠ من الجمبري مقشر وعدد ١٠ قطع من التروف ومعها صوص مورناي

جرناتير الاجودار للسكوندو من اللحم والفراخ Garniture à la godard

وهي تتركب بمقدار عدد ١٠ كانل من الفارسه البتلو ممزوجة بالشامبنيون والتروف بالملعقة الصغيرة ومثلها كانل بيضاوى مرسوم بالتروف واللسان وعدد ١٠ رؤوس شامبنيون مستدير و ١٥٠ جرام عرف وكلاوي الديك و ٢٠٠ جرام من نفوس ضأن أو بتلو مسواه أجلاسيه وعدد ١٠ تروف مستديره ومعها صوص جودار

جرناتير جاسترونوم لاجل الفراخ والحلويات البتلو Garniture Gastronome

وهي تتركب بمقدار عدد ٢٠ من أبو فروه مسواه اجلاسيه بالشوربة ومقدار عدد ١٠ قطع تروف متساوية وتسوي بالشامبانيه ومقدار عدد ٢٠ من كلاوي الديك مسواه اجلاسيه وملمع بجلاس ديڤياند وعدد ١٠ من موريل أو شامبنيون مقطع على أثنين بالطول ومسوي بالزبدة ومعها صوص دميجلاس بماء التروف (Morilles)

جرناتير الا دوشيس لاجل اللحم والترنيدو والنوازيت Garniture à la Duchesse

وهي تتركب من بوم دوشيس مصبوب بالكيس في صينية بيلبلة منقوشة ويحمر فى الفرن ومعه صوص مادير

جرناتير الادوباري لقطع اللحم والترنيدو والنوازيت Garniture àla Du barry

وهي تتركب من قرنبيط مسوي وملفوف مثل الليمون ومكسى بصوص مورناي ومرشوش عليه جبنه ويسوى اجراتان ومعه الجو الخارج من القطعة

جرناتير الا دوريه للسمك Garniture à la Dorée

وهى تتركب بمقدار عدد ٢٠ قطعة من الخيار مثل البلح ويسوي بالزبدة وقطع مستديرة من الليمون مقشر وخالى من البذور ويسوي السمك منيير وتضع قطعة مستديرة من الليمون فوق السمك

جرناتير الا ديپراز لاجل السمك Garnitur à la Dieppoise

وهى تتركب بمقدار ١٠٠ جرام من الجمبري ونصف كيلو من المول مسوي بالنبيذ الابيض ومعه صلصة نبيذ ابيض

جرناتير الا دومون لاجل السمك Garniture à la Dumont

وهى تتركب بمقدار عدد ١٠ شامبنيون كبير مسوي بالزبدة مملوء جمبري مقطع قطعاً صغيرة وممزوج بصوص نانتويا ومقدار عدد ١٢ كانل مستدير من فارسة السمك الاكريم مرسوم بالتروف ومقدار عدد ١٢ ليتانس (كبدة السمك) محمرة ومعه صوص نانتويا في الصلصيرا

جرناتير الا دوفين للقطع الكبيرة والترنيدو Garniture à la Dauphine

وهي تتركب بمقدار عدد ٢٤ كوركيت بوم دوفين مستطيلا بطول ٣ سم للقطع الكبيرة أما للترنيدو فيكون مستديراً مثل الليمون ومعه صوص ماديير

جرناتير الا دارتوا للقطع الكبيرة Garniture à la Dartois

وهى تتركب من جزر ولفت مقطعان جوزداى (مثل فصوص الثوم) وكرفس بريزيه وبطاطس روسوليه

جرناتير الا دسكار للقطع الكبيره Garniture à la Descar

وهي تتركب من قوند خرشوف مملوء قطعا صغيرة من الفراخ ممزوجة بصوص سوبريم وبطاطس كوركيت

جرناتير الاديلى للقطع الكبيره Garniture à la Duley

وهى تتركب من كروستاد من بطاطس البوم دوشيس مملوء بوريه شامبنيون محمر سوتيه بالزبده

جرناتير الا دوز للقطع الكبير Garniture à la Duse

وهي تتركب من فاصوليا خضراء محمرة سوتيه بالزبدة وطماطم مقشرة مسواه فى الفرن بالزبدة وبطاطس بارمنتيية

جرناتير الازنجار لاجل الاسكالوب Garniture à la Zingara

وهي تتركب من جامبون ولسان شامبنيون وتروف والجميع مقطعة جيليين ومسواة مكمورة بالزبدة ومجاسة بالمادير ومعها صوص دميجلاس بالاستراجون

جرناتير الا راشل لاجل الترنيدو والنوازيت Garniture à la Rachel

وهي تتركب من فوند خرشوف برزية مملوء قطعا من النخاع البقرى بلانشيه ويرش بقدونس فينو رشا خفيفا فوق النخاع

جرناتير الا ريجنص لاجل السمك Garniture à la Règence

وهي تتركب بمقدار عدد ١٢ كانل من فارسة السمك بزبدة الجمبرى مقدار عدد ٢٠ ويتر التسويه ومقشر ومقدار عدد ١٠ رؤوس شامنيون صغير أبيض ومقدار عدد ١٠ قطع من التروف ملفوفة مثل الزيتون ومقدار ١٠ ليتانس (كبدة السمكه) بوشية ومعه صوص نور ماند

جرناتير الا ريجنص لاجل الفراخ Garniture à la Règence

وهي تتركب بمقدار ١٥ قطعه من الكانل من فارسة الفراخ ممزوجة بالتروف ومقدار عدد ١٥ قطعة من عرف الديك ومقدار ١٠ اسكالوب الفواجراة مستديرة ومقدار عدد ١٠ تروف ملفوفا مثل الزيتون ومعها صوص الماند بخلاصة التروف

جرناتير الا ريجنص لاجل طيور الصيد Garniture à la Règence

وهي مثل جرناتير الفراخ ويكون الكانل من فارسة الطيور وصوص سالمي في الصلصير

جرناتير الا رينى صانص للقطع الكبير Garniture à la Renaissance

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بازلا ناشفة ولفت بالملعقه مسوي اجلاسيه بالشوربة وفاصوليا خضراء مقطعه سوتيه بالزبده وبازلا ورؤوس اسبرج وقرنبيط مكسي بصوص هولانديز وبطاطس فنضان وكل صنف على حدته حول القطعة

جرناتير الا ريشيليه للقطع الكبيرة Garniture à la Richelieu

وهي تتركب من طماطم وشامبنيون فارسي ولاتوجه صغيره برزيه وبطاطس شاتو

جرناتير الا روشامبو للقطع الكبيره Garniture à la Rochambeau

وهي تتركب من كروستادمن بطاطس بوم دوشيس مملوء جزر الافشي ولاتوجه فارسي وقرنبيط الا بولونز وبطاطس بوم أنا

جرنابر الا روهان Garniture à la Rohan

وهي تتركب من فوند خرشوف مكسي من الداخل بجلاس ديفياند وتضع بداخلها قطعة من الفواجراه وفوقها قطع من التروف وتارتليت من العجين مسوى فاضي مملوء من كلاوى الديك ممزوج بصوص سوبريم ويوضع عرف الديك بين التارتليت والفوند خرشوف

جرناتير الاروماين لاجل القطع الكبيرة Garniture à la roumaine

وهي تتركب من تارتليت مسوى فاضي مملوء سوكي الارومين مسواه أجرتان فى الفرن وقوالب صغيرة مملوءة سبانخ بالفارسه مسوى بالدماري

جرناير الارومانوف للقطع الكبيرة Garniture à la Romanoff

وهي تتركب من خيار فارسى وكروستاد من البطاطس البوم دوشيس مملوء من كرفس وشامبنيون مقطعة قطعاً صغيرة وممزوج بصوص ريفور

جرناتير الاروسيني للترنيدو والنوازيت Garniture à la Rossini

وهي تتركب من قطع مستديرة من الفواجراه أى (كبدة أوز) سمين محمره سوتيه بالزبدة وقطع تروف

جرناتير الا رويال لاجل الطيور Garniture à la Royale

وهي مثل جرناتير الاريجنص

جرناتير الا سان فلورانتين القطع اللحم الكبيرة Garniture à la Saint Florentin

وهي تتركب بمقدار عدد ١٢ قطعة من البطاطس فلورانتين كما هى موضحة فى أنواع البطاطس ومقدار ٣٠٠ جرام من السب سوتيه بوردولېز ومعها صوص بوردولېز بونفوا

جرناتير الاسان مانديه لاجل السكوندو Garniture à la Saint mandè

وهي تتركب من بازلا وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة وكوركيت مستدير من بطاطس البوم ماكير ومعها الجو الخارج من القطعة

جرناتير الاسان جارما لاجل قطع اللحم Garniture à la Saint Germain

وهى تتركب بمقدار عدد ١٢ تمبال من البازلا الخضراء ومسواة فى مول داريول بالتجهيزات الآتية : — مقدار ٢٠٠ جرام بوريه بازلا ، ٥٠٠ جرام من الزبدة ومقدار ملعقتان كريمة ومقدار ٤ ملاعق من صفار

البيض و بيضتان صفار و بياض وقليل من السكر و يسرى بان ماري ومقدار ٢٠ من بطاطس فنضان صغير ومثلها جزر ملفوف مثل الزيتون ومسوى اجلاسيه بالزبدة ومعها الجو الخارج من اللحم وأيضاً صوص بيارنيز

جرناتير الا ساماريتين لقطع اللحم الكبيرة Garniture à la Samaritaine

وهي تتركب بتمبال صغير من الارز وبطاطس بوم دوفين ولاتوجه بريزيه

جرناتير الا سفينيه لاجل السكوندو Garniture à la Sevignè

وهى تتركب من لاتوجة بريزيه وشامبنيون جريية أوسوتيه و بطاطس شاتو

جرناتير الا ساردللقطع الكبيرة Garniture à la Sarde

وهي تتركب من كوركيت ملفوف مثل المشمش من الارز ممزوجا بالتروف وجبنة وطماطم صغيرة فارسي وخيار فارسي بفارسة دوكسيل ومعها صلصة طماطم

جرناتير الاسيسيلين Garniture à la Sicilienne

وهي تتركب من طماطم فارسي وتمبال من الارز بيامونتيز وبطاطس كوركيت (طريقة أخرى) مقدار ٥٠٠ جرام مكرونة لازانيا تمزج بعدالتسوية بمقدار ٥٠ جرام من الزبدة ، ٥٠ جرام جبنة جراڤيرا ومثلها برمزان مبشوره وملعقتان من صوص ڤوليتيه ، ١٠٠ جرام بوريه فواجراه

جرناتير الاشوشالاجل السمك Garniture à la Chauchat

وهي تتركب من بطاطس مقشر ومقطع قطعاً مستديرة بقدر نصف الريال ويوضع بدائرة السمك القطعة على حافة الاخري ويكسي السمك بصوص مورناي ويرش على البطاطس زبدة سائحة ويورد في فرن حام

جرناتير الا شبيولاتا لاجل اللحم البريزيه والفراخ Garniture à la Chipolate

وهي تتركب من بصل قوبرمه مسوى بريزيه اجلاسيه وصوسيس سوتيه وجزر بالملعقة مثل الزيتون مسوى اجلاسيه ومعهاصوص ديميجلاس مع جو اللحم

جرناتير الاشورو للترنيدو والنوازيت Garniture à la Choron

وهى تتركب من فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرج سوتيه بالزبدة و بازلا سوتيه بالزبده و بطاطس نوازيت ومعها صوص بيارنيز بالطماطم

جرناتير الاشرزاي للترنيدو والنوازيت Garniture à la Choisy

وهي تتركب من لاتوجه بريزيه و بطاطس شاتو صغيره وجلاس ديڤياند مخفوق بالزبدة خفيف

جرناتير الا شامبور للسمك الكبير الجربيه Garniture à la Chambord

و هى تتركب بمقدار عشرة كانل من فارسة السمك ممزوج بتروف مفروم مصنوع بالملعقة الصغيرة ومقدار أربع ملاعق كبار مرسومة بالتروف ومقدار ٢٠٠ جرام من رؤوس الشامبنيون ومقدار عشرة اسكالوب كبد سمك (ليتانس) متبن في الدقيق وسوتيه بالزبدة ، ٢٠٠ جرام تروف مستدير مثل الزيتون ومقدار سته اكرڤيس أو جمبري مقشر ، كروتون من العيش فريتو ومعها الصلصة المستخرجة من السمك

جرناتير الاشاروليز للقطع الكبيرة Garniture à la Charollaise

وهي تتركب من قرنبيط الا ڤليرو وكروستاد مملوء بوريه لفت

جرناتير الاشارتو للترنيدو والنوازيت Garniture à la Charollaise

وهى تتركب من بطاطس فنضان صغير مرسوم بورق الاستراجون

طريقة أخرى

شامبنيون فارسى ولاتوجة فارسى

طريقة ثالثة

لفت مقطع جوزداي مثل فصوص الثوم وبورية بازلا وبوريه بطاطس

جرناتير الا فنتينبلو للترنيد والنوازيت Garniture à la Fontainebleau

وهي تتركب من بورشيه بطاطس البوم دوشيس مملوء ماسدوان

جرناتير الافروكاتي للقطع الكبيرة والفراخ Garniture à la Froucati

وهى تتركب من اسكالوب فواجراه سوتية ورؤوس شامبنيون منقوشة وتروف بشكل الزيتون ورؤوس اسبرج الزبدة وهلالات من البوم دوشيس

جرناتير الا فاڤوريت لاجل الترنيدو والنوازيت Garniture à la Favorite

وهى تتركب من قطع مستديرة من الفواجراه متبنة في الدقيق ومسواة بالزبدة وعلى كل قطعة قطعة تروف رؤوس اسبرج بالزبدة ومعها چو مربوط

جرناتير الافاڤوريت للقطع الكبيرة Garniture à la Favorite

وهي تتركب من خرشوف مقطع على أربع قطع مسوى بالزبدة وكرفس مسوى بريزيه مسوى وبطاطس صغير

جرناتير الا فرميير لاجل الفراخ Garniture à la Fermière

وهي تتركب بمقدار ١٥٠ جرام جزر ومثلها لفت مقطع بحجم القرش ، ٥٠ جرام بصل ومثله كرفس ويسوى الجميع بالزبدة على نار هادئة ويوضع عليها مقدار خمسة جرامات

جرناتير الافنانسيير لاجل اللحم والفراخ Garniture à la Financière

وهي تتركب بمقدار ٢٠ كانل من فارسة البتلو اذا كان من اللحم ومن فارسة الفراخ اذا كان مع الفراخ ومقدار ١٥٠ شامبنيون ، ١٠٠ جرام عرف الديك ومثله كلاوية ، ٥٠ جرام من التروف مقطع ومقدار ١٢ زيتونه مسلوقة وخاليه من البذور ومعها صوص فنانسيير

جرناتير الا فلاماند للقطع الكبيرة Garniture à la Flamande

وهى تتركب بمقدار عشرة كور من الكرنب مسواة بريزيه ومقدار من الجزر واللفت مسوي بالشوربة وبطاطس الا انجليز ولارد مقطع بطول ٢ سنتيمترا تقريباً ومسوى مع الكرنب

جرناتير الا فلورانتين لاجل السمك Garniture à la Florentine

وهى تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من ورق السبانخ مسلوقة ومسواة بالزبدة ويوضع فى الصحن تحت السمك بالماء أو بالنبيذ ويكسى السمك بصوص مورناي ويخدم جراتان وهذا النوع يخدم مع اللحم ويزيد عليه مقدار عشرة سوبريك من السبانخ وعشرة كوركيت من الصمولينة ومعها صوص ديميجلاس

جرناتير الا فلوريان لاجل الضانى Garniture à la Floriane

وهى تتركب بمقدار أربعة لاتوجة بريزيه كل واحدة مقسومه على أربعة ومقدار ٢٠ قطعة من الجزر ملفوفه مثل الزيتون مسواة اجلاسيه ومقدار ٢٠ بصله قويرمة مسواه اجلاسيه بالزبدة ومثلها عدد ٢٠ من البطاطس فنضان ومعها الجو الخارج من اللحم

جرناتير الافورستيير لاجل اللحم والفراخ Garniture à la Forestière

وهى تتركب بمقدار ٣٠٠ جرام موريل محمر سوتيه بالزبدة مضاف عليه زيت ومقدار ١٢٥ جرام من اللارد مسوى بلانشيه (أى غلوة واحدة) ومحمر بالزبدة ، ٣٠٠ جرام بطاطس ومقطعة قطعاً صغيرة مربعة مثل زهر الطاولة محمرة سوتيه بالزبدة ومعها صوص دوكسيل مع الجو

جرناتير الا فروكاتي للسكوندو من اللحم Garniture à la Froucat

وهي تتركب بمقدار ١٠ اسكالوب من كبد الاوز متبن في الدقيق محمر سوتيه بالزبدة ومقدار ٥٠٠ جرام من رأس الاسبرچ بالزبدة ، ١٠ من رؤوس الشامبنيون أبيض ، ١٠ قطع تروف ملفوف مثل الزيتون اجلاسيه خفيف ، عشرة هلالات من بطاطس البوم ديشيس ممزوجة بالتروف وملمعة بصفار البيض ومحمرة في الفرن وتوضع الهلالات بين كل صنف من الاصناف الموجودة ومعا چو مربوط ربطاً خفيفاً

جرناتير الافيدورا للقطع الكبيرة Garniture à la Fédore

وهي تتركب من تارتليت عجين مسوي فاضي مملوء رؤوس اسبرچ بالزبدة وجزر ولفت ملفوف مثل الزيتون مسوي اجلاسيه بالزبدة والشوربة وفصوص البرتقال وأبو فروه مسوي إجلاسيه ومعها صوص مادير

جرناتير الافرڤال لاجل السكوندو Garniture à la Ferval

وهي تتركب من فوند خرشوف مسوى بريزيه بالزبدة وكوركيت بطاطس ممزوج بقطع من الچامبون

جرناتير ألا فلورست للترنيدو والنوازيت Garniture à la Fleuriste

وهي تتركب من طماطم مقشرة ومخلية مملوءه ماسدوان و بطاطس شاتو

جرناتير الافرانسيز للقطع الكبيرة Garniture à la Fransaise

وهي تتركب من ورق سبانخ مسوي بالزبدة وبطاطس بوم أنا

جرناتير الا ڤير بريه لاجل اللحوم المشوية Garniture à la Vert-Pré

وهي تتركب من كروسون وبطاطس بوم باي معهما زبدة الامتر دوتيل

جرناتير الاڤير بريه لاجل الطيور المشوية Garniture à la Vert-Pré

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام بازلا سوتيه بالزبدة و ٥٠٠ جرام فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة و ٣٠٠ جرام رؤوس اسبرچ بالزبدة ومعها چو مكرر

جرناتير الا ڤيشي لقطع اللحم Garniture à la Vichy

وهي تتركب من جزر مسوى الاڤيشي

جرناتير الاڤيروفلاى لقطع اللحم الكبيره Garniture à la Viroflay

وهي تتركب بمقدار عشرة قطع من السبانخ المسوى الاڤير وفلاى وعشرة جرام خرشوف مقطع أربع قطع مسوي بالزبدة ومثلها بطاطس شاتو

جرناتير الاڤرنو لاجل السكوندو Carniture à la Vernon

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء رؤوس إسبرج بالزبدة ولفت مخلى مثل الطماطم ومسوي بريزيه مملوء بوريه تفاح وبطاطس مخلي مثله ومملوء بازلا

جرناتير الاڤالنسين لاجل السكوندو Garniture à la Valenciennes

وهي تتركب من تمبال روزتو ڤلانسين وبطاطس كوركيت

جرناتير الاڤنتادور للترنيدووالنوازيت Garniture à la Ventadour

وهي تتركب من قطع مستديرة من نخاع عظم المواسير البقري بلانشيه وبوريه خرشوف وتروف مقطع ترنش وبطاطس بوم كوكوت

جرناتير الاڤيكتوريا للقطع الكبيرة Garniture à la Victoria

وهي تتركب من مكرونة بالزبدة وطماطم جربيه ولاتوجه بريزيه وبطاطس بوريه

جرناتير الاڤيينواز Garniture à la Viennoise

وهي تتركب من كروستاد من العجين مسوى فاضى مملوء من ورق السبانخ مسوى بالزبدة وكرفس بريزيه وبطاطس مسلوق ومعها الجو الخارج من القطعة

جرناتير الاكاتالان للترنيدووالنوازيت Garniture à la Catalane

وهي تتركب من فونو خرشوف وطماطم جربيه

جرناتير الاكاڤور للقطع الكبيرة Garniture à la Cavour

وهي تتركب من كوركيت من الصموليه وتمبال صغير من المكرونة اللازانية وراڤيولي ومعها صوص ديميجلاس بالطماطم

جرناتير الاكومودور لاجل السمك Garniture à la Commodore

وهي تتركب من كوركيت من الجمبرى وكانل في السمك بملعقة كبيرة ويكون أحمر بزبدة الجمبري ومول الاڤليرو

جرناتير الاكنكورد للقطع الكبيره Garniture à la Cocorde

وهي تتركب من بطاطس بوريه وبازلا بالزبدة وجزر ملفوف بالملعقة مثل الزيتون ومسوي اجلاسية بالزبدة

جرناتير الاكونتى للقطع الكبيره Garniture à la Conti

وهي تتركب من بورية عدس وقطع جامبون صغيرة مسواة مع المدس ويمكن الاستغناء عن الجامبون

جرناتير الا كلير موللترنيدو والنوازيت Garniture à la Clermont

وهى تتركب بمقدار ١٠٠ جرام أبو فروة مسواه بالشوربة ومكسرة بالشوكة وعليها مقدار العشر من السوبيز ومقدار العشرمن الزبده ومقدار مح بيضتين(صفار) ويوضع الجميع فى مول داريول ويسوى داخل ماء ساخن وعند الغرف يوضع تحت كل قطعة ترنش من البصل المحمر ومعها صوص سوبيز

جرناتير الاكاردنال لأجل السمك Garuiture à la Cardinal

وهي تتركب من ترنش لانجوست وقطع تروف اسود وقطع صغيرة من اللانجوست والتروف ومعها صوص كاردنال

جرناتير الا كاستلان للترنيدو والنوازيت Garniture à la Castillane

وهي تتركب من كروستاد من بطاطس بوم دوشيس مسوى في الفرن مملوء بورية طماطم بالثوم وبصل حلقات متبين في الدقيق ومحمر بالزبده

جرناتير الا كلامار لقطع اللحم Garniture à la Clamant

وهي تتركب من كورستاد من العجين مملوء بازلا مسواة الافرنسية ويوضع تحت كل كورستاد كوركيت من البطاطس بوم مكيرو يكون الكوركيت مستديرا بحجم الريال ومعها چومر بوط ربطا خفيفا

جرناتيرألا كمبوت لاجل الحمام والفراخ Garniture à la Compote

وهى تتركب من لارد أحمر مقطع ومحمر بالزبدة وبصل قويرمة اجلاسية وشامنبيون مقطع على أربع قطع سوتية بالزبدة

جرناتير الا كوسى للترنيدو والنوازيت والفراخ Garniture à la Cossy

وهي تتركب بمقدار ١٢ شامنبيون كبير سوتية بالزبدة مملوء بورية أبو قرفة ومثلها طروف مستديرة مثل الزيتون مسوي بالمادير وقدرها كلاوى الديك مسواة برزية ومعها صوص مادير

جرناتير الا كانكاليز لاجل السمك Garniture à la Cancalaise

وهى تتركب من ديز مسوي بالزبدة وجمبرى سوتية بالزبدة أيضا ومعها صلصة نورماند

جرناتير الالنجدوسين لقطع اللحم والفراخ Garniture à la Languedocienne

وهى تتركب بمقدار ٢٠ ترنش باذنجان مقطع مثل الريال ومتبن في الدقيق ومحمر فى الزيت و٤٠٠ جرام سب مقطع ترنش رفيع سوتية بالزبده و٤٠٠ جرام طماطم كنكاسية مفرومة ومعها چومر بوط

جرناتير الالويزيان لأجل الفراخ Gatniture à la louisian

وهي تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام ذرة طازجة الا كريم ومقدار عشرة قوالب أرز مسوى رووتر ممزوج بالجبنة ويقلبون فوق قطع من البطاطة محمر (فريتو) ومقدار ١٢ قطعة من الموزمتين الدقيق ومحمر (فريتو) بالزبده ومعها الجو الخارج من الفراخ

جرناتير الاليكولييس للفراخ واللحم Garniture à la Lucullius

وهي تتركب بمقدار من التروف يبلغ وزن الواحده ٦٠ جراما مسوي بالمادير و بعد النضج يخلى مثل الطماطم الدوطة ويملأ بكلاوى الديك سو تية ملمعة بجلاس ديقيا ندو يلحم الغطاء بفارسة الفراخ ويدخل الفرن لاجل تسوية الفارسة ومقدار عشرة كانل من فارسة الفراخ مصنوع بملعقه البن ممزوج بقلب تروف مدقوق ومقدار عشره من عرف الديك ومعها صوص ديميجلاس داخلها ماء التروف

جرناتير الا لوريت للترنيدو والنوازيت Ganiture à la Lorette

وهي تتركب من كوركيت من الفراخ ورؤس اسبرج بالزبده أوبازلا وقطع تروف

جرناتير الاليجورين للقطع الكبيره Garuiture à la Ligurienne

وهي تتركب من طماطم فارسى وروزوتو بالزعفران وبطاطس بودوشيس

جرناتير الالورين للقطع الكبيرة Garniture à la Lauraine

وهي تتركب من كرنب أحمر برېزية و بطاطس فنضان مقدار عشره كانل من فارسة الفراخ ممزوج بالتروف و ٥٠ جرام تروف مقطعه ومفرومة ممزوجه بصوص الا ايطالين و ٢٠ عرف الديك ومعها صوص ديميجلاس بالمادير اما اذا كان اسكالوب من النفوس أو صدور الفراخ أو السكوستليتة الضانى فيوضع على كل قطعة من التروف ويزيد عليها روس اسبرج

جرناتير الامارى سيتار لاجل اسكوندو Garniture à la Marie Stuart

وهى تتركب من تارتيت عجين مسوي فاضي مملوء بورية لفت وعليه قطعة نخاع في عظم المراسير البقري

جرناتير الا ماسدوان لاجل اللحم Garnitur à la Macédione

وهو مثل جرناتير الاجاردنيز الا أنها ممزوجة ببعضها ومحمره سوتية

جرناتير الامادلين لاجل اللحم والفراخ Garniture à la Madeleine

وهي تتركب بمقدار عشرة خرشوف مملوء سوبيز الاكريم ومثلها تمبال في الفاصوليا البيضاء مربوطه بيخ ست بيضات وزلال بيضتين على نصف أقة فاصوليا و ٢٥٠ جرام زبده ويعبا الجميع فى مول داريول ويسوى بان مارى ومعها صوص ديميجلاس

جرناتير الامايو لاجل اللحم والجامبون Garniture à la Maillot

وهي تتركب بمقدار ٢٠ قطعة جزر ومثلها لفت بالملعقة مثل الزيتون ومسواه بالشوربة ومقدار ٢٠ بصل قويرمة مسواه

اجلاسية ومقدار خمسة لاتوجة مفرمة على أثنين بريزية ومقدار ٢٠٠ جرام بازلا و١٠٠ جرام فاصوليا خضراء سوتية بالزبده معها چومريوط

جرناتير الاموزار لاجل السكوندو Garniture à la Mozart

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بوريه كرفس بطاطس كوبر

جرناتير الاماري شير لاجل قطع اللحم Garniture à la Maraichère

وهى تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام سلسلفى الاكريم ومقدار ٢٠ بطاطس شاتو ومعها ٥٠٠ جرام كرنب بروكسيل بلانشية ومسوى بالزبدة ومعها الجو الخارج من القطعة

جرناتير الاماسينا للترنيدو والنوازت Garniture à la Masséna

وهى تتركب من فوند خرشوف بصلصة بيريجو وقطع من نخاع عظم المواسير البقري مسواة بوشيه فوق الترنيدو

جرناتير الامارسييز لاجل الترنيدو والنوازيت Garnuitre à la Marseillaise

وهى تتركب من طماطم صغيرة مملوءه زيتون فارسى مسوى فى الفرن مع فصين ثوم وزيتون ملفوف بالانشوجه وبطاطس بوم كوبو

جرناتير الاماسكوت للفراخ والقطع الكبيرة Garniture à la Mascotte

وهى تتركب من خرشوف مقسوم على أربعة سوتيه بالزبدة وبطاطس جوزداي مثل فصوص الثوم وترف مقطع ترانش

جرناتير الامانيلون لاجل السمك Garniture à la Mascotte

وهى تتركب من بصل قورمه مسوى اجلاسيه أحمر وكروتون من العيش محمر بالزبدة وكريفيس أو جمبرى مسوى ومقشر

جرناتير الامازارين لاجل السكوندو Garniture à la Mazarine

وهى تتركب من فوند خرشوف مملوء جرناتير الاچاردنير وكوركيت من الارز وكانل مرسوم بتروف وشامبنيون سوتيه

جرناتير الاماري لويز لاجل السكوندو Garniture à la Marie-Louise

وهي تتركب من فوند خرشوف بريزيه مملوء بوريه شامبنيون ممزوج ببوريه سوبيز وبطاطس نوازيت بالملعقة

طريقة اخري الاماري لويز

وهي تتركب من خرشوف مقسوم على أربعة وطماطم مقشره ومسواه بالزبدة و بطاطس شاتو ولا توجة بريزيه

جرناتير الاماسينيه للترنيدو والنوازيت Garniture à la Massenet

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء نخاع بقري وفاصوليا خضراء بالزبدة و بطاطس بوم أنا

جرناتير الا مارچان للترنيدو والنوازيت Garniture à la Marie-Jeanne

وهي تتركب من تارتليت عجين مسوى فاضي مملوء بوريه شامبنيون وعليه قطعة تروف و بطاطس نوازيت

جرناتير الا ماركيز للترنيدو والنواريت Garniture à la Marquise

وهي تتركب من تارتليت عجين مسوي فاضى مملوء بمقدار ٢٠٠ جرام أو موريت (نخاع سلسلة الظهر) بوشيه مقطع قطعاً صغيره و١٥٠ جرام من رؤوس اسبرج و٥٠ جرام تروف مقطع چيليين والجميع ممزوج بصوص الماند بزبدة الجمبري ومقدار ٢٠ قطعة من عيش مسكه من بطاطس البوم دوشيس ممزوج بطماطم كنكاسيه

جرناتير الا ميديسى للقطع الكبيرة Garniture à la Médicis

وهي تتركب من فون خرشوف مملوء جزر ولفت بملعقة البازلا ويطاطس نوازيت وصلصة شو دو فوق الترنيدو

جرناتير الامنتونيز للقطع الكبيرة Garniture à la Mentannaisr

وهى تتركب من قرع فارس وخرشوف صغير بريزيه و بطاطس روسوليه

جرناتير الامارسييه للقطع الكبيرة Garniture à la Marseillaise

وهي تتركب من طماطم جربية وشامبنيون سوتية ولا توجه بريزيه و بطاطس روسوليه

جرناتير الا مكسيكان للقطع الكبيرة Garniture à la Mexicaine

وهي تتركب من شامبنيون جربيه مملوء طماطم كنكاسيه وفلفل اخضر محمر وباذنجان مقطع بالطول ومسوي فريتو

جرناتير الا مينيو للفراخ والنفوس البتلو Garniture à la Mignon

وهى تتركب من فوند خرشوف مملوء سوتية بالزبده وكانل مستدير مرسوم بالتروف ومعها الجو الخارج من الفراخ

جرناتير الا ميلانيز لاجل الاسكالوب Garniture à la Milanaise

وهى تتركب من چلبين من اللسان والچامبون والشامبنيون والتروف والجميع سوتيه بالزبدة ويطفي عليها بالمادير وصلصةطماطم ويضاف عليها مكرونه اسباجتي وجبنة مفرومه

جرناتير الا ميريت لاجل السكوندو Garniture à la Mirabeau

وهي تتركب من تمبال صغير من بطاطس بوم ميريت

جرناتير الاميرابو لاجل اللحم للقطع الـكبيرة Garniture à la Mirabeau

وهي تتركب من زيتون اخضر مخلى سوتية بالزبدة وأنشوجه فلتو مسواة ومعها زبدة انشوجه

جرناتير الا مودرن لاجل القطع الكبيرة Garniture à la Moderne

وهي تتركب من قرنبيط مسوى ومكسى بصوص مورناى ومحمر في الفرن وطماطم فارسي وبطاطس بوم دوشيس

جرناتير الامو مورونسي للترنيدو والنوازيت Garniture à la Montmorency

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء جزر بالملعقة مسوى اجلاسيه وبطاطس نوازيت

جرناتير الامو نتري للترنيدو والنوازيت والبتلو Garniture à la Montreuil

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء النصف بازلا والنصف الاخر مملوء جزر بالملعقه مثل البازلا مسوى اجلاسيه

جرناتير الا مونت بنسيه للنوازيت والقطع البتلو Garniture à la Montpencier

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء من رؤوس اسبرج بالزبدة وبطاطس بوم نوازيت وچلبين تروف فوق القطعة

جرناتير الامونت باظو لاجل الفراخ Garniture à la Montbazon

وهى تتركب بمقدار عشرة قطع حلويات متساوية ومسواة بريزية ومثلها كانل بيضاوي من فارسة الفراخ بالزبدة مرسوم بالتروف ومقدار عشرة قطع من التروف ومعها صوص سوبريم

جرناتير الا نانتيز للقطع الكبيرة Garniture à la Nantaise

وهي تتركب من لفت اجلاسيه بازلا بالزبدة وبوريه تفاح

جرناتير الا نانتويا لاجل السمك Ganiture à la Nantua

وهى تتركب من قطع كريفيس ممزوجة بصوص نانتويا وقطع تروف ومعها صوص نانتويا

جرناتير الا نابوليتين Garniture à la Napolitaine

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام مكرونة اسباجتي بالزبدة، ٥٠ جرام جبنة جراڤيرا ومثلها جبنه برمزان مبشورة ممزوجة بصلصة طماطم وطماطم كنكاسيه .

جرناتير الا ناڤيه لاجل اللحم الضانى والبط Garniture à la Navets

وهي تتركب بمقدا ٥٠ قطعة لفت مقطع جوزداي مثل فصوص الثوم ويحمر بزبدة طازجه وعليه قليلا من السكر ومقدار ٣٠ جرام بصل نوبرمة مسوى أجلاسيه ويكمل تسويتها مع القطعة

جرناتير الا نمور لاجل طيور الصيد Garniture à la Nemorod

وهي تتركب من روسول بنخاع عظم المواسير البقرى وتفاح كوركيت وبيتى بوشيه مملوء بوريه من لحم الطيور وشامبنيون كبير جريبه مملوء بوريه ابو فرفه وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة

جرناتير الا نسواز لاجل السمك Garniture à la Nicoise

وهي تتركب من طماطم كنكاسيه ممزوجة بفص ثوم وكبرى وليمون مقشر ومقطع ترنش فوق السمك وزبدة أنشوجه بدائر السمك

جرناتير الا نسواز لاجل اللحم والفراخ Garniture à la Nicoise

وهي تتركب بمقدار عشرة طماطم مقشرة ومسواة في الفرن و٥٠٠ جرام فاصوليا خضراء بالزبدة و ٥٠ جرام بطاطس شاتو

جرناتير الا نيڤرنيز لاجل السكوندو Garniture à la Nivernaise

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام جزر مثل الزيتون مسوى بالشوربة اجلاسيه ومقدار ٢٠٠ جرام بصل قوبرمة مسوى اجلاسيه بالزبده ومقدار عشرة لاتوجة بريزيه و ٢٠ قطعة بطاطس بيضاوى مسوى بالماء

جرناتير الا نورماند لاجل السمك Garniture à la Normande

وهي تتركب من ويتر ومول مسويان بالنبيذ الابيض ورؤوس شامبنيون وكريڤيس أو جمبرى وفلتوصول مقطع قطعاً صغيرة ومسوى فريتو ومقطع ترنش تروف وكروتون من العيش مقطع مثل البقلاوه ومحمر بالزبدة أو فلورون او هلالات من عجينة الزبدة ومعها صلصة نورماند

جرناتير الا نوى لاجل السكوندو Garniture à la Nouille

وهي تتركب من مكرونه نوى مسواة سوتيه بالزبدة

جرناتير هنري الرابع للترنيدو والنوازيت Garniture Herni

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بطاطس نوازيت ملمع بجلاس ديڤياند ومعه صلصة بيارنين

جرناتير الاهنجراز لاجل اللحوم والطيور Garniture à la Hongroise

وهي تتركب من قرنبيط مسوى مسلوق وممزوج بجبنه وملح وفلفل ومكبوس فى فناجين صغيرة وبعد ذلك توضع في صينية مدهونة زبدة ويكسي بصوص مورناى داخلها باريكه أى فلفل احمر (قرنؤطي) وچامبون مفروم ويدخل الفرن ويحمرا جراتاه ومعه صوص باريكة ويمكن ان يغير الچامبون بلسان أحمر

جرناتير الاهندريان للسمك و اللحم والفراخ Gernitur ala Hindienne

وهى تتركب من ارز مسوى الاانديان ومعه صلصة انديان

الفصل الثانى

في أنواع الزبدة المركبة

زبدة الثوم ـ بيردلاي Beurrd Ail

وهي من التجهيزات المخصصة للعمل كما سيوضح فيما بعد

هو أن تقشر ٢٠٠ جرام ثوم ويغلى غلوتين بالماء الساخن ويدق فى الجرن مع مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وتصفى من المنخل وتحفظ لوقت العمل

زبدة بالأنشوجة ـ بير دانشوا Beurrd Anchois

هو ان تدق مقدار ٢٥٠ فلتو أنشوجه خالية من القشر والعظم ومجففة بالفوطة جيداً مع ٢٥٠ جراماً من الزبدة ويصفى من المنخل ويحفظ لوقت العمل

زبدة باللوز ـ بيرداماند Beurrd Amande

هو أن تدق مقدار ١٥٠ جراما من اللوز مقشر ومغسول جيداً مع نقدار ملعقة من الماء البارد وتضيف عليها مقدار ٢٥٠ جراماً من الزبدة وتصفى بمنخل ناعم جدا وتحفظ لوقت العمل

زبدة بالأڤالين أي البندق - بيرداڤالين Beurrd Avelines

هو أن تدق مقدار ١٥٠ جرام أڤالين أي بندق مقشر ويضاف له ملعقة ماء اثناء الدق ومعه ٢٥٠ جراماً من الزبدة وتصفي بالمنخل وتحفظ لوقت العمل

زبدة البصل - بير دي شارلوت Beurrd de Echalote

هو ان تغلى مقدار ١٠٠ جرام من البصل الشارلوت ويغلي مدة دقيقة ثم يدق في الجرن ويعصر بالفوطة من الماء وتضيف عليا ١٠٠ جرام زبدة وتصفى بالمنخل وتحفظ لوقت العمل

زبدة لاجل الاسكارجو - بير اسكارجوا Beurr Pourles Escargots

هو ان تفرم بصلتين شارلوت فرما ناعما جدا أو بصل عادى مع فصين ثوم وملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعما ويضاف لها مقدار ١٠ جرام من الملح وجرام من الفلفل و٣٠٠ جرام من الزبدة ويمزج الجميع على بعض مثل العجين ويستخدم مع الاسكارجو أي القوقع

زبدة بالاستراجون - بيردي ستراجون Beurrd Estragon

هو أن تسلق مقدا ١٠٠ جرام إستراجون طازجة مدة دقيقة ثم يدق في الجرن مع ٢٠٠ جرام من الزبدة ويصفي بالمنخل ويحفظ لوقت العمل

زبدة برسى - بير برسى Beurr Bercy

هو أن تغلي مقدار كوبة من النبيذ الابيض على النار مع بصلتين شارلوت مفرومتين فرماً ناعماً ويستمر على النار حتى يرسى الى النصف وتضيف عليها ٢٠٠ جرام زبدة و تخفقها بالسلك بعيداً عن النار وتخفقها ايضاً بمقدار ٥٠٠ جرام من نخاع عظم مواسير بقري مسوي بلانشيه ومقطع قطعاً صغيرة ومقدار ملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً وقليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويحفظ لوقت العمل

زبدة بالبابريكة - بيردي بابريكة Beurr de paprika

هو أن تضع على النار ١٠٠٠ جرام من الزبدة في كسارولة مع ملعقة من البصل الشارلوت مفروم وتضيف عليها مقدار خمسة جرامات من الفلفل الاحمر أي البابريكه وتغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم تصفى بشاشة وبعدان تبرد تخفقها مع ٢٠٠ جرام زبدة طازجة وتحفظ لوقت العمل

زبدة الفلفل - بير دي بيمنتو Beurr de Pimento

هو أن تدق مقدار ٢٠٠ جرام فلفل أحمر حلو مسوى بزبدة مع ٢٥٠ جرام زبدة وتصفى وتحفظ لوقت العمل

زبدة الفستق ـ بيربستاش Beurr Pistache

هوأن تدق مقدار ١٥٠ جرام فستق أحمر مقشر طازج مع ملعقه ماء و ٢٥ جرامزبدةويحفظ لوقت العمل

زبدة الابولونيز Beurr à la Polonaise

هو أن تذيب على النار ٢٥٠ جرام زبدة وتضيف عليها مقدار ٦٠جرام قلب عيش مصفي بالمنخل وبعد أن يحمر العيش بالزبده يوضع على الشئ المطلوب مثل الاسبرج أو القرنبيط أوخلافة

زبدة تروف ـ بيردى تريف Beurr de Truffe

هو أن تسحق مقدار ١٠٠ جرام تروف أسود جدا مع ملعقة بشامل وتضيف عليه ٢٠٠ جرامزبدهوتصفي وتحفظ لوقت العمل

زبدة السيمون المدخن ـ بيرسيمون فيمية Beurr Desaumon Fumé

هو أن تسحق ١٠٠ جرام سيمون مدخن مع ٢٥٠ جرام زبده ثم تصفيونحفظ لوقتالعمل

زبدة راڤيجوت ـ بير راڤيجوت Beurr Ravigote

هو أن تدق في الجرن ١٠٠ جرام ورق مقدونس وسرفي واستراجون وبصلأخضروالجميع مسوي بلانشية ٢٥ جرام بصل شارلون مسوي بلانشية ومفروم و١٢٥ جرامزبده وتصفي وتحفظ لوقت العمل

زبدة ريفور ـ بيردي ريفور Beurr de-raifort

هو أنتسحق مقدار ٥٠ جرام ريقور مبشور مع ٢٥٠ جرام زبدهثم تصفى الجميع وتحفظ لوقت العمل

زبدة كاڤيار ـ بيردى كاڤيار Beurr de-Caviar

هوأنتسحق ٧٥ جرام كاڤيار مع ٢٥٠ جرام زبده وتصفي الجميع وتحفظ لوقت العمل

زبدة حمراء ـ بيركلورانت روچ Beurr Colorantrouge

وهىتتركب من رؤوس جمبري أو عظم لانجوست ويدق مع الزبدة ثم تحمر فى كسارولة على نار هادئة حتى يغلى ويحمر بالزبده ويصفي ويحفظ لوقت العمل

زبدة كولبير ـ بيركولبير Beurr Colbert

وهى تتركبمقدار ٢٠٠ جرام زبدة الا متردوتيل مضافا عليها ملعقتان جلاس ديڤياند ومقدار ملعقتان صغيرتاناستراجون مفروم

زبدة خضراء ـ بير كلورانت ڤير Beurr Colorantvert

هو أن تدق مقدارا من ورق السبانخ ثم تعصره بالفوطة وتضع الماء الخارج من السبانخ في كسارولة صغيرة ثم تضع الكسارولة التى داخلها السبانخ فى ماء ساخن في صينية مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة لاجل أن يتصفي ماء السبانخ واللون الاخضر يسقط في قاع الكسارولة والماء يظهر على الوجه وعند ذلك يصفى الماء الذى على الوجه ثم اللون الاخضر الذي في أرضية الكسارولة وتضيف عليه مقدار ٢٠٠ جرام زبدة وتمزجها جيدا ببعض وتحفظ لوقت العمل

زبدة كبدة السمك ـ بيردى ليتانس Beurr de laitance

هو أن تدق مقدار ١٠٠ جرام كبدة سمك مسلوق مدة غلية واحدة وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام زبدة وملعقة مستاردة وتصفى بالمنخل وتحفظ لوقت العمل

زبدة الامتردوتيل ـ بيرالامتردوتيل Beurr à la Maitra dihôtel

هو أن تخفق مقدار ٢٥٠ جرام زبدة بالسلك وتضيف عليها عصير ليمونة ومقدار خمسة جرامات ملح وجرام فلفل أبيض وملعقة مقدونس ناعم ومعصور بالفوطة وهذه الزبدة تستخدم مع اللحوم المشوية والسمك

زبدة مانييه ـ بيرمانييه Beurr Maniè

وهى تتركب بمقدار ١٠٠ جرام دقيق ومقدار ٥٠ جرام زبدة وتمزج الدقيق مع الزبدة وتحفظ لوقت العمل . وهذه الزبدة مخصوصة لاجل الصلص

زبدة تاجر النبيذ ـ بيرمارشان ديڤان Beurr Marchand de vins

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ أحمر مع مقدار ٣٠ جرام بصل شارلوت مفروم فرما ناعما وقليل من الملح والفلفل المسحوق وبعد ما ينقص الى النصف (يرسى) يضاف عليه مقدار ملعقتين جلاس ديڤيا ندو بعد ذلك تضيف عليه مقدار ١٥٠ جرام زبدة وعصير ليمونه وتخفقه بالسلك بعيداً عن النار وتضيف عليه ملعقة مقدونس مفروم فرما ناعماً وتستعمل الصلصة باللحوم المشوية مثل الانتركوت وخلافه

زبدة الامانيير ـ بيرالامانيير Beurr à la Meiuniere

وهى زبدة مقدوحة مضافاً عليها عصير ليمونة وهى مخصوصة للسمك المسوي الا مانيير

زبدة الامونتبلييه ـ بيرمونتبلييه Beurr Mont Pellier

هو أن تضع فى كسارولة ماء يغلي على النار ومعه مقدار ١٠٠ جرام ورق استراجون ومثلها مقدونس وسرفي وكروسون ومثلها بصل أخضر ومقدار ٢٥٠ جرام سبانخ وتغلي الجميع مقدار ٢ أو ٣ دقائق ثم ترفعه عن النار وتضيف

عليه ماءاً بارداً ثم تعصره بالفوطه عصرا جيداً وتضع عليه مقدار ٥٠ جرام بصل شارلوت مفروم أو بصل عادي ثم تدقها في الجرن دقا ناعما مع مقدار ٤ أو ٥ كرنشون أي خيار مخالل أخضر ومقدار أربع ملاعق كبرى معصورة بالفوطة من الماء ومقدار فصين ثوم ومقدار أربعة فلتوأنشوجه والجميع تسحق في الجرن حتى تكون مثل العجين وتضيف ٧٥٠ جراما زبدة ومع خمسه بيضات (صفار) مسوي ، ومع بيضتين نيء وتخفقها أخيراً بالسلك بربع اترزيت ويخفق مثل المايو وتضبط ملحه جيداً وتضيف عليه قليلا من شعلة كاين بيبر ثم يصفى بالمنخل ويخدم مع السمك البارد ويكسي بها السمك أيضاً مثل المايونيز.

زبدة الامو نتبلييه لرسم الصحون بير الامو نتبلييه

Beurr Mont Pelli r Peur crôu tonnoge de Pats

وهو مثل الاول ماعدا الزيت وصفار البيض النيء والمسوي وهـذه الزبدة تفرش في صينية بتخانه متساوية ثم تضع الصينية في جهة رطبة وبعد أن تتجمد الزبدة تقطها بقطاعه وترسم بها دائرة الصحون المستخدمة للبادر

زبدة مستاردة بيردي موتارد Beurr Moutarde

وهي تتركب بمقدار ملعقة مستاردة فرنساوى و٢٥٠ جرام زبدة ويخفق بالسلك جيدا وتستخدم عند الطلب

زبدة محروقة - بيرنوار Beurr Nelr

هو ان تذيب في الطاسه مقدار ١٥٠ جرام زبده وتقدح على النار حتى تصير غامقة ثم تصفى في كسارولة بشاشة ثم تضع الكسارولة في ماء دافيء وتضيف عليها ملعقتين من الكبرى وخل او ليمون ويخدم أيضاً للسمك والمخ

زبدة الرنجه بير هارنج Beurr de Hareng

هو أن تدق مقدار ثلاثة فلتو من الرنجة وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام زبدة وتصفي وتحفظ لوقت العمل

الفصل الثالث

في انواع المارينادو السرمير

الماريناد الوقتي Marinade Instantanée

وهذه الماريناد خصوصي لاجل اللحم المقطع مثل البفتيك والترنيدو والكوستليته وتحمر الفراخ الفارسي أو للباتية وخلافه ولأجل اللحم الجربة يرش ببصل شارلوت ايمنسبة أي ترس رفيع وجدور مقدونس وعود تان وورقة لاورو وملح وفلفل وترش بالزيت وعصير لمونه وملعقة الزيت يوازيها نصف لمونة واذا كان التحمير لحم البتلو البيكيه باللارد أولصدر طيور الصيدوالچامبون أو الفراخ الفارسي فيضاف لها أولا ملحا وفلفلا ويرشان بالمارنياد الآتي: مقدار ثلاثة ارباع لتر من النبيذ الابيض وثلاثة ارباع لتر كونياك والربع زيت وهكذا تصير النسبة فبالملاعق مثلا يكون مقدار ثلاث ملاعق نبيذ ابيض ،ثلاث ملاعق كونياك وملعقةزيت ويقلب من وقت الي اخر ويضاف محل الماريناد على الفارسة

مارينادني لاجل اللحوم الجزارى ولحوم الصيد Marinade crue pour-viandes de Bouchevieour Venaison

تجهيزات لاجل لترين ١٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام بصل و ٤٠ جرام بصل شارلوت و٣٠ جرام كرفس واربع فصوص ثوم ، ثلاثة من جزور المقدونس وعودتان وورقة لاورو صغيرة وست حبات فلفل اسود صحيح وحبتين قرنفل والسوائل الآتيه . لتر وربع نبيذ ابيض ونصف لتر خل وربع لتر زيت

الفعل : — هو ان تحضر قطعة اللحم التي تريد تحميرها وتضيف لا الملح والفلفل وتكسرالجزور ايمنسية ترسا رفيعاوالبصل الشارلوت والكرفس وتضع نصفهما في ارضية الاناء وفوقها اللحم وباقي الخضروات من الملووتغطي بالنبيذ الابيض والخل والزيت وتضعها في جهة رطبه لوقت الطلب

ماريناد مسوى Marinade Cuit

تحضيرات لاجل لترين : وهي التحضيرات المتقدمة والسوائل لتر ونصف من نبيذ ابيض وثلاثة ارباع لتر خل وربع لتر زيت

العمل هو ان تحمر في الزيت الجزر والبصل مفرومان ايمنسيه ترسا رفيعا وعندما يورد قليلا نضيف له باقي الروائح والنبيذ والخل تغلي على نار هادئة مقدار نصف ساعة ثم ترفع عن النار وتترك حتى تبرد وتستخدم مع اللحم كالمتقدم ذكرها

ماريناد مسوى أو ني لاجل لحوم الصيد الكبيرة Marinade Cuite au Crue Pour Grossevenaison

تحضيرات لاجل لترين :وهي أن تحضر الخضروات كالمتقدم ذكرها في الماريناد وتزيدعليها مقدار ١٢جرام حصي

لبان والسوائل مقدار لتر ونصف خل ونصف لترزيت والعمل كالمتقدم ذكرة بارد أوسخن

مارنياد لاجل اللحوم الضانى والتيس الجبلى أو البري Marinade Pour muton Enchevreuil

تحضيرات لاجل لترين : وهو أن تحضر الخضروات كالموضح في المارنياد السابق وتزيد عليه عشرة حبات كبابه صيني وقليل من الريحان وقليل من حصى اللبان والسوائل كالموضحه فى مارنياد اللحم الجزاري وطيور الصيد (العمل) هو أن تحمر فى الزيت البصل والجزر مقطعان ابنسيه ترسا رفيها وعندما يحمران تحميرا خفيفا تضيف لها باقى الروائح وتضيف عليها النبيذ والخل ويسوي على نار هادئة مقدار نصف ساعه واستعمالها كالمتقدم ذكرها

السوميرلاجل تمليح اللحم واللسان سومبير بالملح Saumures Ausel

ملحوظه وقت التمليح فى الصيف ٦ أيام وفى الشتاء ٨ ايام

هو أن تحضر المارنياد بالكيفية الاتية : — ٤٠ جرام شالبيتر وكيلو ملح ثم تحضر قطعة اللحم التى تريد تمليحها وتغرس بيكية باللارد أوالدهن الضاني من الوسط بابرة كبيرمخصوصة لاجل البيكية ثم تدعك وتوضع في اناء فخار والملح فى اعلاها من أسفل وتغطى وتثقل عليها بعدما يضاف لها عودتان وورقة لاورو صغيرة

سومير سائل لاجل اللسان Saumures Liquide Pourlancues

تجهيزات ٥ لتر ماء ٢ كيلو وربع ملح ومقدار ١٥٠ جرام ساليبتر و ٣٠٠ جرام سكر أحمر و١٢ حبة من الفلفل الاسود ومثلها من كبابة صيني وعودتان من وورقة لاورو

سومير سائل لاجل اللسان Saumures Liquide Pourlancues

العمل : تمزج الجميع ببعض وتضعه على نار فى كسارولة ثم تضعه في ماجور من الفخار وبعد أن تبرد تحضر اللسان وتغرس الابره في الجوانب غرسا خفيفا ثم تدعك بالملح والسالبيتر ويوضع فى السومير بعد أن يبرد جيدا ويستمر اللسان المتوسط ثمانية أيام في الشتاء وستة أيام في الصيف ويوضع فوقه غطاء يثقل عليه لاجل أن يكون دائما مغموسا فى السومير

سومير كبير لاجل ٥٠ لتر Grande Saumure Pour 50 litres

وهى تتركب من ٥٠ لتر ماء و٢٥ كيلو ملح و٢ كيلو و٧٠٠ جرام ساليبتر وكيلو و٦٠٠ جرام سكر أحمر خام وتضع الجميع فى حلة (مبيضة) ويوضع بطاطس صحيحة مقشره فاذاظهرت على الوجه تضيف لها مقدار كوبتين أو ثلاثة ماء حتى تسقط قطعة البطاطس بهدوء وبعد الغليان والبرودة يستخدم كالمتقدم ذكرة للسان واللحم

الفصل الرابع

فى أنواع أساس الچليه وتكريره

الچليه Gelés

هو دائما يؤخذ من عظم البتلو وعظم (العكش) البقري ومن الموز البتلو وكوارع البتلو أيضاً كما سيوضح بعد وفى أوقات الصيف يضاف له تنقال أى (جلاتينه) لا تزيد عن تسع جرامات أي ست ورقات على اللتر من الچليه

أساس چليه عادي لاجل ٥ لتر Fonds Pourgelésordinaire

تجهيزات : ٢ كيلو موز بتلو صحاح وكيلو ونصف عظم بتلو مكسر وكيلو ونصف عظم بقرى من الركب وهذه التجهيزات توضع في صينية وتحمر قليلا في الفرن وتضيف عليها أيضاً مع التحمير مقدار ثلاثة كوارع بتلو مخلاة ومسواة بلانشيه أومغليات غلوة واحدة ومغسولة جيداً بالماء البارد ثم تضع الجميع في كسارولة غويطة نظيفة وتضيف لها الخضروات الاتية : — مقدار ٢٠٠ جرام جزر ومثلها بصل و ٥٠ جرام كراث ومثلها كرفس (وبوكي جرنيه) أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتضيف لها مقدار ثمان لترات ماء ويغلي على النار الحامية ثم ترفع الرغوة التي تظهر على الوجه وتوضع على نار هادئة ومغطاه نصف غطاء مقدار ست ساعات وبعد ذلك تصفى بالشاشة ثم تحفظ لوقت الطلب

أساس لاجل چليه ابيض Fonds Pour Gèlès Blanches

هو مثل التجهيزات السابق ذكرها ويضاف له بدلا من الماء بهريز ابيض ومسواة مثل الآخر

أساس لاجل چليه الفراخ Fonds Pour Gelès Devolaille

تجهيزات لاجل ٥ لتر : هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف موز بتلو ومقدار كيلو ونصف عظم ركب بقري وكيلو عظم بتلو وكيلو ونصف قواطع فراخ اجنحة وارقاب وعظم ومقدار ثلاثة كوارع بتلو مخلاه من العظم ومسواة بلانشية والخضروات كالمتقدم ذكرها ويضاف لها مقدار ثمانى لترات بهريز ابيض والتسوية مقدار أربع ساعات ونصف على نار هادئة مغطاه نصف غطاء وبعد ان يتم نضجها تصفي بشاشة وتحفظ لوقت الطلب

أساس لاجل چليه طيور الصيد Fonds Pour Gelès de Gibier

تجهيزات لاجل ٥ لتر: كيلو موز بتلو و ٢ كيلو عظم ركب (عكش) ومقدار ثلاثة أرباع كيلو عظم بتلو وكيلو و ٧٥٠ جرام من عظم طيور الصيد والجميع تحمر فى الفرن وتوضع في كسارولة مصحوبة بثلاثة كوارع بتلو مخلاة من العظم مسواة بلانشيه أي غلوة واحدة ومغسولة بالماء البارد والخضروات الموضحة فى الاساس العادى ويزيد

عليه مقدار ست أو سبع حبات كبابة صيني وعود تان ومقدار ثمان لترات ماء ويسوي على نار هادئة مدة أربع ساعات وبعد ذلك تبعدها عن النار ويصفى بشاشة ويحفظ لوقت العمل

اساس عادي لاجل جلية السمك Fonds de poisson pour gelée ordinaire

تجهيزات لاجل ٥ لتر : هو ان تحضر ٧٥٠ جرام سمك متوسط الحجم طازج مثل المرلان أو خلافه ومثلهـ عظم سمك صول أو خلافه و٢٠٠ جرام بصل ترس رفيع وجرامين من جذور المقدونس و١٠٠ جرام قشر شامبنيون ويوضع الجميع فى كسارولة ويضاف عليها مقدار ست لترات من خلاصة السمك رائقة جداً بقدر الامكان ويسوى مدة ٢٥ دقيقة على نار هادئة وبعد أن يتم تسويته يصفى بشاشة ويحفظ لوقت الطلب

أساس لاجل چليه السمك بالنبيذ الاحمر Fonds pour gelèe de poisson au vin rouge

هو كالمتقدم ذكره تماما ويضاف عليه النصف من خلاصة السمك والنصف نبيذ احمر ويعد اتمام تسويته يحفظ لوقت العمل

طريقة ترويق الچليه العادي Clarification des gelés

تجهيزات لاجل ٥ لتر : اولا تنظف اساس الچلية من الدهن جيدا وتضعه على نار هادئة لكي يدفأ قليلا ثم تحضر كسارولة كبيرة ذات قاعدة متينه ثم تضع بداخلها ٥٠٠ جرام لحم بقرى احمر مفروم وتضيف عليه مقدار عشرة جرامات استراجون وسرفى ومقدار زلال خمس بيضات (بياض) وتمزجها جيداً ثم تضع عليها الاساس الدافىء ويمزج جيداً بالسلك ويكون على نار متوسطة مع استمرار التحريك بيد من الخشب أو من الحديد وعند الغليان يضاف له كوبة ماء بارد ويوضع على نار هادئة مدة ٦٠ دقيقة ثم يصفى بالشاشة مطبقة على اثنين ويحفظ لوقت العمل

ملحوظة : لا يضاف نبيذ أبيض أو أحمر للچليه أثناء الغليان بل يضاف بعد التسوية ويصفى وهو دافىء وهذا النبيذ يكون من النبيذ الابيض أو المادير أو مارسالا أو شيري ويضاف للتر الچليه مقدار $\frac{1}{10}$ لتر من النبيذ واما الشامبانيا والنبيذ الابيض المسمى بجران مارك يضاف خمس لتر من احدهما على اللتر الچليه

تكرير چليه الفراخ Gelée de Vollaille

تكرير چليه الفراخ وهو كالمتقدم ذكره بل يكرر بمقدار ٢٥٠ جرام من رقاب واجنحة الفراخ ويمكن أن يضاف له أيضاً مقدارا من عظم الفراخ المسوى روستو أو عظم فراخ محمره في الفرن

تكرير چليه طيور الصيد Gelée de Gibier

هو أن تحضر أساس چليه طيور الصيد المتقدم ذكره وتكرره بمقدار ٢٥٠ جرام لحم بقري مفروم ومثلها لحم أحمر مفروم من طيور الصيد ويوضع اللحم فى كساروله ويضاف له أيضاً زلال خمس بيضات (بياض) و٤٥ جرام تتقال (چلاتينه) ويضاف له الاساس المتقدم ذكره ومقدارا من عظم طيور الصيد مسوى روستو أو محمر في الفرن

ويوضع على النار مع استمرار التقليب حتى يغلى ويضاف لها كوبة ماء وتوضع على نار هادئه للتسويه مدة ٦٠ دقيقة ثم يصفى بالشاشة ويحفظ لوقت العمل ويضاف لطيور الصيد داً ماملعقتان شامبانيا على اللتر الواحد بحيث تكون الشامبانيا من النوع الجيد

تكرر چليه السمك — Gelée de Poisson Blanche

هو أن تحضر أساس چلية السمك المتقدم ذكره وتضعه يدفأ على الوابور ثم تحضر كسارولة وتضع بداخلها مقدار ٢٥٠ جرام لحم سمك مفروم وزلال خمس بيضات (بياض) و١٠٠ جرام كاڤيار طازج إذا أمكن واذا لم يمكن تكون من الكاڤيار الآخر المحفوظ ويمزج الجميع جيدا ويضاف له الاساس ويكرر كالمتقدم ذكره مع إضافة الروائح الآتية : شمبانيا من الصنف الجيد أو نبيذ ابيض المسمى بجران مارك أو نبيذ أبيض المسمى بور جنون بنسبة ملعقتين للتر الواحد

تكرر چليه السمك الذي بالنبيذ الاحمر — Geléede Poisson auvin Rouge

هو أن تكرر مقدار ٥ لتر من الچليه الاحمر ، ٥ من زلال البيض ويضاف له مقداراً من النبيذ ولون أحمر خفيف وبعد اتمام تكريره يصفى بشاشة ويحفظ لوقت العمل

الفصل الخامس

تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير

تجهيزات ميفت نون لاجل الكوستليته — Appareil Maintenon

هو أن تحضر مقدار نصف لتر من البشامل يابس جداً وتضيف له مقدار ثلاثة ملاعق بوريه سوبيز أى بورية بصل وتخفقها بمقدار مح أربع بيضات (صفار) وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترسا رفيعا مسواة سوتيه بالزبدة وتخدم الكوستليته

تجهيزات الامونت بلا لاجل الكوستليته وخلافة — Appareil à la Montglas

هو أن تحضر ١٥٠ جرام چلبين قصير من اللسان الاحمر ومثلها فواجرا و ١٠٠ جرام شامبنيون ومثلها تروف ويمزج الجميع بمقدار ربع لتر صوص ديميجلاس بالمادير يابسة جداً وتفرد في صحن مدهون زبدة حتى تبرد لوقت العمل

تجهيزات الاپروفنسال لاجل الكوستليته Appareil à la Provençale

هو ان تحضر مقدار نصف لتر صلصة بشامل يابسة وتضيف عليه مقدار فصين ثوم مدقوقان وتخفقها بمقدار صفار أربع بيضات أو مع أربع بيضات وملح وفلفل وجوز الطيب

بوردوره من الفارسة Bordures en Fance

وهى تصنع من فرس مختلفة ودائما تستخدم لاجل قاعدة للسمك أو للكوستلية أو للفراخ وهي تصنع من السمك اذا كانت ستخدم مع السمك وتصنع أيضاً من فارسة الفراخ اذا كانت ستخدم مع الفراخ وكذلك من فارسة اللحم للحم فتدهن البوردورة وتملا بالفارسة بعد رسمها بالتروف واللسان مقدار النصف أو الثلثين حسب الطلب وتسوى بداخل ماء ساخن من ١٠ الى ١٥ دقيقة حسب حجم البوردوره وهي تخدم للسكوند و

البوردوره هو قالب مستدير مثل الكعكة

بوردورة من الخضروات Bordures en légumes

هو ان تحضر قالب بوردورة مستدير مثل الكعكة ويدهن بالزبدة من الارضية والجوانب وترسمه من الداخل جميعه بخضراوات مختلفة مقطعة قطعاً صغيرة حسب الطلب ويملا بفارسة بتلو ممزوجه ببطاطس مصفى وتضع البوردوره في صينية بها ماء وتسوى بوشيه فى الفرن وهي تستخدم للسكوندو من اللحم ويملا بالخضرات من الوسط

بوردورة من العجينة البيضاء Bordures en Pâte blanche

هو ان تحضر كسارولة وتضع بداخلها مقدار ربع لتر ماء ومقدار عشرة جرامات ملح ، ٥٠ جرام دهن بقري او خلافه ويوضع على النار وتضيف عليه ٢٥٠ جرام دقيق وبعد الغليان تمزجا جيدا بالدقيق بملعقة خشب على جانب الوابور وبعد تجفيفها جيداً على الفرن تضعها على رخامة نظيفة وتعجنها بمقدار ٢٥٠ جرام فيكيل اي دقيق بطاطس وبعد عجنها جيدا تفرد بالمردانة وتطبق مقدار ست او سبعة مرات ثم تتركها لتستريح قليلا وبعد ذلك تقطع منها قطعاً وتفرد بالمردانة بسمك نصف سنتيمترا وتقطع بقطاعه مخصوصة حسب ما تريد وترص فى صينية وتوضع في جهة جافة وبعد تجفيف العجين يلصق بدائر الصحن بعجين خفيف ممزوج بزلال بيض ويمكن تلوين العجينة بأى لون اخر

بوردورة من عجينة المكرونه Bordures en Pâte à nouille

هو ان تحضر مقدارا من عجينة المكرونة يابسة وتفرد بالمردانة وتقطع مثل المتقدم ذكرها وترصها في صينية وتجفف وتلصق بدائر الصحن بعجينة خفيفة معجونة بزلال بيض

كروتون Croutons

الكروتون يؤخذ من قلب العيش الافرنكي وهو ان تحضر مقدار رغيف عيش افرنكي (بايت) ويقطع قطعاً مستديرة بالتخانة المطلوبة وتقطع بقطاعه خفيفة معجونة ويحمر بالزبدة المكررة عند الطلب

دوكسيل ناشف أي دوكسيل سيش Duxelles Sèche

هو ان تحضر كساروله بها مقدار ٣٠ جرام زبدة ومقداراً من الزيت وتلف بها على النار وملعقة بصل مفروم وتلف معه مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مفروم فرماناعماجدا ومعصور جيداً بالفوطة ويلف الجميع ببعض حتى يجف الماء ويضاف لها ملح وفلفل واخيرا تضيف ملعقة مقدونس مفروم ويوضع الجميع في سلطانية ويغطي بورقة مدهونة زبدة ويحفظ لوقت العمل والدوكسيل الناشف مطلوب لاشياء كثيرة ستوضح فيما بعد

دوكسيل لاجل الخضارات الفارسي Duxelles pour lègumes Farcis

للطماطم الفارسى وشامبنيون فارسي وخلافه : هو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام دوكسيل ناشف أو اربع ملاعق وتضيف له مقدار فنجان قهوة من النبيذ الابيض ويغلي على النار في كساروله حتى يصل الى النصف(يرسى) ثم تضيف عليها مقدار ثلاثة ملاعق صلصة ديميجلاس بالطماطم وفصين ثوم مبطوطه ومقدار ٢٥ جرام قلب عيش مصفى بالمنخل ويوضع على نار هادئه حتى يصل الى النصف (يرسى) وتضبط ملحه جيدا وتخدم منه بعد أن يضاف له ملعقة مقدونس مفروم

دوكسيل لاجل جرناتير مختلفه Duxelles pour Garnitures diverses

يملأ بها تارتليت بخيار فارسى وبصل مسوي بلانشيه . وهو ان تحضر ١٠٠ جرام دوكسيل ناشف ، ٦٠ جرام من فارسة موسلين أو فارسه الاباناد أو فارسة جراتان الموضحة في انواع الفرس ويمزج حسب الطلب مع مقدا ١٠٠ جرام دوكسيل وتستخدم للشيء المطلوب

دوكسيل الابو Duxelle à la Bonne Femme

وهى تستخدم لعدة طلباب في المطبخ : تحضر مقدار من الدوكسيل الناشف وتمزجه بقدره فارسه مجهزة نيه مثل فارسة الباتية

خلاصة الطماطم Essence de Tomate

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم الناضجة جيداً وتصفى بالمنخل وتوضع في الكساروله وتغلي على نار هادئة جداً حتى تنقص وتصير مثل الشراب وتصفي بالشاشة ببطء بدون دعك أو عصر وتحفظ فى سلطانية لوقت العمل وهذه الخلاصة يستخدم منها للصلص الحمراء في آخر وقت وخلافها

فوندي دي طوماط وطماطم بورتوجيز Fondue de Tomate à la Portugaise

هو أن تحضر كساروله صغيرة وتحمر بداخلها بصلة مفرومة وملعقة من الزبدة وملعقة من الزيت وتضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة فرما خفيفا وفصين ثوم مبطوطه وملح وفلفل وقليل من السكر وتغطي وتسوي على نار هادئة في الفرن حتى يرسى وتحفظ لوقت العمل

كاش دى سومول لاجل كولوبياك — Kache de Semou le pourie Coulibiac

هو أن تحضر مقدار ٢٠٠ جرام صمولينة خشنة وتمزجها ببيضه مخفوقةبالشوكة وتفردها فى صينيه وتتركها في جهةدافئةحتى تجف ثم تحضر سطوارأو كساروله على النار بها مقداراًمن المرقة وبعد أن تغلي يضاف لها ماجا وتنخل الصمولينة في مصفاة ذات ثقوب واسعه داخل الشوربةوتتركها تسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تصفي بهدوء وتستخدم منها حسب الطلب

ماتينو

هوأن تحضر مقدار ١٢٥ جرام جزر أحمر وخالى من القلب الاصفر ومثلها بصل ٥٠ جرام كرفس ومثلها چامبون نيىء وورقه لاورو وعودتان والخضروات مقطعة (اپمنسية) ترس رفيعا ويسوي الجميع مكمورا بالزبده وتجلسه أخيرا بالمادير وهذه التجهيزات تطلب فى المطبخ بهذا الاسم وتحفظ لوقت العمل

ميرابوا الابوردوليز — Mirepoix à la Bordelaise

هو أن تحضر مقدار ١٢٥جرام جزر أحمر ومقدار من البصل ومقدار٣٠جرامجذورمقدونس ومقدارمن التان ويفرم البصل والجزر والمقدونس فرما ناعما جدا مثل السمسم ويغلى فى كساروله مع ٥٠ جرام زبدةويسوى مكمورا على نار هادئة حتى يتم نضجها ثم تضعها في سلطانيه وتغطيها بورقه اجلاسية وهذا النوع يطلب بهذاالاسم وهويخدم اللانجوست والكريڤيس الذى يجب أن يكون مسوى من قبل وتحفظ لوقت الطلب

عجينة بتاشو دوفيس — Pâte à Chou d' office

هو أن تحضر كساروله وتضع بداخلها لتر ماء ومقدار ٢٠٠ جرام زبدةومقدارعشرة جرامات ملح وتضعها تغلي على النار وبعد أن تغلي ترفع بعيداً عن النار وتضيف لها مقدار ٦٢٥ جراما دقيق منخول مع الخفق بدخشاب خشب أى (اسباتول) وتلفها جيدا على النار بسرعة ثم ترفعها بعيدا عن النار وتضع العجين فى كساروله اخرى نظيفةوتضيف لها مقدار ١٤ أو ١٦ بيضة حسب حجم البيض وتضيف له البيضة بعد الاخرى مع الخفق بالدخشاب وهذهالعجينة تلزم كثيرا في المطبخ لاجل البطاطس بوم دوفين ولاجل الانيوكي وخلافه ويجب أن يكون العجينه يابسةعن عجينة البتاشو العادية

عجينة البتافرى — Pâte à frire

وهي لاجل المخ المسوى بانية وكبد السمك والليتانس والاشياءالمسواهفريتو وخلافها : هوأن تحضر ١٢٥ جراما دقيقا منخولا وتضعها فى ماجور فخار أو سلطانيه وتضيف له مقداراًمن الملح والفلفل وجوز الطيب وملعقتين زيت أو زبدة سائله وتمزجها بمقدار نصف كوبة من الماء مزجا خفيفا بملعقة خشب والماء يكون دافئا خفيفا حتى تصير العجينة متوسطة ويشترط أن يكون للعجينه عرق وهذا هوالسبب بمزجها مزجا خفيفا وتغطى وقبل الميعاد تضيف لها مقدار زلال ثلاث بيضات (بياض) مخفوقه مارنغ ويستخدم منها حسب الطلب

عجينة بتافرى لاجل الخضار — Pâte à frire pour Légumes

هو أن تحضر في سلطانية ١٢٥جرام دقيقا وملحا وفلفلا خفيفا وجوز الطيب وملعقتين زبدة سائلة وبيضه صحيحة ومقداراً من الماء البارد ويمزج الجميع حتى تصير العجينة متوسطه وتغطي وتحفظ لوقت الطلب. وتوضع هذه العجية قبل الميعاد بساعه على الاقل ويستخدم منها لاجل السلسفي والكرفس وخلافة

ارز لاجل فارسي الفرخ وخلافه — Riz pour Frireles Volailles

هو ان تحضر كساروله بها ٥٠ جرام زبده وتوضع على النار وتضيف لها ملعقة بصل مفروم فرما ناعما وتلفه قليلا مع اضافة ٢٥٠ جرام أرز ويلف على نار متوسطة حتى يجف الارز وتضيف له مقدار الثلثين مرقة فراخ او لحم ويغطي ويسوي على النار الهادئة مدة ١٠ دقيقة ويضاف لها ١٢٠ جرام زبدة واربع ملاعق كريمة وملعقتين او ثلاثه صلصه سوبريم أو صوص سوبريم وهـذه التجهيزات لاجل فارسى الفراخ واتمام تسويتها معه

ساليكون دي ڤيرس أي خلطة مختلفة — Salpicons divers

الساليكون هو يطلق في المطبخ على عدة انواع بهذا الاسم وهو ينقسم الى قسمين (١) بسيط (٢) مركب البسيط يطلق على صنف واحد مثل ساليكون دى ڤولان (اي ساليكون من الفراخ) أي ساليكون دى چيليه أي (من طيور الصيد) أو ديڤياندمن اللحم أو ري دي ڤو (أي الحلويات البتلو)

والمركب هو يجمع بين صنفين او ثلاثة مثلا ساليكون من الفراخ والشامبنيون والتروف أو ساليكون بالجمبري والتروف والشامبنيون أو ساليكون بالفواجرا واللسان والتروف وهكذا

وكيفية استعمالها هو ان تحضر الانواع التي تتركب منها اللسان وتقطع قطعا صغيرة متساوية وتمزج بالصلصة حسب الطلب

أولا - اسماء خصوصية ساليكون اوريال . ساليكون الافنا نسيير. ساليكون الا بارزين. ساليكون الامو نت جلا. ساليكون الاشاسير

الفصل السادس

فى انواع الموس والموسيلين والسوفليه البارد

تجهيزات لاجل الموس — Composition de l'Appareil pour Mousses

هوان تحضر أولا مقدار لتر بوريه من النوع الذي نريد أن تضع منه الموس مثل الفراخ او الطيور الصيد أوفواجرا أو سمك أو جمبري أو أي نوع من هذه الانواع ومقدار ربع لتر چيليه مكرر ومقدار ثلث لتر من صوص ڤوليتيه

ومقدار نصف لتر كريمه مخفوقه خفيفا . العمل توضع البوريه فى اناء وتمزجه بصلصة الشوفليقية والچليه وتضبط الملح جيدا ويلف ويوضع فوق الثلج حتى يبرد جيداً ثم يمزج بالكريمة مخفوقه خفيفاً

ملحوظة : دائما تكون الكريمة مخفوقة خفيفا لاجل ان الخفق الشديد يخشن الموس ويضيع نعومته

كيفيه تعبئته فى القوالب Moulage des Mousses Froids

المعتاد دائما يعبأ الموس فى قوالب بيضاوى أو قوالب ذات متخذة ومنقوشة أو ساده بعد ان تبطن بالچليه المكرر ويرسم من الداخل بالتروف واللسان أو أي نوع آخر حسب الذوق وبعد ملأ القوالب توضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغمس القالب فى ماء دافىء قليلا ويقلب على فوطة مطبقة داخل الصحن ويضاف لها كروتون چيليه من الدائر ويمكن أيضاً ان تفرمه فوق قاعدة حسب ماتريد وهذه هى الطريقة المعتادة والآن يعبأ فى صحون غويطة من الفضة مستديرة وهو أن تحضر الصحن الفضية ويبطن بطبقة من الچيليه من الداخل ويعمل له صور ورق يعلو عن الصور بمقدار ٢ سنتيمتراً من ورق الاجلاسيه مدهون زبدة ويملأ الموس الى آخر علو الورقة ويصلح بالسكين من اعلاه ويرسم عليه من اعلا فرع شجرة من التروف او خلافه حسب ما تريد ثم يلمع بالچليه ويوضع فى ثلاجة لوقت الطلب وعند الطلب تخلع ورقة من الدائر بالسكين بعد أن تغمس فى الماء الدافىء وتلف من داخل الورقة ثم تخلع الورقة باحتراس وتخدم مثل ماهي عليه على صحن داخله فوطه مطبقة أو فى صحن آخر بللور به ثلج مكسر رفيع ويستخدم أيضاً بهذه الطريقة في كوكى صغير من الفضة أو الفخار الابيض ولكنه يسمى بأسم آخر وهو سوفليه اجلاسيه

الموسلين Mousselines

وهو على طريقتين : اولا تحضر قوالب صغيرة بيضاويا مثل نصف البيضة ويبطن بالچليه ويوضع فى أرضيته مقدار ملعقة صغيرة من النوع الذي خدم منه الموسلين فراخ او سمك او جمبري اوخلافه مقطعة قطعاً صغيرة وممزوجة بقليل من التروف ثم يكمل القالب بالموس ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب

والطريقة الاخرى: هوان تحضر قوالب المتقدم ذكرها وتبطنها بالچليه وتفرد داخلها قطعاً من النوع الذي خدم منه الموسلين ممزوج بالتروف ويكمل بالموس وبعد ان يبرد يغمس فى ماء دافيء ويقلب فى صينية ويكسى بصوص شوفروا ويرسم بقطع من التروف ويلمع بالچلية ويرص في صحن بللور بأرضيته طبقة من الچليه ويلمع بالچليه مرة ثانية ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب

السفليه البارد Soufflés Froids

السفليه البارده هو ذات نفس الموس بل يعبا فى كوكي صغير لاجل شخص واحد (العمل) هو أن تحضر حجلة كوكى صغيره وترصها في الثلج وتوضع فى كل منها ملعقة من الچلية المكرر ويلف حول صور الكوكى من أعلاه من الداخل صور من الورق الاجلاسية مدهون زبدة تعلو مقدار سنتيمتراً عن الصور الكوكى ويملا بالتجهيزات الموس الى آخره على الورقة وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب وترفع الورقة التى وضعت في الكوكي من اعلا ثم يخدم على فوطة داخل الصحن

ملحوظة : الموس يصنع من السفليه والموسلين ويصنع الموسلين ايضاً مثل الكانل بملعقة كبيرة ممزوجة بالتروف ويصنع ايضاً كالسابق ذكرها والنوعان استخدامهما واحد

بان فروا Pains froids

البان فروا هو يصنع عادة من الفارسة من أي نوع من أنواع الطيور العادية أو طيور الصيد أو اللحم البتلو أو السمك كالموضح في أنواع الفرس ويسوى بوشيه في قالب شارلوت وبعد أن يبرد يرسم بالتروف ويلمع بالچليه ولكن الآن يصنع بطريقة اخرى أخف من الاولى .هو أن تحضر كسارولة وتوضع بداخلها مقداراً من خلاصة الفراخ وتغلي على نار حامية حتى تجلس ويضاف لها مقدار مح أربع بيضات (صفار) وتسوى جيداً على جانب الوابور مثل صوص هولاندير مع الخفق بالسلك وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار من زبدة دافئة ويضاف لها مقدار ثلاثة ورقات تتقال أى ورقة چلاتينه مفكوكات فى قليل من خلاصة الفراخ ثم تصفي من الشنوار وبمزج مع البيض (صفار) الممزوج بالزبدة وهو دافىء قليلا ويصفي الجميع بالشاشة ويضاف له أربع ملاعق بورية من الفراخ وبعد أن يبرد نضيف له مقدار ربع لتر كريمه مضروبه ويمزج مع هذه التجهيزات مقداراً من صدور الفراخ مقطعة قطعا رفيعه متساوية وقطع تروف ويمزج الجميع ببعض ويعبا فى قالب شارلوت مبطن بالچلية ومرسوم بالتروف ويوضع فى الثلج لوقت الطلب وعند الطلب بغمس القالب فى ماء دافئ خفيف ويقلب فى صحن مستديرة فوق قاعدة من الارز أو الصمولينة مكسية بطبقة من الچليه ويضاف له كروتون چليه من الدائرة ويخدم وهذا من الفراخ يصنع على هذه الكيفية من طيور الصيد السمك والجمبرى والانجوست وخلافه

الفصل السابع

فى اساس الصلص

فون برين استفاتو . او أس استفاتو غامق Fonds Brun au Estauffade

تجهيزات لاجل ١٠ كيلو : هو ان تحضر مقدار ٥ كيلو موز بتلو ، ٥ كيلو موز بقري ومقدار ٥ أو ٦ كيلو من العظم البتلو أو البقري ومقدار ٥٠٠ جرام جزر، ٥٠٠ جرام الافرنكي بصل وحزمة خضار مكونة من جذور المقدونس، ٥ جرام ثان و٣ جرام الارور ورأس ثوم ، ٢ كيلو من الطماطم مقطعة اثنين وخالية من البذر

العمل : أولا : يخلي اللحم من العظام ثم يكسر العظم ويوضع في صينية مع مقدار من المسلي ويحمر فى الفرن ثم تكسر الخضار والبصل والجزر والثوم وبعد تحمير العظم يوضع فوق الخضار كساروله أخرى ويوضع فى الفرن مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم يصفي المسلي من الصينية التي يحمر بها العظم ثم تحورها بنصف زجاجة نبيذ أبيض أو ماديرثم تضعها فى الكساروله التي بها العظم والخضار ثم يوضع مقدار ١٥ كيلو من الماء فوق العظم وتضعها على نار حامية حتى ينظف من الرغوه التي يظهر على وجه الكساروله ثم يوضع عليها الطماطم وحزمة الخضار ويوضع

على نار هادئة وتغلي على النار مدة ٨ ساعات ثم تصفي بشاشة وبعد ذلك تحضر اللحم وتقطعه قطعا صغيرة وتحمره وتضع عليه الاساس وتضعه على النار وبعد ان يغلي ينظف من الرغوة ويوضع على نار هادئة مدة ٤ أو ٥ ساعات ويصفي بالشاشة ويحفظ لوقت الطلب

افون بلان عادي أساس ابيض عادي Fonds blanc ordinaire

تحضيرات لاجل ١٠ كيلو : تحضر مقدار ١٠ كيلو موزوقطع بتلو من اللحم ومقدار ٤ كيلومن قواطع الفراخ مثل اجنحة ورقاب وعظم ومقدار ٥٠٠ جرام جزر ، ٣٠٠ جرام بصل ومثلها كراث ، ١٠٠ جرام كرفس وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتان وقرنفل

العمل يغلي اللحم والعظم والقواطع غلوة واحدة ثم يغسل بماء بارد ويوضع عليه ١٢ كيلو ماء ويغلي على نار حامية وينظف منة الرغوة ويوضع له الخضار ويترك بعدها على نار هادئة مدة ٤ ساعات ويضاف له مقدار ٩٦ جرام ملح ويصفي بالشاشة ويحفظ لوقت العمل . ويكون الجو مكرر بقدر الامكان

افون ديڤو أوجي ديڤوا أساس بتلو Fonds de veau au jus de veau brun

تحضيرات لاجل ١٠ كيلو : تحضر مقدار ٥ كيلو عظم بتلو ، ٥ أو ٦ كيلو موز بتلو ، ٣٠٠ جرام بصل، ٥٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام جذور مقدونس وورقتين لاورو وعودتان العمل : يوضع الخضار والبصل مقطع على علي اربعة والجزر فى كسارولة مع باقى الخضار واللاورو والتان وجذور المقدونس ثم تحمر اللحم والعظم ويوضعان علي الخضار ويغلي مدة ربع ساعة في الفرن ويضاف عليها مقدار كوبة مادير ويوضع عليها مقدار ١٢ كيلو ماء ومقدار كيلو ونصف طماطم مقطعه اثنتين خالية من البذور ويغلي علي نار حامية وينظف من الظفر وبعدها يغلي على نار هادئة مدة ٤ ساعات ويصفي بالشاشة ويحفظ لوقت العمل

فوندي جيبيه أساس طيور الصيد Fond de gibier

تجهيزات لاجل ٥ كيلو : تحضر مقدار ٣ كيلو من لحم الرقبه والدوش وقطع لحم وعظم الغزال المسن ويكون طازج ومقدار كيلو جرام لحم ارانب الصيد ومقدار كيلو عظم بيردرو ، ٢٠٠ جرام جزر ، ٢٠٠ جرام بصل وعود شاى جبلي وحزمة خضار مكونة من مقدونس ولاورو وتان (العمل : يحمر اللحم والعظم فى الفورن أولا ثم يوضعان فى كسأروله مع الخضار ومعها الشاى ثم يغلي فى الفرن مدة ١٠ دقائق مع الخضار ويطفى عليها مقدار ٧ كيلو ماء ويوضع على نار حامية وينظف من الرغوه جيداً وبعدها يوضع على نار هادئة جداً حتى يسوى ويصفى ويحفظ لوقت العمل

فون دى بواصون أو قيمه — أساس السمك

تجهيزات لاجل ١٠ كيلو : تحضر مقدار ١٠ كيلو من عظم السمك مثل الصول والاروس أو أي نوع من أنواع السمك ، ٥٠٠ جرام من قشر الشامبنيون أو ماء الشامبنيون وعصير ليمونة أو أثنين و ١٥ جرام فلفل صحيح وزجاجة نبيذ أبيض

العمل) يوضع جميع الخضروات مع عظم السمك وعليه مقدار ١٠ كيلو ماء والنبيذ الابيض ومقدار ٥ أو ٦ جرام ملح ويوضع على نار حامية حتى يغلى بسرعة وينظف جيداً من الرغوه وبعدها يوضع على نار هادئة مدة ٣٠ دقيقة ويصفي بمنخل سلك أو شنوار رفيع وهذا الاساس يستعمل للصلصة وتسوية السمك

فون دي بواصون بالنبيذ الاحمر اساس السمك بالنبيذ الاحمر Fond de poisson au vin rouge

هو مثل الاساس المتقدم ذكره الا أن النبيذ يكون احمر بدلا من النبيذ الابيض

ايصانص دي بواصون خلاصة السمك Essence de poisson

تجهيزات لاجل ٢ كيلو : تحضر مقدار ٢ كيلو من رؤوس السمك وعظم السمك من صول أو خلافه و ١٠٠ جرام بصل ، ٥٠ جرام من جذور المقدونس و ٢٠٠ جرام من باقي تنظيف الشامبنيون وعصير لمونة

العمل . يلف البصل والمقدونس والشامبنيون بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ثم يضاف عليها عظم السمك ويغطى ويدخل الفرن ويحرك عدة مرات فى الفرن مدة ربع ساعة ويطفى عليها بالنبيذ الابيض ويضاف عليها ٣ كيلو من أساس السمك الابيض ويكون رائق جداً وعصير لمونة ، ٢ جرام ملح ويوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة يصفى بالشاشه ويحفظ لوقت العمل وهـذه الخلاصة التى تستعمل لتسوية الفلتو صول أو أي فلتو من أنواع السمك وبعد تسوية السمك ترص على النار لاجل ان تستعمل منها صلصة السمك

جلاس ديڤياند Glace de Viande

يستخرج من أساس استفاتو وذلك بعد تصفيته بالشاشة ويغلي على النار وينظف دائما كلما ظهرت على وجهه طبقة من العكار وتنظف ايضاً جوانب الكسارولة باستمرار حتي ترسى وتصير مثل الغراء ويكون لون أحمر لامعاً وبعد ذلك يحفظ لوقت العمل وهكذا جلاس الفراخ وجلاس السمك وجلاس طيور الصيد من أساس الطيور

روبرين — بسه حمراء Roux Brun

تجهيزات لاجل ١٠ كيلو . تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق منخول و ٤٠٠ جرام زبدة سائلة أو مسلي بلدي نقي (العمل . توضع الزبدة فى كسارولة ثم ضع عليها الدقيق وتلف علي نار هادئة جداً إذا كانت على ظهر الوابور ثم تمكث مدة ساعة على الاقل مع استمرار التقليب حتي يحمر ويصير على لونه أحمر ابندقياً أما إذا كانت في الفرن فتكون في الفرن الاسفل او في الاستوفا . وتغطى الكسارولة وتمكث مدة ساعتين او ثلاثة على حسب حرارة الفرن مع استمرار التقليب وبعد ذلك تحفظ لوقت العمل

بسة بيضاء — روبلان Roux Blanc

تجهيزات لاجل كيلو : تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق منخول ٤٠٠ جرام زبدة سائلة مكرره او مسلي بلدي نقي (العمل) توضع الزبده او المسلى في كسارولة ويوضع عليها الدقيق وتلف على نار هادئة جدا على ظهر الوابور مدة ١٠ أو ١٥ دقيقه بدون ان يحمر الدقيق وبعد ذلك تحفظ لوقت العل

صوص اسبانيول ــ صلصة اسبانيولي Sauce Espagnole

تجهيزات لاجل ٤ كيلو تحضر مقدار ٥٠٠ جرام بسة حمراء ومقدار ١٠ لتر أساس استفاتو (العمل) تمزج البسة الحمراء مع ٢ لتر من الاستفاتو ثم تغلى الثمانية لترات الباقية وترصها على البسة الحمراء الممزوجة ثم توضع على نار حاميه مع استمرار التقليب ثم تنظفه من الرغوه ويوضع على نار هادئة وتحضر كيلو من الخضارات الاتيه : جزر وبصل وكرفس وورق لاورو وتحمرها نصف تحمير بمقدار ٢٠٠ جرام زبده وبعد التحمير تصفى الزبدة وتطفى الخضارات بنصف زجاجة نبيذ أبيض وتوضعها على الصلصة ويوضع مدة ساعه ونصف على نار هادئة ويؤخذ دائما المسلي الذي يظهر على وجة الصلصة وبعدها تصفى بمنخل سلك ناعم أو شنوار في ماجور فخار ويقلب حتى يبرد ثم يعاد ثانيا في كسارولة على النار وتضيف عليها ٢ كيلو طماطم مقطعة على اثنتين وخالية من البذور وكيلو طماطم مصفى بورية ، ٢ كيلو أساس استفاتو وبعد أن تغلى على نار هادئة مدة ساعتين تصفي في ماجور فخار وتقلب حتى تبرد وتحفظ لوقت الطلب

صوص اسبانيولا مجر Sauce Espagnola Maigre

تجهيزات لاجل ٢ كيلو : تحضر مقدار البسة الحمراء ومقدار أربعة لترات من اساس السمك

العمل : تغلى الاساس ويضاف على البسه ويوضع عليها ٢٠٠ جرام من خضروات مسواة بالزبدة ويطفي عليها بالنبيذ الابيض ، ١٠٠ جرام من قشر الشامبنيون وتسويها مثل الاسبانيول السابق ذكرها

صوص دميجلاس صلصة دميجلاس Sauce Demi Gloce

يتركب من النصف اسبانيولي والنصف جلاس ديڤياند وبعد تسويتها يضاف عليهما مقدارا من النبيذ الابيض او مادير وذلك لتغيير طعم الاسبانيولا ولا تغلي الصلصة بعد وضع النبيذ او المادير

چود يفوليه (چي بتلو ، ربوط) Jus de Veaulie

تجهيزات لاجل كيلو : تحضر ٤ لتر من اساس البتلو ويغلي على نار هادئه حتي ينقص الى الربع (يرسى) وينظف دائماً من العكار الذى يظهر على وجه الصلصة ثم تذيب مقدار ٣٠ جرام (فيكيل) دقيق بطاطس أو أراروت في كوبة نبيذ ابيض او مادير ويربط بها الچو ثم يغلي قليلا ويصفي ويخدم عند الطلب ويشترط ان يكون لونه احمرا لامعا مكررا

صوص ڤوليتيه صلصة بيضاء عادية Sauce Velaué

تجهيزات لاجل ٥ كيلو : تحضر مقدار ٧٢٥ جرام بسه بيضاء ومقدار ٦ كيلو اساس ابيض (العمل) تلف البسه على النار وتلقى عليها بالاساس الابيض وتغلي على النار مع استمرار التقليب ثم تنظف من الرغوه وتغلى على نار هادئه وتضيف لها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وكرات وقطع من رأس الكرفس الابيض وجزر وبصلة مغروس فيها مقدار ٤ عيدان قرنفل ويوضع على نار هادئة جدا مدة ٣ ساعات وتؤخذ

لزبده التي تظهر على وجه الصلصه اثناء الغليان وبعدها تصفي بشنوار او منخل سلك ناعم وتوضع في ماجور فخار وتقلب حتى تبرد وتحفظ لوقت العمل

ڤوليتيه ديڤولاى ـ صلصة بيضاء من الفراخ — Veloute de volaille

وهو مثل صلصة ڤوليتية الا انه تستبدل الاساس الابيض باساس من الفراخ

ڤوليتيه دى بواصون ـ صلصة بيضاء من السمك — Veloute de poisson

هى مثل صوص ڤوليتيه دي ڤولاى الا انها تصنع من اساس السمك ولا تمكث على النار اكثر من ٣٠ دقيقة

(صوص باريزين) أو صلصة الماند — Sauce Parisienne

تجهيزات لاجل لتر. تحضر مقدار لتر صوص ڤوليتيه عادى وخمس بيضات (صفار) ونصف لتر أساس ابيض بارد وقليل من الفلفل الابيض وجوز الطيب ونصف كوبة ماء شامبنيون وعصير ليمونة

العمل: توضع الاساس في سطوار بارضية سميكة و يضاف عليه جوز الطيب والفلفل الابيض وماء الشامبنيون وعصير ليمونة والڤوليتيه وتخفق الجميع بسلك ثم توضع على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة باسباتول حديد أو خشب حتى ينقص الى الثلث ويصير يابس مثل المهلبية وتكسر على الاسباتول ثم تصفي بفوطة مخصوصة لاجل الصلصة ثم توضعها فى كساروله وترش عليه زبدة خفيفة لكي تمنع الاشف من وجهها وتوضع الكساروله في أناء به ماء دافىء لوقت العمل وقبل الطلب بمدة ٥ دقائق تخفقها بالسلك وتضيف عليها ١٠٠ جرام زبدة مقطعة قطعاً صغيرة القطعة بعد الاخرى مع استمرار الخفق بالسلك ويخدم عند الطلب

صوص سوبريم — Sauce Suprême

تحضيرات لاجل لتر: تحضر مقدار لتر ڤوليتيه من الفراخ ولتر من اساس الفراخ ومقدار ½ من لتر من ماء الشامبنيون، ⅛ من لتر كريمة طازجه خالية من اللبن (العمل) تحضر كساروله وتضع بداخلها الڤوليتيه واساس الفراخ وماء الشامبنيون والكريمة وتضعها على نار حامية فوق عين الوابور مع استمرار التقليب بسرعة بالاسباتول الخشب أو الحديد حتى تبقي علي الثلث وتهلب وتكسر علي الاسباتول وتصفي بالفوطه ثم يضاف لها بعيداً عن النار الخفق بالسلك بمقدار ⅛ من لتر كريمة نقيه جيداً، ١٠٠ جرام زبدة طازجه القطعة بعد الاخرى مع استمرار الخفق بالسلك ايضا ولا تغلى الصلصة بعد وضع الزبدة والكريمة ويوضع تحتها ماء دافىء وتحفظ لوقت العمل

صوص بشامل — Sauce Bèchamel

تحضيرات لاجل ٥ كيلو: تحضر بسة بيضاء ومقدار ٥ كيلو لبن حليب مغلى وبصلة مغروسا فيها اربع عيدان قرنفل ومقدار من الفلفل الصحيح الابيض وقليل من جوز الطيب ومقدار من الملح

(العمل) تمزج البسه مع اللبن الحليب وتقلب على النار حتي تغلي ثم توضعها علي نار هادئة وتوضع لها البصلة

بالقرنفل وجوز الطيب والفلفل وورقة اللاورو وتغلى مدة ساعة وتصفيها بفوطة وترش على وجهها زبدة خفيفة وتحفظ لوقت العمل

صوص طوماط — طلصة طماطم — Sauce Tomate

تحضيرات لاجل ٥ كيلو : تحضر مقدار ٤ لتر طماطم بوريه من العلب او ٦ كيلو من طماطم مقطعه على اثنين خالية من البذور ، ٢٠ جرام جزر ، ١٥٠ جرام بصل وورقة لاورو وعودتان ومقدار ١٠٠ جرام زبدة و ١٥٠ جرام دقيق ، ٢ لتر اساس أبيض ورأسين ثوم ، ٢٠ جرام ملح ومقدار ٣٠ جرام سكر ومقدار من الفلفل (العمل) توضع في كسارولة ذات قاعدة فينة الزبدة وتلف بها البصل والجزر وبعد أن يورد قليلا تضيف عليه الدقيق ويلف حتي يحمر قليلا ثم تضيف عليه الطماطم أو البوريه وتضيف لها ٢ لتر اساس وملح وفلفل وقليل من السكر ورأس ثوم مكسره وبعد ان تغلى تغطى وتسوى فى الفرن مدة ساعتين ثم تصفي وتغلي ثانياً وتوضع في كسارولة ويرش على وجهها زبدة وتحفظ لوقت العمل ويمكن تسوية قطعة لحم بقري محمرة في الصلصة

صوص البيفرا — Sauce Albufere

وهي صوص سوبريم وتضيف عليها مقدار ثلاث ملاعق جلاس ديفياند علي لتر من الصاصة ، ٥٠ جرام زبدة فلفل الموضحة في انواع الزبدة المركبه وهي تخدم مع الفراخ المسلوقة والبريزيه

صوص امريكان — Sauce Americaine

وهو ان تحضر كيلو لانجوست ، ٢٥٠ جرام بصل وكرات وجزر مفروم مفرما ناعماً جداً وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ومقدار نصف كيلو من طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفروما فرما ناعماً ومقدار ربع كيلو طماطم بوريه ومقدار فنجانين قهوة مادير وفنجان كونياك و ٢٠٠ جرام زبدة ومثلها زيت و ٢٠٠ جرام جلاس ديفياند (العمل تقطع اللانجوست قطعاً مستديرة من جهة الذيل والتخانة مثل الاصابع ثم تشق باقى اللانجوست من جهة الرأس بالطول ثم تخرج منه المخ الاسود والاصفر الذي بداخل الرأس في صحن ثم تغسل عظم اللانجوست السابق ذكره جيدا من الرمل وتضعه فى مصفاة لاجل أن يصفى منه الماء ثم تحمر الخضروات المفرومة بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة مع زيت في كسارولة على نار هادئة نصف تسوية ثم تضعها على جانب الوابور ثم تحضر كساروله وتضع بداخلها اللانجوست وعليه ٢٠٠ جرام زبدة وزيت وتضعها على النار وتغطى الكساروله وتمكث علي نار حامية حتى يجف الماء ويلف بالزبدة وبعد ذلك تضيف له الخضارات المسواة والكونياك والمادير وتولع الكونياك وبعد أن يطفى يضاف له الطماطم المفرومة والطماطم البوريه وحزمة الخضار والجلاس ديفياند ومقدار كبشتين من أساس استفاتو وقليل من الملح والفلفل ثم تغطى الكساروله وتضعها في الفرن حتى تغلى مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وبعد ذلك تخرج الكسارولة من الفرن وترفع منها قطع اللانجوست وتصفى الصلصة بمصفاة رفيعة ثم تضعها على النار وتربطها بمقدار ٢٠ جرام دقيق ممزوج بالمخ و ٥٠ جرام زبدة وتضعها على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة بالاسباتوو الخشب الحديد حتى ينقص الى النصف (يرسى) وتصير مغرية وراسية وبعد ذلك تضعها

على جانب الوابور وتخفقها بالسلك بمقدار ٢٠٠جرام زبدة طازجة وتضع قطعة بعد الاخرى مع الخفق بالسلك ثم تتركها على جانب الوابور وتحتها ماء ساخن ولا تغلي الصلصة بعد وضع الزبدة ثم تحفظ لوقت الطلب

صوص انشوا صلصة الانشوجة Sauce Anchois

وهو ان تحضر مقدار ربع لتر من صوص سوبريم وتخفقها بالسلك بمقدار ١٠٠ جرام زبدة انشوجه الموضحة في انواع الزبدة المركبة ، ٥٠ جرام فلتو انشوجه مغسول ومجفف ومقطع قطعاً صغيرة داخل الصلصة وهي مخصوصة لاجل السمك

صوص أورور Sauce Aurore

وهو ان تحضر نصف لتر صوص سوبريم وتضيف عليها مقدار ⅛ من لتر طماطم بورية وتخفقها بمقدار ٥٠ جرام من الزبدة بعيداً عن النار وهي مخصوصة لاجل البيض واللحم والفراخ

صوص اورورمجر Sauce Aurore Maigre

وهو أن تحضر نصف لتر ڤوليتيه من السمك وتمزجه ⅛ بثمن لتر طماطم بوريه ، ٢٠٠ جرام زبدة وتخفقها بعيدا عن النار وهي مخصوصه لاجل السمك

صوص باڤاروز Sauce Bavaroise

وهو ان تغلى على النار مقدار نصف لتر من الخل مع عودتان وورقة لاورو وجذور مقدونس ومقدار ١٠ او ١٢ حبه من الفلفل الصحيح وملعقة ريفور مبشور حتى ينقص الى الثلث وتضيف عليها مقدار ست بيضات صفار وتخفقها على جانب الوابور بالسلك حتي يسوى الصفار ويلف على السلك وترفعها بعيداً عن النار وتلقي عليها مع استمرار الخفق بالسلك بمقدار ٤٠٠ جرام زبده سائلة قليلا مثل البيارنيز وتضيف لها ملعقة ماء اثناء الخفق ثم تصفى بفوطة وتضيف ١٠٠ جرام زبدة جنبرى الموضحة بالزبدة المركبة وملعقتين كريمة مخفوقه وقليل من الجنبري مقطع قطعاً صغيرة داخل الصلصة وهى مخصوصة لاجل السمك

صوص بارنيز Sauce Béarnaise

هو أن تغلي فى كسارولة مقدار ربع لتر نبيذ ابيض مع ربع لتر خل وملعقتين بصل شارلوت مفروم أو بصل عادى وعود استراجون وخمسة جرام فلفل صحيح وهو الفلفل (المنيونيت) أبيض صحيح وقليل من الملح حتى ينقص الى الربع ثم تضعه بعيداً عن النار وبعد ان يبرد تضيف عليه ثماني بيضات (صفار) و تخفقها بالسلك على نار هادئة جدا او يكون تحتها ماء ساخن على النار حتى يسوي البيض ويصير مثل الكريمة لانف ثم ترفعه بعيداً عن النار وتخفقه بمقدار ٥٠٠ جرام زبدة دافئة ويلف مثل المايونيز ويضاف له الزبدة شيئا فشيئا مع الخفق بالسلك وفي اثناء الخفق بالسلك تضاف ملعقة شوربة أو ماء دافيء ثم تصفي ويضاف لها ملعقة استراجون مفروم وملعقة

سرفى أومقدونس ناعم وقليل من الشطة كاين پيپر ويوضع تحت منها ماء دافىء وتوضع بعيدا عن النار الى وقت الطلب وهي مخصوصة لاجل السمك او اللحوم المشوية

صوص بيارنيز بالطماطم صوص شورو Sauce Bèarnaise tomate

وهو أن تحضر الصوص بيارنيز المتقدم ذكره مع عدم اضافة الاستراجون المفروم والسرفي أو المقدونس وتضيف لها مقداراً من الطماطم البوريه المصفى وهي مخصوصة لاجل الترنيدو والنوازيت

صوص بيارنيز بالجلاس ديڤاند صوص فيوا Sauce Bèarnaise veli

هو ان تحضر صوص بيارنيز المتقدم ذكره وتضيف عليه مقدار ملعقتين جلاس ديڤياند على اللتر وهي مخصوصة لاجل اللحوم المشوية

(١) صوص برسي Sauce Bercy

هو ان تضع مقدار ملعقتين بصل شارلوت مفروم فى كساروله على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ويسوى نصف تسويه وتضيف عليها ربع لتر نبيذ أبيض ومقدار من اساس السمك وتغلى على النار حتي تنقص الى الثلث (ترسى) وتضيف عليها مقدار نصف لتر صلصة ڤوليتيه واخفقها جيداً بالسلك واخفقها ايضاً بعيداً عن النار بـ ١٠٠ زبدة وتضيف عليها ملعقة مقدونس فرما مفروم ناعما جدا وهي مخصوصة لاجل السمك

(٢) صوص برسى Sauce Bercy

وهو أن تغلي مقدار ربع لتر نبيذ أبيض مع ملعقتين بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جدا وبعد ان تنقص الى الثلث (ترسي) تضيف عليها اربعة ملاعق جلاس ديڤياندو تخفقها بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضيف لها ١٠٠ جرام نخاع بقري مقطع قطعاً صغيرة ومسوى غلوة واحدة بالماء وملعقة مقدونس مفروم وهي تستخدم مع اللحوم المشوية

صوص اوبير Sauce au beurre

هو أن تضع في كسارولة مقدار ٥٠ جرام زبدة مع ٥٠ جرام دقيق وتلفها قليلا على النار وتضيف لها مقدار ثلاثة ارباع لتر ماء مغلى وتخفقها بالسلك جيدا وتضيف لها قليلا من الملح ثم تربط الصلصة بمقدار اربع بيضات (صفار) مع اربع ملاعق كريمة وعصير ليمونة ثم تصفى بالشاشة وتضيف لها مقدار ٣٠٠ جرام زبدة طازجة مع الخفق بالسلك بعيدا عن النار وتخدم مع الاسبرج والسمك المسلوق

صوص بوردوليز Sauce Bordelaise

هو ان تضع في كسارولة على النار مقدار ربع لتر نبيذ احمر مع ملعقتين بصل شارلوت مفروم ومقدار من الفلفل الابيض الصحيح وعودتان وورقة لاورو وتضيف عليها ملعقتين من صلصة طماطم وتضع الجميع على النار

ويغلى مدة ربع ساعة ثم تصفيها بالفوطه وتضيف لها اخيرا ملعقة جلاس ديڤياند وعصير نصف ليمونة و ٥٠ جرام نخاع بقري مقطع قطعاً صغيرة أو مستديرة مثل الملاليم ويكرر تسوية النخاع غلوة واحدة قبل وضعه بالصلصة وهي مخصوصة لاجل اللحوم المشوية

صوص بوردوليز بون فوا Sauce bonnefoy

وهو كالسابق ذكره بالضبط الا انه يوضع لها نبيذ أبيض بدلا من النبيذ الاحمر وتضيف له صوص ڤوليتيه بدلا من صلصة اسبانيولى ثم تضع أخيرا ملعقة استراجون المفروم وهى مخصوصة لاجل السمك المشوى واللحوم البيضاء المشوية

صوص بيجاراد لاجل البط المسوى بريزيه Sauce bigarad

هو بعد أن يسوى البط بريزيه تصفي الصلصة من الشاشة وتنظف جيدا من الجريس اي من الدهن وتتركها تغلي على النار حتي تنقص الى النصف ثم يضاف لها عصير ليمونة واربع برتقالات وعصير ليمونة على اللتر من الصلصة

صوص بيجاراد لاجل البط المسوى روستو Sauce bigarade

وهو ان تحضر الجو الخارج من البط وتنظفة جيدا من المسلي ثم تربطه خفيفاً بالاراروت او الفيكيل وتضيف عليها مقدار ٢٠ جرام سكر كراملة مطفي عليه بملعقتين خل وعصير برتقالة ثم تضيف ملعقتين من قشر البرتقال وقشر الليمون مقطع قطعا رفيعة مثل الشعر ومسلوقه بالماء قبل وضعها بالصلصة

صوص برجنون Sauce bourguignonne

هو ان تغلي على النار مقدار نصف لتر نبيذ احمر مع مقدار خمسة بصل شارلوت مفروم وجذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو و ٢٠ جرام قشر شامبنيون ويغلى الجميع حتى ينقص على النصف (يرسى) ثم تصفي بالشاشة وتربطها بزبدة مانيه الموضحة بالزيدة المركبة وتخفقها بالسلك جيدا بعيدا عن النار و ١٥٠ جرام زبدة طازجة وتضع لها أخيرا قليلا من الشطة كاين پيپر وهى تستعمل لاجل اصناف البيض

صوص بريتون Sauce Bretonne

(١) هو أن تحمر بالزبدة على النار داخل كسارولة بصلتين مفرومتين جيدا وبعد تحمير البصل تضيف عليه مقدار كوبة من النبيذ الابيض ويغلي حتى ينقص الى النصف (يرسى) وتضيف عليه ربع لتر صلصة اسبانيولى ومثلها صلصة طماطم وفصين ثوم مفرومه فرماناعما ثم تغلي على النار مدة ربع ساعة وتضيف لها أخيرا ملعقة مقدونس مفروم وهذه الصلصة تستعمل للفاصوليا المسواة الا بريتون

طريقة أخرى

(٢) وهو أن تفرم مقدار ٥٠ جرام كراث وكرفس وبصل وشامبنيون چلين مثل الشعر ثم يحمر بالزبدة فى كسارولة على نار هادئة ثم تضيف عليها نصف لتر صلصة ڤوليتية من السمك وتغلي بضع دقائق ثم تضيف لها أخيرا أربعة ملاعق كريمة و ٥٠ جرام زبدة وتخفقها بالسلك جيدا ثم تضعها في إناء به ماء دافىء لوقت الطلب وتخدم مع السمك

صوص سريز — اي بالكريز Sauce Cerise

هو أن تغلى على النار مقدار ربع لتر نبيذ بورتو وتضيف عليه ملعقتين بوهارات انجليزي ومقدار نصف ملعقة قشر برتقال مبشور ومقدار ملعقتين چلية جروزي وأخيرا يضاف لها عصير برتقال وهي تخدم لأجل البط المسوي بريزية او روستو

صوص كانتيير Sauce Canotière

هو أن تغلى على النار مقدار لتر كريبيون (أى الماء المسوي فيه السمك) وتربطها بزبدة منية الموضحة بالزبدة المركبة وبعد ان تغلي بضع دقائق تضيف لها زبدة طازجة بعيدا عن النار وتخفقها بالسلك ويضاف لها قليلا من الشطة كاين پيپر بسيط وتمشي مع السمك البحرى الحلو

صوص كابرى Sauce Capré

وهو مثل صوص أوبير ويضاف عليها اربعة ملاعق كبرى وهي لاجل السمك المسلوق

صوص كاردنال Sauce Cardinal

هو أن تحضر مقدار نصف لتر صلصة بشامل وتضيف عليها ربع لتر من خلاصة السمك وتغلي حتى تصل الى النصف (ترسى) وتضيف لها أربعة ملاعق كريمة وتخفقها بالسلك بعيدا عن النار و ١٠٠ جرام زبدة حمراء من الجمبرى او اللانجوست وقليل من الشطة كاين پيپر وهي مخصوصة لأجل السمك والزبدة الحمراء وهي موضحة بالزبدة المركبة

صوص شامبنيون Sauce Champignonne

(١) هو أن تغلى مقدار ربع لتر ماء شامبنيون حتى يصل إلى النصف أي (يرسى) ثم تضيف له ثلاثة ارباع لتر صوص ديميجلاس ويغلى بضع دقائق على النار ثم يصفى بالفوطة وتخفقها بالسلك بعيدا عن النار ويضاف لها ١٠٠ جرام زبدة و ١٥٠ رؤوس شامبنيون صغير

صوص شامبنيون طريقة أخرى Sauce Champignonne

٢) هو أن تغلي ربع لتر ماء شامبنيون على النار ويضاف له مقدار ثلاثة أرباع لتر من صوص سوبريم ثم

تغلي بضع دقائق على النار و يضاف له ١٥٠ جرام رؤوس شامبنيون صغير وهو يخدم مع الفراخ واحيانامع السمك مع تغيير صوص السوبريم بصوص ڤوليتيه من السمك

صوص شاركتيير Sauce Charcutière

هوأن تحضر مقدار لترا من صوص روبير وتضيف عليه عند الطلب مقدار ١٠٠ جرام خيار مقطع چلين رفيع مثل الكبريت الصغير ويخدم مع لحم الخنزير المسوي

صوص شاسير Sauce Chasseur

(ا)هوأن تحضر مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطعه ترنش ويكون سوتيه بالزبدة مصحوبة ببصلتين بصل شارلوت مفروم وتطفى بكوبة نبيذ أبيض ويغلي على النار حتى يصل الى النصف (يرسي) وتضيف عليه مقدار لتر صلصة طماطم وربع لتر صوص ديميجلاس ثم يغلي بضع دقائق ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ١٥٠ جرام زبدة طازجه وملعقة إستراجون ومقدونس مفروم فرماً ناعماً

صوص شاسير Sauce Chasseure

(ب)هوأن تحضر مقدار ١٥٠ جرام شامبنيون مقطع ترنش سوتيه بالزبدة والزيت محمر خفيفاو تضيف عليه ملعقة بصل شارلوت مفروم وكوبة نبيذ أبيض وكوبة مادير وكونياك ويغلي حتى يصل الى النصف (يرسي) ويضاف له مقدار أربعة ملاعق صلصه ديميجلاس وملعقتين صلصه طماطم وملعقة جلاس ديڤياند ويغلي بضع دقائق وتضيف له أخيراًملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً ويحفظ لوقت الطلب

صوص شوفروا برين Sauce Chaudfroid Brune

هو أن تحضر مقدار ثلاثة ارباع لتر صلصة ديميجلاس ومقدار فنجانين قهوة من خلاصة التروف ومقدار ٦٠٠ أو ٧٠٠ جرام چلاتينة مكررة ثم تضع الديميجلاس في كسارولة ومعه خلاصة التروف ثم تضعها و تغليها على نار حاميه ويضاف لها الچلاتينه شيئا فشيئا مع استمرار التقليب حتى يصل الى النصف (يرسي) ويضبط ملحه ثم يضاف لها نصف كوبة من المادير أو نبيذ بوردو ويصفي بالشاشة ويقلب حتى يبرد ويحفظ لوقت العمل

طريقة أخرى

هو مثل السابق ذكره ويوضع له من اساس البط والطيور بدلا من التروف وبعد ان يصفي بالشاشة يضاف له عصير برتقالتين وملعقتين من قشر البرتقال مقطع قطعا رفيعه مثل الشعر ومسلوق ومجفف ويخدم منه للبط وطيور الصيد

صوص شوفروا برين ـ لطيور الصيد Sauce Chaudfroid Brune

هو مثل السابق ذكرها في اساس الطيور التي يصنع منها وتربط بالفيكيل أو الاراروت

صوص شوفروا برين بالطماطم Sauce Chaudfroid Brune

هو أن تحضر مقدار لتر بوريه طماطم ثم تضعه على النار ويضاف مقدار ثلاثة أرباع لتر جلاتينه مكررة شيئا فشيئا مع التقليب المستمر حتي ينقص الى النصف (يرسى) ثم يصفى بالشاشه ويقلب حتي يبرد ويستعمل عند الطلب

صوص شوفروا بلانش صلصة شوفرو بيضاء Sauce Chaudfroid Blanche

هو أن تجهز مقدار لتر صلصة ڤوليتيه ومقدار نصف لتر جلاتينه بيضاء مكررة من ماء الفراخ وربع لتر كريمة ثم تضع كسارولة على النار ويوضع بداخل الڤوليتيه والجلاتينه والكريمة وتقوى النار مع استمرار التقليب باسباتول حديد أو خشب حتي ينقص إلى الثلث (يرسى) وبعدذلك يضبط ملحها جيداً وتصفى بشاشة ويمزج بمقدار ⅛ ثمن لتر كريمة بعد أن تبرد وتستعمل حسب الطلب

صوص شڤري Sauce Chivry

هو أن تلف على النار مقدار ١٠٠ جرام خضروات مقطعة قطعاً رفيعه جزر وكرفس وكرات وبصل مع جزء من عظم طيور الصيد بالزبدة ثم تصب عليها بالنبيذ الاحمر ويغلي حتى ينقص الى الثلث (يرسى) وتضيف عليه مقدارا من صوص بواڤراد ثم تصفيها بالمنخل وتضيف عليها قليلا من الشطة كاين پيپر وقليل من السكر وتخدم مع طيور الصيد

صوص شانتلي هو مثل صوص موسلين Sauce Chantilly

صوص شاتو بريان Sauce Chateaubriand

تجهيزات لاجل نصف لتر صلصة وهو . مقدار كوبة من النبيذ الابيض يغلي على النار مع ثلاث بصلات شارلوت مفروم أو بصل عادي مع عودتان وورقة لاورو ومقدار ٣٠ جرام قشر شامبنيون ، ١٢ حبة من الفلفل الابيض الصحيح ويغلي حتى يصل الى النصف(يرسى) وتضيف عليه مقدار ثلاث ملاعق جلاس ديڤياندويمزجه بملعقتين من چو البتلو ويغلي حتي يصل الى الربع (يرسي) ثم تبعدها عن النار وتخفقها بمقدار نصف كيلو زبدة وعصير ليمونة ثم تصفي بالشاشة وتوضع عليها ملعقة إستراجون مفروم ومقدونس وهي تخدم مع اللحوم البقرى المشوية

صوص شوفروا أورور Sauce Chaudfroid Aurore

وهو ان تجهز صلصة الشوفروا السابق ذكرها البيضاء ثم يضاف عليها مقدار ثلاث ملاعق طماطم بوريه ومقدار ٢٠ جرام فلفل أحمر (قرناؤطي) مذاب في فنجان من الشوربة ثم يصفي بفوطة مخصصة لاجل شوفروا الفراخ وخلافه

صوص شوفرواڤرت ـ أى شوفروا خضراء Sauce Chaudfroid Verte

هو أن تضع على النار مقدار نصف لتر نبيذ أبيض في (كسارولة) وتضع معه مقدار ملعقة سرفى ومثله إستراجون وبصل أخضر وورق مقدونس بعد أن يغلي . وبعد ذلك يبعد عن النار ويغطى ويترك مـدة عشرين دقيقة ثم يصفي بشاشة ويمزج بمقدار نصف لتر من صلصة شوفروا البيضاء بعد أن يغلى حتي ينقص الى الربع (يرسى) ويضاف عليها مقدار ملعقتين أو ثلاثة من عصير السبانخ وهذه الصلصة تستخدم لبعض شوفروا الفراخ وتسمى بشوفروا برتانييه

صوص ألاكريم Sauce à la Crême

هو أن تجهز مقدار لتر صلصة بشامل وتضيف عليه ⅛ ثمن لتر كريمة وتغلى على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم ترفع عن النار حتي تبرد وتصفيها بفوطه وتجففها بالسلك بمقدار ⅛ ثمن لتر كريمة وعصير نصف ليمونه ويخدم مع السمك المسلوق والبيض والفراخ والخضار

صوص كريڤيت أى صلصة الجمبري Sauce Crevette

هو أن تضع فى كسارولة على النار مقدار لتر صلصة ڤوليتية من السمك أو صلصة بشامل ومقدار ⅛ ثمن لتر كريمة ومقدار ⅛ ثمن لتر من خلاصة السمك ويغلى الجميع على نار حامية مع استمرار التقليب حتي ينقص الى النصف (يرسي) ثم ترفع عن النار ويضاف عليها ١٠٠ جرام زبدة جمبرى مقطع قطعاً صغيرة مع قليلا من الشطة كاين پيپر وهي مخصوصة لأجل السمك والبيض

صلصة كرى صوص كرى Sauce Curry

وهو أن تحمر نصف تحمير في (كسارولة) على النار بالزبدة الخضروات الآتية :ـ ٢٥٠ جرام بصل ـ ١٠٠ جرام كرفس ـ ٣٠ جرام جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو مع قليل من جوز الطيب ثم يضاف عليها ٥٠ جرام دقيق وملعقة صغيرة من الكرى وعندما يلف قليلا يضاف عليه مقدار لتر شوربة ثم يغلى على نار هادئة مدة ساعة ثم يرفع عن النار و يصفي بمنخل في أناء آخر ويوضع على النار حتي يغلى ثم يوضع على جانب وابور وتحته أناء به ماء ساخن وهي تستعمل لأجل السمك والطير والبيض

صوص كري ألاهندیان Sauce Curry à la indienne

هو أن تحضر كسارولة على النار وتوضع بداخلها مقدار ١٠٠ جرام زبدة وبصلتين مفرومتين وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو وقطعة من القرفة وجوز الطيب وعندما تلف قليلا بالزبدة بدون تحمير يضاف عليها مقدار ثلاثة ملاعق ونصف لتر ماء جوز الهند ونصف لتر صلصة ڤوليتيه وتتركه يغلى على نار هادئة مدة ساعة ثم يصفى أخيرا بالشنوار وبعد أن يصفى يوضع في كسارولة نظيفه ويضاف عليه مقدار ثلاث ملاعق كريمة وعصير نصف ليمونة وتوضع بعيداً عن النار وتحتها إناء به ماء ساخن وتخدم مثل الاولى وإذا لم يوجد ماء جوز هند يضاف عليها ماء لوز بعد دقه ويضاف عليه قليلا من اللبن ويصفي بشاشة

طريقة اخرى

صوص كري Sauce Curry

هو أن تضع فى كساروله على النار مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار بصلتين مفرومتين ، ١٠٠ جرام تفاح مقطع قطعاً صغيرة ثم يلف بالزبدة قليلا ويضاف عليه ملعقة كرى مع مقدار ربع لتر ماء جوز الهند أو لوز مثل السابق ذكره وتضيف مقدار ربع لتر صلصة ڤوليتية عادية أو سمك على حسب الصنف المستخدم ثم يبعد عن النار ويصفى بالشنوار ويضاف عليه مقدار اربع ملاعق كريمة ، ٥٠ جرام زبدة مع الخفق بالسلك ويخدم مثل السابق ذكره

صوص كولبير Sauce Colbert

هوأن تضع في كسارولة مقدار أربع ملاعق جلاس ديڤياند خفيف ويمزج بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة بعيداً عن النار مع الخفق بالسلك ثم يضاف عليه ملعقة صغيرة من الاستراجون المفروم وقليل من المقدونس ويستخدم مع اللحوم المشوية

صوص ديابل Sauce Diable

هو أن تضع فى كسارولة مقدار نصف كوبة من النبيذ ونصف كوبة من الخل مع بصلتين شارلوت مفرومه وبصل عادي ومقدار عشرة حبات فلفل صحيح ويغلي على النار حتي ينقص الى الربع (يرسى) ويضاف عليه مقدار ربع لتر صوص ديميجلاس ثم يصفي ويضاف عليه عند الطلب قليلا من المقدونس المفروم وقليل من الشطة كاين پيپر ويخدم مع اللحوم والطيور المشوية

صوص ديان Sauce Diane

هو أن تحمر نصف لتر صوص پواڤراد ويضاف عليه مقدار ربع لتر كريمة لبانى مخفوقة وقطع تروف چلين وهي مخصوصة لأجل الكوستليته والنوازيت والفلتو

صوص دوكسيل Sauce Duxelle

هو أن تفرم بصلة فرما ناعما وتلفها بالزبدة قليلا ثم تصب عليها مقدار ربع لتر من النبيذ الابيض وتغلي على النار حتى تنقص الى الربع (ترسي) ويضاف عليها ايضاً ربع لتر صوص ديميجلاس وربع لتر صلصة طماطم وأربع ملاعق دوكسيل ناشف وبعد أن يسوى ويلف ويضبط ملحه جيداً يضاف عليه ملعقة مقدونس مفروم وهي تخدم لاجل الاجراتاه وحشو الخضروات

صوص دپلمات Sauce Diplomate

هو أن تجهز مقدار لتر صوص نورمند وتضيف عليه ٧٥ جرام جمبري أو لانجوست مقطع قطعة صغيرة أو جمبري وملعقة تروف مقطعة قطعاً رفيعة وهي مخصوصة لأجل السمك

صوص إيكوسيز Sauce Ecossaise

هو أن تجهز مقدار نصف لتر صوص كريم ثم تضيف عليه مقدار ثلاث ملاعق خضروات مفرومة مثل الجزر والكرفس والبصل والفاصوليا الخضراء وتسوى مكوره بالزبدة وهى تخدم مع البيض والفراخ

صوص إستراجون Sauce Estragone

(١)هو أن تسلق مقدار ٣٠ جرام ورق إستراجون مقدار غلوة واحدة ثم تفرمه وتضيف عليه أربع ملاعق صلصة ڤوليتيه من الفراخ وأخيراً يضاف عليها ملعقة إستراجون مفروم ويخدم لأجل البيض والفراخ

صوص إستراجون طريقة اخرى

(٢)هو أن تغلى على النار مقدار كوبة من النبيذ الابيض في كسارولة وبعد ذلك تضع عليه ٥٠ جرام ورق إستراجون ثم يغطى ويترك بعيداً عن النار مدة عشرة دقائق وتضيف عليه لتر صوص ديميجلاس او چو بتلو مربوط ويغلى حتى ينقص الى الثلث (يرسي) ثم تصفى بالشنوار ويضاف عليه ملعقة صغيرة من الاستراجون المفروم وهي مخصوصة لأجل النوازيت واللحم الأبيض مثل الفراخ

صوص أو فينزرب Sauce au Fines Herbes

هو أن تغلى على النار مقدار غلية فى النبيذ الابيض ملعقة مقدونس ثم يضاف عليها ١٠٠ جرام سرفي واستراجون وبصل أخضر ثم تترك الجميع في النبيذ مقدار ٢٠ دقيقة ويصفى بالشاشة وتضع النبيذ على نصف لتر صلصة ديميجلاس او چو بتلو مربوط ويغلى بضع دقائق ويضاف عليه ملعقتين مقدونس فينو وإستراجون وعصير نصف ليمونة

صوص چيني ڤواز Sauce Genevoise

هو أن تلف في كسارولة بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة على النار الخضروات الآتية ١٠٠ جرام جزر - ١٠٠ جرام بصل وعودتان وورقة لاورو ومقدار ٢٠ جرام مقدونس ومقدار كيلو من رؤوس السمك السيمون ومقدار من الفلفل الصحيح ثم يترك الجميع مدة ربع ساعة على نار هادئة ثم تصفي الزبدة وتطفي عليه مقدار لتر نبيذ أحمر ويغلي حتي ينقص الى النصف (يرسى) ويوضع عليه مقدار نصف لتر صلصة إسبانيولا من السمك ثم يترك حتي يغلي على نار هادئة مدة ساعة ثم يصفي فى منخل مع دعكه باليد الخشب حتي يسقط جميعه من المنخل ثم تضيف عليه أيضاً نصف

لتر نبيذ أحمر وجزء من خلاصة السمك ثم يغلي على النار مع استمرار التقليب حتي يصل الى التخانة المطلوبة ثم يصفي ثانيا من الشنوار او الفوطه ويوضع عليه ملعقة من خلاصة الأنشوجه ، ١٥٠جرام زبدة طازجه مع الخفق بالسلك وهي مخصوصة لاجل السمك السيمون والسمك الترويت

صوص جودار Sauce Godart

وهو أن تغلي على النار مقدار نصف لتر شمبانيا أو نبيذ أبيض حتى ينقص الى نصفه (يرسي) وتضيف عليه مقدارا من الجمبون المفروم أو اللسان ومقدار ١٠٠ جرام خضروات مفرومةفرما ناعما جزر . كرفس .وكراث وتضيف عليه نصف لتر صوص ديميجلاس ومقدار نصف كوبة ماء شامبنيون ويسوي على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم يصفي بالشنوار جيداً ويرد الى النار في كسارولة حتي يغلي وهكذا حتي ينقص الى النصف (يرسى) ثم يصفي ثانيا بالمنخل أو الشنوار ويخدم مع جرناتير الاجودار

صوص أوجراتاه Sauce au Gratin

هو أن تضع فى كسارولة على النار مقدار ربع لتر نبيذأبيض وقدره من خلاصةالسمك وملعقة بصل شارلوت مفروم أى بصل عادي ويغلى حتي يصل الىالنصف (يرسي) وتضيف عليه ثلاث ملاعق دوكسيل ناشف ومقدار نصف لتر صلصة اسبانيولا أو ديميجلاس ثم تتركه يغلي مدة عشر دقائق على نار هادة وتضيف عليه ملعقة مقدونس مفروم وهي مخصوصة للسمك الاجراتاه مثل السمك الصول والمرلان

صوص هاشيه Sauce Haché

هو أن تحمر على النار مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروم بالزبدة ثم تصب عليه مقدار ربع لتر خل ثم يترك على النار حتى ينقص الىالنصف (يرسي) وتضيف عليه مقدار نصف لترصلصة اسبانيولا ومقدار ربع لتر صلصة طماطم وتتركها على نار هادئة حتى تغلي مدة عشرة دقائق وتضيف عليها ملعقتين جمبون مفروم أو أحمر وملعقة كبرى وملعقتين دوكسيل ناشف و نصف ملعقة مقدونس مفروم

صوص هاشيه مجر Sauce Haché Maigre

وهي مثل المتقدم ذكرها تماما الا أنها تضع بدلا من الصلصة الاسبانيولي صلصة فوليتيه من السمك بدلا من الجمبون بوريه أنشوجه وتخفقها بمقدار ١٥٠ جرام زبدة وهي تخدم لاجل السمك

صوص هوسارد Sauce Hussarde

هو أن تحمر بالزبده مقدار بصلتين شارلوت فى كسارولة ثم تصب عليه بمقدار نصف لتر نبيذ أبيض ويغلي حتى يصل الى النصف (يرسي) وتضيف عليه مقدار نصف لتر ديميجلاس وملعقتين طماطم بوريه ومقدار ربع لتر أساس أبيض ومقدار ١٠٠ جرام جمبون مفروم نى وفص ثوم مبطوط نى وحزمة خضار مكونة من جذور

مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم يصفي بالمنخل ويغلي حتى يصل الي النصف وتضيف عليه مقدار ملعقتين جمبون مسوى مفروم فرما رفيعا وملعقة ريفورمبشور وملعقة مقدونس وهي لأجل اللحم البقرى المشوى ويمكن تغيير الجمبون بلسان أحمر مملح

صوص هولانديز Sauce Holandaise

هو أن تغلي على النار مقدار أربع ملاعق ماء وإثنين خل ومقدار عشرة حبات من الفلفل الأبيض الصحيح ويغلي على جانب الوابور حتى ينقص الى الثلث ثم يضاف عليه ست بيضات (صفار) وتلف بالسلك حتى تسوي البيض ويهلب مثل الكريمة بدون غليان ويضاف عليه بعد ازاحته عن النار مقدار ٥٠٠ جرام زبدة سائله شيئا فشيئا مع استمرار الخفق بالسلك ومقدار ملعقتين ماء ثم تضبط ملحه وتصب عليه عصير ليمون ثم يصفي الجميع بالفوطة ويوضع فوق اناء به ماء ساخن لوقت الطلب وهذه الصلصة مخصوصة لاجل السمك والخضار

صوص هومار Sauce Homard

هو مثل صوص ديلمات السابق ذكرها بدون جرناتير داخلها وهي مخصوصة لأجل السمك

صوص هنجرواز Sauce Hongroise

وهو أن تلف فى اناء على النار مقدار بصلتين مفرومتين بالزبدة وتضيف عليه ملعقة فلفل احمر (قرناؤطى) أي (بريكه) ثم تصب عليها مقدار كوبة نبيذ ابيض مع حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو ثم يغلى حتى يصل الي النصف (يرسى) وتضيف عليه مقدار نصف لتر صوص سوبريم ويصفي الجميع بالفوطه وهي تخدم مع الفراخ واللحم البتلو والسمك

صوص اوزوتو Sauce au Huitres

تجهز صلصة نورمند وتضيف عليها مقدارا من الوتر مسوي بوشية مقشر وهي مخصوصة لاجل السمك

صوص هنديان وهى صلصة كري ألاهنديان كالسابق ذكرها Sauce indienne

صوص أفوار Sauce Ivoire

وهي صوص سوبريم وتضيف عليها مقدارا من جلاس ديفياند وهي تخدم مع الفراخ المسواه بوشية

صوص ايطالين Sauce Italienne

وهو ان تجهز مقدار نصف لتر صوص ديميجلاص ممزوج بربع لتر صلصة طماطم وتضيف عليها أربع ملاعق

دوكسيل ناشف وهو موضح في باب تجهيزات مختلفهلأجل الجرناتير ومقدار ١٥٠ جرام جمبون أحمر مسوى ومقطع قطعا رفيعة ويغلي الجميع مدة عشرة دقائق علىالنار وتضيف عليها ملعقةإستراجون مفروم ومقدونس وسرفى ويمكن وضع لسان بدلا من الجمبون

صوص ألا جوان ڤيل Sauce joinville

هوأن تجهز مقدار لتر صوص نورماند وتضع فيها مقدار ٦٠ جرام زبدة جمبرى مع الخفق بالسلك ومقدار من التروف مقطع چلية رفيع وهي تخدم مع السمك

صوص ليڤونين Sauce Livonienne

وهو أن تجهز مقدار لتر صلصة ڤوليتية من السمك ويخفق بالسلك مع مقدار ٢٠٠ جرام زبدة طازجه وتضيف عليها مقدار١٠٠ جرام جزر وكرفس وشامبنيون وبصل مقطع قطعاً رفيعة مثلالشعر ثم تسوى مكمورة مع الزبدة ومقدار ٢٥ جرام تروف چلين ومقدونس مفروم ثم يضبط ملحها جيدا وهذه الصلصة تخدم مع السمك

صوص ليانيز Sauce Lyonnaise

هوأن تحمر فى ٥٠ جرام زبدة على نارهادئةجداًمقدار١٠٠جرام بصل مفروم وتطفي عليها بربع لتر نبيذأبيض وقليل من الخل ثم تتركها حتي تنقص الى الثلث (ترسى)وتضيف عليها مقدار ثلاثة أرباع لتر صوص ديميجلاس وتتركها تغلى على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم تصفى في المنخل

صوص مادير Sauce Madere

وهى صوص ديميجلاس وتضيف عليها مقدرا من المادير

صوص مالتيز Sauce Maltaise

وهو أن تجهز صوص هولاندېز كالسابق ذكرها وتضيف عليها مقدار عصير برتقالتين وچليين رفيع من قشر البرتقال أو مبشور وهي تخدم مع الأسبرج

صوص مارينيير Sauce Mariniere

وهو أن تجهز صوص برسى كالسابق ذكرها وتضيف عليها مقدار ثلاث ملاعق فول أى (مديه) مسواه ومقشرة وتضعها على النار وتظل حتى تنقص (ترسي)إلى النصف ثم يضاف عليهامائةجرام زبدةثم ترفع عن النار وتحفظ لوقت الطلب

صوص ماتولوت Sauce Matolote

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر من خلاصة السمك مع نصف لتر من النبيذ الابيض ويغلي وتضيف عليها

جزء من تنظيف الشامبنيون ومقدار نصف لتر صلصة اسبانيو لا ثم يغلى مقدار عشرة دقائق وتصفى الجميع بمنخل رفيع وتخفقها أخيرا بمقدار ١٥٠ جرام زبدة وجزء من الشطة كاين بيبر

صوص ماتولات بلانش Sauce Matolote Blanche

هو أن تغلى على النار مقدار نصف لتر من خلاصة السمك بالنبيذ الابيض وتضيف عليها مقدار من تنظيف الشامبنيون الابيض ويغلى حتى ينقص الى النصف أي (يرسى) وتضيف عليها مقدار نصف لتر صوص ڤوليتيه من السمك ثم يغلى بضع دقائق ويصفي بمنخل رفيع ثم تخفق بمقدار ١٥٠ جرام زبدة مع الخفق بالسلك بعيدا عن النار مع اضافة قليلا من الشطة كاين بيبر ١٢، بصلة فويرمة مسواة أجلاسيه ، ١٢ رأس شامبنيون صغير

صوص مورناي Sauce Mornay

وهو ان تجهز مقدار لتر صلصة بشامل وتضيف عليها ثمن ⅛ لتر من خلاصة السمك وتغلى حتى تنقص الى النصف (ترسي) ويضاف عليها ٥٠ جرام جبنه جرافيرا ، ٥٠ جرام جبنه برمزان وتلف قليلا على النار وتمزج بمقدار ثلاث رضات (صفار) ويضاف عليها قليلا من جوز الطيب ويصب عليها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة

صوص الاموسكوڤيت Sauce Moscovite

هو أن تجهز مقدار ربع لتر صوص بواڤراد وتضيف عليه فنجان نبيذ ملجا وقليل من اللوز مقطع چلين محمص

صوص موسلين Sauce Mousseline

هو صوص هولانديز وعند الطلب تضيف عليه كريمة شانتليه مخفوقه وهي تخدم مع الأسبرج والخرشوف والكرفس والسمك المسلوق

صوص موتارد Sauce Moutarde

وهي صوص هولانديز وتضيف عليها اخيرا ملعقة مستاردة فرنساوي وهي تخدم مثل صوص الموسلين

صوص نانتويا Sauce Nantuia

هو أن تحضر مقدار لترا من صلصة البشامل راسبه جداً وتضيف عليه مقدار ثمن ⅛ لتر كريمه ثم تصفي من الفوطه وتضاف عليها ثمن ⅛ لتر كريمه ، ١٥٠ جرام زبدة جمبري مع الخفق بالسلك بعيداً عن النار واضافة جزء من الجمبري مقطع قطعاً صغيره وهي تخدم مع السمك

صوص نيف برج بالهومار النى Sauce Nevburg au Homard (cru)

هو أن تقطع مقدار هومار واحد أو لانجوست مقطع قطعا صغيره من جهة الذيل وتشقه من جهة الرأس

وتخرج المخ منه وتوضعه وحده فى صحن وتجهز مقدار ٤٠٠ جرام زبده واربع ملاعق زيت ثم تضعه في كساروله وتضع فوقه اللانجوست أو الهومار المكسر مع أضافة قليلا من الملح وقليل من الشطة كاين پيير وتضع الجميع على النار ويلف حتى يحمر ثم تصفي المسلي منه و تضع عليه مقدار فنجانين كونياك وتولعه وتصب عليه مقدار ربع لتر نبيذ مارسالا أو مادير ثم يغلى الجميع حتى يصل الى الثلث (يرسى) ثم ضع عليه ربع لتر كريمة وربع لتر من خلاصة السمك وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ٢٥ دقيقة ثم ترفع قطع اللانجوست بعد ان تسوى الصلصه وتضعها على منخل لأجل أن تصفى ثم تأخذ منها اللحم وتقطعه قطعا صغيره وتضعها في إناء آخر ثم تربط الصلصه بالمخ بعد مزجه بمقدار ٧٠ جرام زبدة ، ٣٠ جرام دقيق وتصفيها بعد ذلك وتخفقها بمقدار ٥٠ جرام زبده بالسلك ويضاف عليها اللحم المقطع من اللانجوست ويمكن ايضا ان تضيف اليها من اللانجوست ويمكن ايضا وضعها مكان القطع الصغيرة قطع كبيره حسب المطلوب

صوص نيف بورك بالهمار او اللانجوست المسوي Sauce Nevburg

هو أن تسوي اللانجوست أو الهومار في كربيون عادى مدة ٢٥ أو ثلاثين دقيقة ثم تخرج لحم الصنف الموجود ثم يقطع ترنش داخل ستوار مستدير داخله زبده ثم تملح وتضيف عليه جزءا من الشطة كاين پيرثم تحمره قليلا على الوجهين حتى يصير لونه أحمر ثم تضيف عليه المادير وتتركه على النار يغلي حتى يصل الى النصف (يرسي) وقبل الطلب تضع عليه مقدار ربع لتر كريمه ممزوجه باربع بيضات (صفار) ثم يبعد عن النار ويقلب تقليبا خفيفا حتى يمزج الجميع ويحفظ لوقت الطلب

صوص نوازيت Sauce Noisette

هو أن تحضر صلصه هولانديز ويضاف عليها مقدارا من الزبدة النوازيت الموضحة في انواع الزبدة المركبة وتخدم مع السمك السيمون والنزويت المسوي بوشيه

صوص نورماند Sauce Normande

هو أن تضيف على مقدار نصف لتر صلصه ڤوليتيه من السمك مقدار فنجانين من ماء الشامبنيون وفنجان من تسوية المول (المديه) ومقدار ربع لتر من أساس سمك الصول وعصير نصف ليمونة ، أربع أو خمس بيضات (صفار) ، ربع لتر كريمه ثم تضع الشكل على النار الحاميه وتقلب بسرعه باسباتول خشب او حديد حتى تنقص الى النصف أي (ترسى) تقريبا ثم تصفيها بالفوطه وتضيف لها بعد إزاحتها عن النار مقدار ثلاث ملاعق كريمه، جرام زبده مع الخفق بالسلك ثم توضع فوق إناء به ماء ساخن لوقت العمل وهذه تخدم لاجل السمك الصول الا نورماند والاصناف الاخرى

صوص أورينتال Sauce Orientale

هو أن تجهز صلصة الامريكان وتضيف عليها قليلا من الكري وعندما تصل الى النصف (ترسي) على النار تضع عليها قليلا من الكريمه بعد إزاحتها عن النار مع الخفق بالسلك وتخدم مثل الصلصه الامريكاني

صوص بلواز Sauce Poloise

هو أن تجهز صوص بيارنيز المتقدم ذكره وتضيف عليه نعناعا بدلا محل الاستراجون مع الخل والنبيذ ثم تضع عليه نعناعا مفروما بدلا من الاستراجون وتخدم هذه الصلصه مثل الصلصه بيارنيز

صوص پوليت Sauce Poulette

وهو أن تغلي مقدار كوبة من ماء الشامبنيون حتى تنقص الى النصف (ترسي) وتضيف عليها مقدار لتر صلصه من صوص الماند وتغلي بضع دقائق ثم ترفعها عن النار وتعصر عليها ليمونه وتضيف عليها ١٠٠ جرام زبده مع الخفق بالسلك وملعقه مقدونس مفروم وهـذه الصلصه مخصوصه لاجل الـكوارع الضاني ولبعض الخضروات

صوص پريچو Sauce Pèrigueux

هو أن تحضر نصف لتر صوص ديميجلاس راسي جداً وتضيف عليه مقدار فنجان من خلاصة التروف ومقدار ١٠٠ جرام تروف مفروم وهي مخصوصه لاجل السكوندو والتمبال والبانيه الساخن

صوص پريچوردين Sauce Pèrigourdine

وهو صوص پريچو السابق ذكره غير انك تضف اليها بدلا من التروف المفروم تروف ملفوف مثل الزيتون أو مقطع قطعا مربعه أو قطعا مستديرة مثل المليم

صوص پيكانت Sauce Piquante

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ ابيض مع فنجـان من الخل حتى يرسي على النصف وتضيف عليـه ملعقتين بصل شارلوت مفروم او بصل عادى وتضع عليه مقدار نصف لتر صوص ديميجلاس ويغلى الجميع مدة ١٢ دقيقة ويضاف عليه بعد ازاحته عن النار ملعقتين كرنشون مفروم ومقدونس استراجون مفروم وهذه الصلصة تخدم مع لحم الخنزير المشوى او المسلوق او روستو وتخدم ايضا مع البقري المسلوق واللسان

صوص پوافراد أردنيز (عادي) Sauce Poivrade Ordinaire

هو ان تحمر على النار في كسارولة بها زيت الخضررات الآتيه : —

١٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام بصل ، قليل من جذور المقدونس وعودتان وورقة لاورو ويضاف عليها مقدار فنجان خل وربع لتر مارينا د ويستمر على النار حتي ينقص الى الربع ويضاف عليه لتر صلصـة اسبانيولا وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ساعه وقبل ان تصفي الصلصه بعشرة دقائق تضيف مقدار ١٠ حبات فلفل مكسر ثم تصفى الصلصة بالمنخل و تعصرها جيدا ثم تضيف عليها كوبة من المارينا د وتتركها تغلي مدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة ثم تصفيها

مرة ثانية من الفوطه وتخفقها بالسلك بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وهي تخدم مع اللحم المارينا د وغيره

صوص بوافراد لأجل طيور الصيد Sauce Poivrrade

هو ان تحمر على النار في الزيت الخضروات الآتية : —

١٠٠ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل وعودتان وورقة لاورو وجذور مقدونس ويضاف عليها جزء من عظم طيور الصيد وبعدان يحمر ويصفى من الزيت تطفى عليه بمقدار ربع لتر من الخل وكوبة من النبيذ الابيض ثم تتركه يغلي حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة اسبانيولا ولترين من اساس الطيور ولتر مارينادثم تسوى الجميع على نار هادئة مع تغطيته بغطاء محكم جيدا وبعد ثلاث ساعات او اربعة قبل ان تصفي الصلصه بعشرة دقائق يضاف عليه مقدار عشرة حبات فلفل مكسر قطعا صغيره ثم تصفى بالمنخل جيدا ويرد على النار مرة اخرى ويضاف عليه مقدار ربع لتر من اساس الطيور ومقدارا من المارينا د ثم يغلي مدة ٣٠ دقيقة ويصفى بالفوطة ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام زبدة بعيدا عن النار مع الخفق بالسلك

صوص بورتو Sauce Porto

وهي مثل صوص مادير السابق ذكرها ويضاف عليها نبيذ بورتو بدلا من المادير

صوص بورتوجيز Sauce à la Portugaise

تجهيزات لاجل عمل لتر صلصه وهو ان تفرم بصلة كبيرة وتحمرها في الزيت على نار حامية وعندما تحمر تضيف عليها مقدار ثلاث ارباع كيلو طماطم مقشرة خالية من البذور ومقطعة قطعا صغيرة مع فصان مفرومان من الثوم وملح وفلفل وقليل من السكر ويغطى الكساروله وتسوى على نار هادئة وبعد ذلك تضيف عليها مغرفتين من الطماطم البورية وملعقتين من جلاس ديفياند وملعقة حساء (شوربة) ومقدونس مفروم

صوص بروفنسال Sauce Provençale

وهو ان تجهز مقدار نصف لتر صلصة طماطم مقشره وخالية من البذور ومفرومه جيدا ثم تضعها في ستوار داخله ثلاث ملاعق زيت مقدوح مع اضافة ملح وقليل من السكر وفصان مفرومان من الثوم وتسوى على نار هادئة وبعد ذلك تضيف عليها الكساروله وتضعها على نار هادئة جدا وتغلى نصف ساعه حتى يتم نضجها ويجف ماؤها وتحفظ لوقت الطلب

صوص ريجانص Sauce Régence

هو أن تضع مقدار ربع لتر نبيذ أبيض في كساروله وتوضع على نار هادئة وتغلي حتى تنقص الى النصف (ترسى) ثم تضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام من الجزر والكرفس والكراث والبصل مفرومه جيدا وقليل من خلاصة

التروف ومقدار ثلاثه أرباع لتر صوص ديميجلاس وتغلى مقدار عشرة دقائق على نار هادئه ثم تصفى بفوطةوتخدم مع السكوندو من اللحم

صوص روبير Sauce Robert

تجهيزات لعمل نصف لتر : وهو أن تفرم بصلة كبيرة وتضعها مع مقدار ٥٠ جرام زبدة على النار حتى تصير نصف تسويه ثم تضيف عليها مقدار ربع لتر نبيذ أبيض وتتركها تغلي على نار هادئه حتى تنقص الى النصف (ترسى) وتضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة ديميجلاس بعد ازاحتة عن النار وبعد ذلك ترده على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تصفيه في الشنوار جيدا وتضيف عليه بعيدا عن النار قليلا من السكر البودرة ومقدار ملعقة مستاردة فرنساوى وهي تخدم مع لحم الخنزير المشوي والبتلو

صوص روبير طريقة أخري

هو أن تلف بصلة مع الزبدة على النار وتطفي عليها بمقدار كوبة من النبيذ الأبيض وكوبة من الخل ويغلي حتى ينقص الى الثلث (يرسي) وتضيف عليها مقدارا من الفلفل الصحيح ، ربع لتر صوص ديميجلاس ثم تغليها قليلا مدة ربع ساعه وتصفيها فى الشنوار وتوضع عليها بعيد عن النار مقدار ملعقه مستارده فرنساوى وتخدم كالمتقدم ذكرها

صوص رومين Sauce Romaine

هو أن تسوى مقدار ٥٠ جرام سكر كراملة أحمر غامق وتصب عليه مقدار فنجان من الخل وتضيف عليه أيضاً نصف لتر صلصه اسبانيولا وربع لتر من أساس الطيور وتغلي حتى تنقص الى النصف ثم تصفى بالفوطة ويضاف عليها ٢٠ جرام صنير محمص و ٢٠ جرام زبيب بناتي فتله انجليزي ومنقوع فى الماء الساخن وهذه الصلصة تخدم مع لحوم الصيد ويمكن أن تستخدم مع اللحوم المارينا د وتستبدل أساس طيور الصيد باستفادو عادي

صوص روينيز Sauce Rouennaise

تجهيزات لعمل نصف لتر : هو أن تحضر مقدار ربع لتر صوص بوردوليز مسوي بالنبيذ الاحمر وتصفى مقدار أربع كبده بط ناضجة في الصلصة ثم تصفى الصلصة وتضيف عليها الكبد المصفاة وهي تخدم مع البط المسوى روستو

صوص راڤيجوت Sauce Ravigote

هو أن تغلي على النار مقدار كوبة نبيذ أبيض مع كوبة خل حتى تنقص الى النصف ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة ڤوليتية ثم يغلي بضع دقائق على النار ويضاف عليها بعد ازاحتها عن النار مقدار ١٠٠ جرام زبدة بصل الموضحة بالزبدة المركبة وملعقة اسنراجون مفروم وسرفي وبصل أخضر مفروم ويؤخذ من الجميع اجزاء متساويه وهذه الصلصه تخدم مع الفراخ المسلوقة

صوص ريجانص لاجل السمك — Sauce Regence pour Poissons

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ أبيض رين وربع لتر أساس سمك ومقدار ٢٠ جرام شامبنيون مفروم ومثلها تروف ثم يغلى حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم يصفى بالشاشة وتضيف عليه مقدار ثلاثه أرباع لتر صوص نورماند وتضيف عليها ملعقة شوربه من خلاصة التروف

صوص ريجانص لاجل الفراخ — Sauce Regence pour Poissons

هو أن تغلى على النار مقدار ربع لتر نبيذ أبيض ومقدار ربع لتر ماء شامبنيون وقليل من خلاصة التروف حتى ينقص الى النصف أي (يرسي) وتضيف عليه مقدار ثلاثة أرباع لتر صوص بارزين ثم تصفى من الفوطة وتخدم مثل الاولى

صوص ريش — Sauce Riche

هو أن تجهز صوص ديلمات كالسابق ذكرها وتضيف عليه مقدارا من خلاصة التروف وتضيف عليها أيضا مقدار ١٠٠ جرام تروف مقطع قطعاً صغيره وهى مخصوصه لاجل السمك الكبيرالمسوى بوشيه

صوص ريبان — Sauce Rubens

هو أن تلف مع الزبدة على النار مقدار ١٠٠ كيلو جرام من خضروات الشوربه المفرومه جيداً وتطفى عليها بمقدار كوبة من النبيذ الابيض ومقدار لتر اساس السمك وتتركه يغلى مدة ٢٠ دقيقة ثم يربع عن النار ويصفى من الشنوار وتنظف الزبدة التي على وجه الصلصه ثم تضعها علىالنار حتى تغلى وتتركحتى تنقص الى الربع (ترسي) وتضيف عليها ملعقة مادير مع بيضتين (صفار) ، ١٠٠ جرام زبده طازجه ، ٣٠ جرام زبده حمراء مع الجمبرى الموضحه بانواع الزبدةالمركبه وقليل من صلصه الانشوجه وهي تخدم مع السمك المسلوق كالبوشيه

صوص سالمي — Sauce Salmis

هو أن تحمر على النار ١٥٠ جرام خضروات مثل الجزر والبصل والكرفس ثم تلف معها عظم الطيور الصحيح او المكسر وتطفى بمقدار ربع لتر نبيذ أبيض وورقة لاورو ويغلي حتى ينقص الى النصف(يرسي) ثم تضيف عليها مقدار لتر صوص ديميجلاس ويغلى على نار هادئة مدة ساعة ثم تصفى بالمنخل وتعصر عصراً جيداً لتحصل على خلاصة الخضروات وتضيف عليها مقدار ربع لتر نبيذ وقليل من أساس الطيور وبعد ان تصفى تغلى على نار هادئة مدة ساعه حتى تنقص الى النصف (ترسي) وتضيف عليها كوبه من ماءالشامبنيون وقليل من خلاصة التروف ثم تصفى بالفوطه وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبده بعيداً عن النار وتحفظ لوقت الطلب

صوص سان مالو — Sauce Saint Malo

تجهيزات لاجل نصف لتر . هو أن تجهز مقدار نصف لتر صلصه نبيذ ابيض الموضحه بهذا الاسم وتضيف

عليها ملعقة بصل شارلوت مفروم مسوى فى النبيذ الابيض او ٥٠ جرام زبدة بصل وملعقة مستارده ومقدار من زبدة الانشوجه لاجل السمك المسوى

صوص صول فرينو Sauce Salferino

هو ان تصفى مقدار كيلو طماطم احمر نى وتصفي الماء من الشاشة ثم تغلي على النار حتى (يرسي) وتصير سميكه مثل الشراب السميك وتضيف عليها ثلاث ملاعق جلاس ديڤياند وشطة كاين پيپر وعصير ليمون ويضاف عليها بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة الامترودوتيل و ١٠٠ جرام زبدة بصل الموضحة في الزبدة المركبة وهى تخدم مع اللحوم المشوية

صوص سوبيز وهي تصنع على طريقتين Sauce Soubise

الطريقه الاولى : هو أن تقطع ٥٠٠ جرام بصل ترس مسلوق غلية واحده ثم تصفيه من الماء وتضعة فى كساروله وتضع عليه ١٠٠ جرام زبدة ويسوى على نار هادئة جدا بملعقة شوربة أو ملعقه ماء وقبل ماينضج وهو أبيض على لونه الطبيعي تضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة بشامل يابس وقليل من الملح وقليل من الفلفل الابيض ومقدار ملعقة قهوة سكر بودرة وتغلي الصلصة مغطية فى الفرن على نار هادئة جداً وبعدها تصفى بالمنخل أو الشنوار ثم تضعها على النار وتقلبها حتى تصل الى التخانة المطلوبة و ضيف عليها ١٠٠ جرام زبدة وتخفقها مع الصلصة بعيدا عن النار مع أربعة ملاعق كريمة وتوضع فوق إناء به ماء ساخن وتحفظ لوقت الطلب

الطريقة الثانيه

هو أن تفرم البصل كالمتقدم ذكره وبعد تسويتة غلية واحدة يصفى منه الماء ويوضع في كسارولة وتضيف عليه ١٠٠ جرام أرز وتضيف عليه أيضا لتر شوربة كونسميه أوشوربة بيضاء ويضاف عليها سكر مثل النوع الاول و٢٥ جرام زبدة ويترك حتي يسوي على نار هادئة داخل الفرن وبعد أن يسوي يصفي الجميع بالمنخل السلك ويرش على النار مرة ثانيه وتلف بالسلك أو بالاسباتول حتى يصل الى التخانة المطلوبة وعزج بالزبدة والكريمة كالنوع الاول بعيدا عن النار وتحفظ لوقت الطلب

صوص سوبيز بالطماطم Sauce Soubise tomaté

تصنع كما لمتقدم ذكرها وتضيف عليها مقدار ربع لتر بورية طماطم مصفى

صوص سوشية Sauce Souchet

هو ان تفرم مقدار ١٥٠ جرام من الخضراوات چلبين رفيع مثل الشعر جزر وكرفس وجذور مقدونس ويسوى بالزبدة على نار هادئة جدا ثم يضاف عليها مقدار ربع لتر من خلاصة السمك ومقدار كوبة من النبيذ

الابيض ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجة ثم يصفي الماء من الخضار ويكون السمك مقطع قطعا متساوية وبعد ان ينضج السمك تصفي منه الخلاصة وتربطها بمقدار نصف لتر صلصة نبيذ أبيض ويغلي حتي ينقص الى النصف ثم تضيف عليه الخضار المقطع جليين وتكسي به السمك

صوص تورتي — Sauce Turti

هو أن تضع فى كساروله مقدار نصف لتر چومربوط من البتلو وتضيف عليه أربعة جرامات شاي جبلى و ٣ جرام ورق ريحان وجرام واحد بردكوش و ٢ جرام حصى لبان و٢ جرام تان وورقة لاورو وقليل من ورق المقدونس و٣٠ جرام قشر شامبنيون ويغلي الجميع غلية واحدة ثم ترفعه عن النار وتضيف عليه عشر حبات فلفل صحيح ثم يترك مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يصفى بالمنخل او في الشنوار وىمزج مع لترصوص ديميجلاس ويضاف عليه ايضا مقدار ربع لتر صلصة طماطم وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ربع ساعه وبعد ذلك يصفي بالفوطة او بالشنوار وىمزج معه مقدار ثلاث ملاعق مادير وقليل من الشطة كاين پيپر

صوص تريليون الانسيين — Sauce tyralieune

هو أن تحمر في الزبدة على النار بصلتين مفرومتين ترسا رفيعا (اعنسيه) وتضيف عليه مقدار ربع كيلو طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة فرما جيدا وتضيف عليها نصف لتر صوص بواقراد ثم يتم نضجها على النار مدة عشرة دقائق وتحفظ لوقث الطلب

صوص ڤالوا — Sauce Valols

وهى صوص بيارنيز بالجلاس ديڤياند السابق توضيحها

صوص ڤانسيين — Sauce Venisieure

هو أن تغلى علي النار حتى يرسى على الثلث . مقدار نصف لترخل و٢٠ جرام استراجون وملعقتين بصل شارلوت مفروم و٢٥ جرام ثم يصفى الجميع بشاشة مع مقدار لتر صلصة نبيذ ابيض (صوص ڤان بلا) ثم تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبده طازجه خضراء كالموضحة فى انواع الزبدة المركبة وتضيف عليها ايضا ملعقة سرفى واستراجون مفروم واذا لم يكن موجود سرفى بدلا منه مقدونس مفروم وهذه الصلصة تخدم لاجل السمك

صوص ڤنيزو — Sauce Venaisnon

هو ان تضيف علي نصف لتر صوص بواقراد لاجل طيور الصيد ثلاث ملاعق چليه دوجروزي ثم تضيف عليها ايضا ملعقتين كريمه وتضع الچليه دوجروزى والكريمة بعيداعن النار وهذه الصلصة تستعمل لاجل لحوم الصيد

صوص ڤان روچ — Sauce vin rouge

وهو صوص بورجنون مربوط بزبدة منيه الموضحة فى انواع الزبدة المركبة او بالتوضيحات الاتية ٠ وهو

أن تمزج على النار بالزبدة مقدار ١٥٠ جرام من الخضروات الآتية : بصل وكراث وكرفس وجزر ثم تطفي عليها بمقدار نصف لتر صلصة اسبانيولى وبعد ان ترسي العملية الاولي على الثلث تغليها على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم تصفيها بالفوطه تخفقها بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبده و تضيف عليها ملعقه صغيرة من خلاصة الانشوجه وقليل من الشطة كاين پيپر وهذه الصلصه تخدم لأجل السمك.

صوص ڤيرو Sauce Veron

هو أن تضيف على مقدار لترصوص نورماندربع لتر صوص تريلين وتمزج جيدا وتضيف عليها ملعقتين جلاس ديڤياند وملعقه من خلاصة الأنشوجه وهذه الصلصة تستعمل لأجل السمك .

صوص ڤلاچواز Sauce Villageoise

هو أن تضيف على مقدار نصف لتر صلصة ڤوليتية عادية مقدار معلقتين من چوالبتلو ومقدارمن ماء الشامبنيون ويغلى الجميع حتى ينقص الى النصف ثم يصفي بالفوطه وتضيف عليها ملعقتين صوص سو بيز بالبشامل ثم تضيف عليها صفار أربعة بيضات وتضيف لها بعيداً عن النار مقدار ١٠٠ جرام زبده مع الخفق بالسلك وهذه الصلصة تستعمل للحم الأبيض

صوص ڤليروا سو بيزيه Sauce Villeroy Soubise

هو أن تضع الصلصه كالمتقدم ذكرها مع اضافة ثلاث ملاعق صوص سوبيز ، ١٠٠ جرام تروف مفروم وتستعمل مثل الاولى

صوص ڤان بلا Sauce vin banc

وهو ينقسم الى اربعة أقسام: النوع الاول. هو أن تحضر مقدار لتر صلصة ڤوليتيه من السمك وتضيف عليها مقدار ربع لتر اساس سمك وصفار اربع بيضات وتضع الجميع على نار حامية بعد مزجها بالسلك ثم تقلب على النار بسرعة بالاسباتول الخشب او الحديد حتى ينقص الى النصف وتضيف لها بعيداً عن النار مقدار ١٥٠ جرام زبده مع الخفق بالسلك

صوص ڤان بلا طريقه ثانية

النوع الثاني : هو أن تضع صفار سبع بيضات في كساروله وتمزج بالسلك على جانب الوابور حتى يسوى قليلا ثم تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠٠ جرام زبده كالسابق ذكرها وتضع لها اثناء المزج مقدار فنجانين قهوة من خلاصة السمك راسيه جدا وهذه الصلصه لاجل ان يكسى بها السمك ويحمر في الفرن بسرعة بدون ان يضع عليه شيئا آخر

صوص ڤان بلا طريقه ثالثة

النوع الثالث : هو أن تضع مقدار نصف لتر من خلاصة السمك على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ينقص الى الربع ثم يضاف عليه صفار ست بيضات بعيداً عن النار ويخفق بالسلك على جانب الوابور حتى يسوى الصفار ويخفق أيضاً بمقدار نصف كيلو زبدة سائلة مثل صوص هولاندیز ویکسی بها السمك

صوص ڤان بلا طريقه رابعة

النوع الرابع : هو بعد نضج السمك بخلاصته يوضع فى إناء آخر وتوضع الخلاصة على نار حامية مع التقليب المستمر حتى (يرسى) ويغرى ثم ترفعها عن النار وتخفقها بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجه ويكسى بها السمك ويورد أى يحمر فى الفرن بسرعة ويخدم في الحال

صوص زنجارا Sauce Zingara

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر خل وملعقة بصل شارلوت أو بصله عادية مفروم ويغلى حتى ينقص الى النصف ثم يوضع عليها مقدار نصف لتر من چو البتلو ومقدار ١٥٠ جرام قلب عيش محمر بالزبدة وتتركها تغلى على نار هادئة مدة عشر دقائق ويضاف عليها ملعقة مقدونس مفروم وعصير ليمونه

طريقة اخرى

هو أن تغلى على النار حتى ينقص الى الثلث مقدار ربع لتر نبيذ أبيض وماء شامبنيون ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر صوص ديميجلاس وربع لتر صلصة طماطم وتغلى مدة عشر دقائق ويضاف عليه قليلا من الشطة كاين پيپر، ١٠٠ جرام چامبون أو لسان أحمر ، ٥٠ جرام شامبنيون، ٣٠ جرام تروف والجميع مقطعه چلیین مثل الشعر داخل الصلصة وهي لاجل البتلو والفراخ

الصلصات الانكليزيه الساخنة

البرت صوص Albert Sauce

هو أن تضع فى كسارولة ١٥٠ جرام ريفور مبشور مع فنجانين كونسميه بيضاء وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تضيف عليه مقدار ربع لتر صوص بالزبدة على الطريقة الانكليزية ، وربع لتر كريمه ، ٤٠ جرام قلب عيش ثم تتركه يغلي على نار حاميه مع استمرار التقليب مدة ثلاث دقائق أو أربع ثم تصفي بالفوطة المخصوصة للصلصه مع

العصير الجيد بالملعقة الخشب ثم تمزج الجميع بصفار بيضتين وتضبط بالملح والفلفل ثم تضع عليه ملعقة صغيره من المستارده ممزوجة بملعقة خل وهى تخدم مع اللحم البقرى البريزية والفلتو

أورماتيك صوص Aromatic Sauce

هو ان تغلي نصف لتر كونسمية على النار ثم ترفعه عن النار وتضع فيه سريعا الخضروات الآتيه مدة عشرة دقائق لتخرج منها الرائحة وهي عودتان و٤ جرام وورق ريحان وجرام بردجوش وجرام زعتر وجرام شاى جبلي وبصل أخضر وملعقتين بصل شارلوت أو بصل عادمفروم وقليل من جوز الطيب واربع حبات فلفل صحيح وبعد ذلك يصفي من الشاشة وتطفي عليها بمقدار ٥٠ جرام بسة حمراء بالزبدة ثم تغلي بضع دقائق وتضع عليها عصير ليمونة وملعقة سرفى واستراجون مفرومان بلانشية وهى تخدم مع السمك الكبير المسوي بوشية او اللحم المسلوق

بتر صوص صلصة بالزبدة على الطريقه (الانجليزية) Butter Sauce

هو أن تضع فى كسارولة على نارها مقدار ٦٠ جرام زبدة مع ٦٠ جرام دقيق ثم تلفها على النار واضع عليها مقدار ثلاثة أرباع لتر ماء مغلي وعصير نصف ليمونة و تضبط ملحها جيدا وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام زبدة مع الخفق بالسلك ثم تمزجها بصفار ثلاث بيضات تصفي من الفوطة وتحفظ لوقت العمل

كابرس صوص Capers Sauce

وهو مثل الصلصة السابق ذكرها وتضيف عليها أربع ملاعق كبرى مع لتر صلصة وهي تخدم مع السمك المسلوق وكذلك مع اللحم الضانى المسلوق

سلرى صوص (صلصة الكرفس) Celery Sauce

هو أن تحضر ٤ من قلب الكرفس الابيض ويسوى بريزيه وكونسمية بيضاء وتضع عليها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وبصله مغروس فيها أربع حبات قرنفل ويسوى على نار هادئة ثم يصفى الكرفس في المنخل وتضيف عليها قدر الكرفس صوص كريم الانجلية وبمزج جيدا ثم تغلي الماء المسوى فيه الكرفس وتضعه على الصلصة ويصفى بالشنوار ثانيا ويوضع فوق اناء به ماء ساخن تحت الطلب وهذه الصلصة تقدم مع الفراخ المسواه بريزية والمسلوقه

روبلاك صوص Roebluck Sauce

وهو أن تضع في كسارولة مقدار ١٠٠ جرام خضار مفروم مكون من جزر وكرات وكرفس وبصل و٦٠ جرام جاميون في ثم تحمر بالزبدة ويضاف عليها حزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو ويصب عليها نصف كوبة من الخل ويغلي حتى يرسي على الخضار فقط ثم تضيف عليه ربع لتر صلصة اسبانيولا ويغلي على نار هادئة مدة ربع ساعه ثم ترفع منها حزمة الخضار وتضيف لها كوبة نبيذ بورتو وملعقة جلية جروزى وهي تخدم مع لحوم الصيد

كريم صوص Cream Sauce

هو أن تحضر بسة بيضاء ب ١٠٠ جرام زبده و ٦٠ جرام دقيق ثم تلف عليها ربع لتر مادير أبيض وفنجان من ماء الشامبنيون ومقدار أربع ملاعق كريمة وتتركه يغلي على النار الهادئة وحزمة خضار مكونة من مقدونس وورقة لاورو ويغلي على نار هادئة مدة ربع ساعه وبعد ذلك ترفع منها حزمة الخضار والبصلة ويصفى من الشنوار وتحفظ لوقت الطلب وهى تخدم مع السكوستليته البتلو الروستو

شريمبس صوص Srimpes Sauce

هو ان تجهز مقدار نصف لتر صوص ويبر الانجليه (اي صلصة زبدة) السابق ذكرها ويضاف عليها قليلا من الشطة كاين بيبر وملعقة صغيرة من خلاصة الانشوجة ، ١٠٠ جرام جمبرى مقطع قطعاً صغيره وهي تخدم مع السمك

ديفيلدصوص Devilled Sauce

هو أن تغلي على النار فى كسارولة مقدار فنجانين خل مع ملعقتين بصل شارلوت مفروم ويغلى حتي ينقص الى النصف (يرسى) وتضيف له مقدار ربع لتر صلصة اسبانيولا وملعقتين طماطم بوريه ثم تتركه يغلي مدة ١٠ دقائق ثم يضاف عليها ملعقة درب صوص وقليل من الشطة كاين بيبر ثم تصفيها من الشنوار وهذه الصلصة تخدم مع الفراخ الجربية المشوية

اسكوتش إجز صوص Scotch eggs Sauce

هو أن تجهز صلصة بشامل بمقدار ٦٠ جرام زبدة ، ٣٠ جرام دقيق ونصف لتر لبن مغلى وتضبط ملحها جيداً ثم تضيف عليها أخير زلال أربع بيضات (بياض) وتقطع قطعاً جلبين رفيع وعند الطلب تضيف عليها صفار أربع (بيضات) بعد نضجها ويصفي من المنخل السلك وهذه الصلصة تخدم مع السمك البكلاه

فينيل صوص Fenne Sauce

وهذه الصلصة صوص او بير الا انجليه وتضيف عليها مقداراً من الفينوكيه مفرومة مسواه بلانشيه (أي غلوة واحدة) وكل ربع لتر صلصة عليه ملعقة فينوكيه وهذه الصلصة تخدم مع السمك الميكروه جربيه ومسلوق

جوس بيرى صوص Goose borry Sauce

هو أن تسوى في كساروله لتر جوزي أخضر ، ١٢٥ جرام سكر وفنجان ماء وتصفي من الشنوار وتخدم مع السمك الميكروه جربية

لوبستر صوص Lobester Sauce

هو أن تضيف على لتر صوص بشامل قليلا من الشطه وملعقةمن خلاصةالانشوجة ، ١٠٠ جرام هوماأولابخوست او جمبري مقطع قطعاً صغيرة وهي مخصوصة لاجل السمك

أويستر صوص Oyester Sauce

هو أن تحمر ١٥ جرام دقيق مع ٢٠٠ جرام زبدة في (كسارولة) على نار هادئةحتى يصيرلونه مثل الطحينة الحمراء ثم تطفى عليها فنجان لبن ونصف فنجان كريمه وتضبط ملح ثم تغلي على نار هادئة مدة عشرة دقائق وتصفيها بالفوطه ثم تضع عليها قليلا من الشطه كاين پير ومقدار ١٢ جرام وترمسوي أى (الجندفلي) وهى مخصوصة للسمك المسلوق

برون أويستر صوص Broun Oyester Sauce

وهي الصلصه ذكرهاوتضيف عليها أساس استفاتو بدلا من الكريمة واللبن وهي تخدم مع اللحم الجربيه والبودن المسوي من اللحم

برون جرابي صوص Brown Graby Sauce

هو أن تضيف على مقدار نصف لتر صوص أويز الا انجليه كالسابق ذكرها مقدارفنجالين چو بتلو وملعقتين كنشرب وهي صلصه موجودة في الزجاجة وملعقتين مرلقاي وهي مخصوصه للروستو البتلو

إجز صوص Eggs Sauce

هو أن تسوي فى كسارولة ٦٠ جرام زبدة على مقدار ٣٠ جرام دقيق وتضيف عليها مقدار نصف لتر لبن مغلي مع وضع ملح وفلفل أبيض وجوزالطيب وتتركه يغلي على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم تصفيها بالفوطه وتضيف عليها أيضا بيضتين مسلوقتين ومقطعتين قطعاً صغيرة وتخدم مع السمك

أجز أند بتر Eggs and butter

هو ان تسيح او تفك ٥٠ جرام زبده وتضيف عليها عصير لمونة وملح وفلفل ابيض وثلاث بيضات ناضجة مفرومة مع ملعقة صغيرة من المقدونس المفروم بلانشيه وهي تخدم مع السمك البكلاه المسلوق وخلافه

اونين صوص Onions Sauce

هو ان تقطع ٢٥٠ جرام بصل ترس رفيع في مقدار نصف لتر لبن وملح وفلفل ابيض وجوز الطيب ثم تلف بسه بيضاء مع ٢٠ جرام زبده ، ٤٠ جرام دقيق ثم يصفى اللبن المسوى في البصل وبعدذلك تفرم البصل فينو وتضيفه على

الصلصه ان كانت مهلبه وتسوى على نار هادئه مدة عشر دقائق وهذه الصلصة تخدم مع الارانب والفراخ والكرشة واللحم الضأن المسلوق والطيور ودائما يكسى بها الصنف المخدم معه

بريد صوص Bread Sauce

هو ان تحضر مقدار نصف لتر لبن مغلي وتضع عليه مقدار ٨٠ جرام قلب عيش افرنكي ابيض طازج وقليل من الملح وبصله مغروس فيها ثلاث حبات قرنفل ، ٣٠ جرام زبده وتتركها تغلي على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع منها البصل وتخفقها بالسلك وتضيف عليها فنجان كريمه وهذه الصلصه تخدم مع الفراخ الروستو وطيور الصيد

فرايد بريد صوص Fried Bread Sauce

هو ان تضع في كسارولة مقدار ربع لتر من الشوربه وملعقتين جامبون أو لسان احمر مقطع قطعا صغيرة وملعقتين بصل شارلوت مفروم وتتركها تغلي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تحمر ٥٠ جرام قلب عيش افرنكي وتضيفه عليها وكذلك ملعقة مقدونس مفروم وعصير نصف ليمونه وهذه الصلصه تخدم مع العصافير الروستو

بارسلي صوص Parsley Sauce

هو ان تجهز نصف لتر صوص الانجليه وتضيف عليه ملعقة شوربة من خلاصة المقدونس وملعقة مقدونس مفروم مسوي بلانشيه وهذه الصلصة تخدم مع الكوارع البتلو والرأس البتلو والمخ

صوص برسي لاجل السمك

بارسلي صوص Parsley Sauce

هو أن تجهز ٥٠ جرام بسه بيضاء وتضعها في كسارولة على النار ثم تطفى عليها نصف لتر من خلاصة السمك ويجب ان يكون في الخلاصه ورق لاورو وفلفل صحيح وجذور مقدونس لاجل الرائحة ثم تتركها تغلي مدة عشر دقائق على نار هادئة مع التقليب ثم تصفى من الفوطة وتضيف عليها ملعقة مقدونس مفروم ومسوي بلانشيه وعصير ليمونه وتحفظ لوقت الطلب

ابلز صوص Aopples Sauce

هو أن تحضر نصف اقة تفاح مسوى ومصفى بوريه وتضيف عليه قليل من السكر وقليل من القرفة المدقوقة وتخفقها بالسلك جيداً وتضعها على جانب الوابور الدافىء وتخدم مع البط والارز ولحم الخنزير

پورتو وين صوص Porto wine Sauce

وهو أن تحضر مقدار نصف لتر نبيذ پورتو ويوضع على النار حتى ينقص الى النصف وتضيف عليه ملعقة بصل شارلوت مفروم أو بصل عاديه وعودتان وعصير نصف ليمونة وبرتقالتين وقليل من الملح وقليل من الشطة كاين پيبر ومقدار ملعقة صغيرة من قشر البرتقال مبشوراً واخيراً يصفى من الشاشة ويضاف عليها نصف لترجو بتلو مربوط وهي مخصوصة لبط الصيد وطيور الصيد

هورس راديش صوص: وهو مثل صوص البرت Horse Radish Sauce

ريفورم صوص Reform Sauce

وهو ان تحضر ربع لتر صوص بواڤراد وربع لتر صوص ديميجلاس وتمزج الاثنين ببعض وتضيف عليها الجرناتير الآتية: مقدار قطعتين خيار كرنشون وزلال بيضه ناضجة ومقدار ٣٠ جرام شامبنيون، ٢٠ جرام تروف، ٣٠ جرام لسان أحمر وتقطع الجميع چلين قصير وهذه الصلصة تخدم مع الكوستليته الضاني وهي تسمى كوستليته ريفورم

سيبچ آند أو نيونز صوص Sage and ouions Sauce

هو أن تسوى بالفرن بصلتين كبيرتين وبعد النضج والتبريد يفرما جيداً ثم تضيف مقدار ١٥٠ جرام قلب عيش مبلل باللبن ويمزج جيداً ثم تضيف عليها ملعقتين شاي جبلى مفروم مع ضبط الملح والفلفل وهذه التحضيرات يحشى بها البط ويسوى روستو واحيانا تخدم الصلصة مع أضافة اربع ملاعق چو عليها

يورك شير صوص York Shire Sauce

هو ان تسوى في مقدار ربع لتر نبيذ بورتو وملعقة قشر برتقال مقطع چلين رفيع مثل الشعر ثم تصفى القشر من النبيذ بعد نضجه وتضيف على النبيذ ملعقتين صلصة اسبانيولا وملعقتين چليه دي جروزي وقليل من الشطة كاين پيبر وقليل من القرفة وبعد نضجها تصفى من الفوطة ويضاف عليها بعد ذلك البرتقال الموضح مع عصير برتقال وهذه الصلصة تخدم مع البط المسوى بريزيه او روفى والخنزير المسوى بريزيه

الصلص الفرنساوية الباردة

صوص ايولى أو بيرد وپروڤانس Sauce Aioli ou Beurrede Provence

هو ان تدق فى الجرن الرخام دقا ناعما جداً مقدار ٣٠ جرام ثوم ويضاف عليها صفار بيضة نيئه

وقليل من الملح ثم تلقى عليها مقدار فنجالين زيت مع الخفق بيد الجرن وتصير مثل المايونيز حتى ينتهى الزيت وتربط الصلصة مع اضافة عصير ليمونة اثناء الخفق وملعقة ماء بارد وهي تخدم مثل المايونيز

صوص اندالوز Sauce Andalause

هو ان تحضر مقدار نصف لتر صوص مايونيز يابس جداً وتضيف عليه مقدار فنجالين بورية من الطماطم ويضاف لها اخيرا ٧٥ جرام فلفل احمر طلياني وهو موجود عند البقالين فى العلب مقطع قطعاً صغيره وتحفظ لوقت الطلب

صوص بوهيمين Sauce Bohémienne

هو أن تضع فى سلطانية صينى مقدار ملعقتين صلصه بشامل يابسة وباردة مع اضافة صفار أربع بيضات و١٠٠ جرام ملح وفلفل أبيض ونقطتين خل ويخفق جيداً بالسلك ويلقي عليها مقدار لتر زيت شيئاً فشيئاً مثل المايونيز مع ملعقتين خل واستراجون حتي تصير أخيراً مثل صوص مايونيز وعند النهاية يضاف لها ملعقة مستارده فرنساوي وتحفظ لوقت الطلب

صوص شانتليه Sauce Chantilly

هو أن تجهز نصف لتر صوص مايونيز وتضيف عليه قبل الطلب أربع ملاعق كريمه مخفوقه وهي تخدم لاجل الاسبرج الساخن والبارد والكريمة لاتوضع مع المايونيز إلا عند الطلب

صوص جنواز Sauce Gènoise

وهو أن تدق دقا ناعما جداً مثل العجينة مقدار ٤٠ جرام فستق مقشر طازج و٢٥ جرام صنيبر أو لوز حلو ويضاف عليه مقدار ملعقة بشامل يابس بارد ثم يصفي الجميع بمنخل ثم توضع في سلطانية ويضاف عليها ثماني بيضات خام وقليل من الملح والفلفل وتخفق جيداً بالسلك بلتر زيت وعصير ليمونتين ثم تضيف عليها ثلاث ملاعق بوريه من الخضرات الاتيه ورق مقدونس وسرفي واستراجون وبصل أخضر ويسوى الجميع بلانشيه مدة دقيقتين ثم تبرد وتعصر جيداً بالفوطه وتصفى بالمنخل وهذه الصلصة تخدم مع السمك البارد

صوص جريبش Sauce Gribiche

هو أن تخفق بالسلك في سلطانية صفار ثماني بيضات مسوي طازج حتى يصير مثل العجينة وتضيف عليه ملعقة مستارده صغيرة وملح وفلفل أبيض وتخفق الصلصة مثل المايونيز بنصف لتر زيت وملعقتين خل وتضيف عليها ١٠٠ جرام كورنشون وكبرى مفروم وملعقة مقدونس وسرفي واستراجون مفرومان أيضاً وتضيف زلال ثلاث بيضات بعد نضجها وتقطعها چلين وهذه الصلصة تخدم مع السمك وخلافه

صوص جروزى اور يفور Sauce Groseille au Rùifort

هو ان تغلى على النار ربع لتر نبيذ بورتو حتي ينقص الى الثلث وتضيف عليه قليلا من جوز الطيب والقرفه المدقوقة وملح وفلفل وتضيف عليها ٤ ملاعق چلپن جروزى وملعقة ريفور مبشور ناعم وهي تخدم مع جملة أشياء

صوص ايتالين Sauce Italienne

هو أن يصفي بالمنخل مخ بتلومسوي بارد أو أى مخ ثم تضعه فى سلطانية وتضيف عليه نصف لترصوص مايونيز المركب بصفار ثلاث بيضات ، ٥ جرام ملح وفلفل ونصف لتر زيت وعصير ليمونه ويضاف لها ملعقة مقدونس مفروم وهي تخدم مع اللحوم البارده

صوص مايونيز Sauce Mayonnaise

هو أن تضع صفار ست بيضات في سلطانية ومقدار ١٠ جرام ملح وملعقة مستاردة وقليل من الفلفل وملعقة خل وعصير ليمونه العمل: تخفق الصفار مع الملح والفلفل والمستاردة و نقطتين خل و نقطتين ليمون وتخفقها جيدا بالسلك ثم يضاف عليها الزبدة شيئاً فشيئاً حتي يلف ويربط وتمزج مع قليل من الخل ثم الزيت وبمزج ثانيا وتضيف عليه الخل حتى ينتهي الزيت على هذه الطريقة وينتهى مع إضافة عصير الليمون وتضيف عليه أخيراً ثلاث ملاعق ماء مغلى ويحفظ لوقت الطلب

صوص مايونيز كوليه Sauce Mayonnaise Coltee

وهي صوص مايونيز ممزوجة بالچليه أي ثلاث ملاعق لاجل نصف لتر وهي مخصوصة لاجل سلاطةالاروس والشوفروا الاروس

صوص مايونيز فوتيه الاروس Sauce Mayonnaise Fouettèe à la Russe

هو أن تضع في سلطانية ٤ ملاعق چليه سائل ونصف لتر صوص مايونيز وملعقة خل واستراجون وملعقة ريفور مبشور ثم تمزج الجميع بالسلك وتوضع فوق الثلج وتخفقها بالسلك حتى تصير ناعمه جدا وتماسك وهذه الصلصة لاجل سلاطة الاريس التي تعبأ في القوالب

صوص موسكوتيير Sauce Mousqueteire

هو أن تضع في سلطانية نصف لتر صوص مايونيز وتضيف عليه ٢٥ جرام بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جداً ومسوى في فنجان نبيذ أبيض وملعقتين جلاس ديڤياند وملعقة بصل أخضر مفروم فرما ناعما جداً وقليل من الشطة كاين پيپر أو فلفل مسحوق وهذه الصلصة تخدم مع اللحوم الباردة ويصفى البصل بعد تسوية الشارلوت بوريه

صوص موتارد الا كريم صلصه مستارده بالكريمة Sauce Moutarde a la Creme

هو أن تضع في سلطانية ثلاث ملاعق مستاردة وملح وفلفل وقليل من عصير الليمون وتخفق بالسلك ثم تضيف عليها ممزوجا بالسلك مثل المايونيز ربع لتر كريمة طازجة وخالية من اللبن وهي مخصوصة لاجل الأورديڤر

صوص ريفور أونوا Sauce Rifort oux noix

هو أن تضع في سلطانية ٢٥٠ جرام ريفور مبشور ، ٢٥٠ جرام جوز مقشر مفروم فرما ناعما جداً، ٣جرام ملح ، ١٢ جرام سكر وربع لتر كريمة طازجه وتخفق الجميع وهي مخصوصة للاشياء الباردة من اللحوم

صوص راڤيجوت أو ڤينيجوت Sauce Ravigote au Vinaigrette

هو أن تحضر نصف لتر زيت واربع ملاعق خل وملعقتين كبرى ، ٥٠ جرام مقدونس مفروم ، ٥٠ جرام سرفى واستراجون وبصل اخضر مفرومة ، ٥٠ جرام بصل مفروم فرما ناعما جداً ، ٤ جرام ملح وجرام فلفل ويمزج الجميع جيداً وهي مخصوصة لاجل الرأس البقر والكوارع البتلو والضان

صوص ريمولاد Sauce Rèmoulade

هو أن تضع مقدار لتر صوص مايونيز في سلطانيه وتضيف عليه ملعقتين مستاردة ، ١٠٠ جرام كرنشون ،٥٠جرام كبرى والكرنشون مفرومة وتعصر بالفوطه وملعقة مقدونس وسرفى واستراجون مفرومه وملعقة من خلاصة الانشوجة ويخفق الجميع بالسلك وتحفظ لوقت العمل

صوص الا روس Sauce à la Russe

هو ان تضع في الجرن ١٠٠ جرام من اللانجوست أو الهومار ومقدار ١٠٠ جرام كاڤيار ثم تخفق جيداً بيد الجرن وتضيف عليها ملعقتين أو ثلاثة من صوص المايونيز ثم تصفى بالمنخل الرفيع وتوضع فى سلطانية ويمزج بربع لتر مايونيز وتضيف لها اخيراً ملعقة مستاردة فرنساوي وقليل من درب صوص وهي تخدم مع أصناف السمك البارده

صوص تارتار Sauce Tartare

هو أن تضع فى سلطانيه صفار ثمانى بيضات بعد تسويتها وتخفقها بالسلك مع الملح والفلفل ثم تلقي عليه مثل المايونيز مع الخفق بالسلك ملعقتين خل ويمزج معها ٢٠ جرام بوريه بصل أخضر وهي تخدم مع الفراخ واللحم البارد واصناف السمك

صوص ڤرت Sauce Verte

هو أن تسوى بلانشيه مدة خمس دقائق ٥٠ جرام ورق سبانخ ، ٥٠ جرام كريسون ، ٥٠ جرام ورق مقدونس وسرفى واستراجون ويكون الجميع بالتساوي ثم تصفي وتبرد وتعصر جيداً وبعد ذلك يدق في الجرن حتى يصير ناعما جداً ثم تعصر جيداً بالفوطه حتى تحصل على قيمة فنجان أو أثنين من الماء وعزجه على مقدار لتر صوص مايونيز يابس جداً وهي تخدم لاجل السمك البارد

صوص ڤنس وهى على طريقتين Sauce Vincet

الطريقة الاولى : وهو ان تغلي على النار مدة ٣ دقائق ٢٠٠ جرام ورق حميض وورق مقدونس وسرفى واستراجون وبصل أخضر وتكون الاجزاء متساوية ، ٦٠ جرام ورق كريسون ومثلها ورق سبانخ ثم تبرد وتعصر وتدق دقا ناعما جداً وتضيف عليها صفار ست بيضات مسواه ثم تصفي بالمنخل وتوضع في سلطانية مع قليل من الملح والفلفل وصفار خمس بيضات نيئة مع الخفق بالسلك بثلاثة ارباع كيلو زيت وثلاثة ملاعق خل ثم تطفى عليها اخيراً لاجل الرائحة ملعقه درب صوص

الطريقة الثانية : هو أن تحضر الخضروات المصفاه السابق ذكرها وتضع هذا البوريه على صوص مايونيز مقدار لتر وهي تخدم مع السمك البارد

صوص سيدواز Sauce Suèdoise

هو ان تسوى في كساروله مقدار ٥٠٠ جرام تفاح مقطع ترنش ويكون حادق واذا كان حلو تضيف له قليلا من عصير الليمون وعزج معه ملعقتين من النبيذ الابيض حتى تنضجه ثم يصفى من المنخل الرفيع وتلفه على النار حتى تنقصه الى النصف وترفعه بعيداً عن النار يبرد وتضيفه على مقدار ثلاثة أرباع لتر صوص مايونيز ويضاف له لاجل الرائحة ملعقة ريفور مبشور وهذه الصلصه تخدم مع لحم الخنزير البارد وايضا مع الاوز الروني البارد

الصلص الانجليزية البارده

كمبريدج صوص Cambridge Sauce

هو أن تدق في الجرن مع (صفار) ست بيضات مسواه، ٤ فلتو أنشوجه مغسوله ومجففه بالفوطه وملعقة كبرى وايضا سرفي واستراجون وبصل أخضر بالتساوي ثم تضيف عليها ملعقة مستارده صغيره وتلقى عليها مع الخفق فنجالين زيت وملعقة خل مثل المايونيز ثم تمزجها بمقدار من الشطه كاين پيپر ثم تصفي الجميع بالفوطه مع الدعك بالملعقة الخشب ثم تضع الصلصه فى سلطانيه وتخفقها بالسلك وتضيف عليها ملعقة مقدونس مفروم صغيره وهي تخدم مع اللحم البارد

كامبرلاند صوص Cumberland Sauce

هو أن تضع في سلطانيه ٤ ملاعق چليه دي جروزي وتضيف عليها مقدار فنجالين نبيذ بورتو ونصف ملعقه بصل شارلوت مفروم فرمانا ناعما ومسوى بلانشيه ومعصور بالفوطه وملعقة قشر برتقال وملعقة قشر ليمون وتقطع كلها مثل الشعر ثم تسوى بلانشه وتصفى من الماء وتجفف بالفوطه وعصير برتقاله ونصف ليمونه وملعقه مستارده صغيره وقليل من الشطة كاين پيپر ومن الجنزبيل المدقوق وتمزج جيدا ببعض وهذه الصلصة تخدم مع لحوم الصيد البارده

جلوستر صوص Glou Cester Sauce

هو أن تحضر نصف لتر صوص مايونيز سميك جدا وتضيف علية أربع ملاعق كريمة بانية وعصير ليمونة وقليل من الفينوكية مفروم وملعقتين من درب صوص وتمزج الجميع جيدا وهى تخدم للحوم الباردة وهي مجهرة في الزجاج

مينت صوص Mint Sauce

هو أن تحضر مقدار ربع لتر خل وتضيف عليه ٥٠ جرام سكر و١٠٠ جرام ورق نعناع مفروم جيدا وملعقتين أو أربعة من الماء وتضبط ملحها وتضيف لها فلفل خفيف وهي تخدم مع اللحم الضانى الروستو الساخن والبارد

اكسفورد صوص Xford Sauce

هو أن تحضر صوص كامبرلا السابق ذكرها وتضع بدلا من قشر البرتقال والليمون المقطع چلين رفيع قشر ليمون وبرتقال مبشور وهي تخدم كالسابق ذكرها أى صوص كامبرلان

هورس لاديش صوص Horse Radish Sauce

هو أن تضع ملعقة مستارده في السلطانية وتضع عليها ٥٠ جرام قشر ليمون مبشور و٥٠ جرام سكر بودرة وقليل من الملح الناعم ونصف لتر كريمة و٢٥٠ جرام قلب عيش مبلل باللبن ومعصور جيدا وملعقتين من الخل وتخفق الجميع جيدا وهذه الصلصة تخدم مع اللحم البقرى المسلوق والمسوى روستو بالصلصة وتخدم بارده ويوضع الخل للصلصة عند الطلب

پناد لأجل الفرس

Panade paurs les Farcies

پناد من العيش Panade au Pains

(١) وهي مخصوصة لأجل السمك (تحضيرات) لتر لبن مغلى و٢٥٠ جرام قلب عيش و٥ جرام ملح
العمل : تضع العيش فى اللبن حتى يتشرب ثم تضعه على النار وتلفه بملعقه خشب حتي يصير مثل العجينة ثم تخلع من أرضية الكسارولة وتوضع في صحن مدهون زبدة وتترك حتي تبرد

حرف (ب) پنادمن الدقيق وهي تستعمل لجميع الفرس Panades à la Farine

هو أن تحضر ربع لتر ماء و٢جرام ملح و ٥٠ جرام زبدة و١٥٠ جرام دقيق

العملي : توضع الكسارولة على النار وبها الماء والملح والزبدة وبعد أن يغلي تلقي عليه الدقيق على جانب الوابور وتجففه جيدا على نار حامية بسرعة مثل عجينة الشو وتضعها في صحن وتترك حتى تبرد لوقت الطلب

حرف (ج) پنادالافرانچپان وهي مخصوصة لفارسة الفراخ والسمك Panades à la Frangipane

تحضيرات ١٢٥ جرام دقيق و صفار خمس بيضات ، ٩٠ جرام زبدة سائله ، ٢ جرام ملح وجرام فلفل وقليل من جوز الطيب مبشور وربع لتر لبن (العمل) تضع في كسارولة الدقيق وصفار البيض والزبدة والملح والفلفل وجوز الطيب وتخفقها بالملعقة وتلقى عليها اللبن المغلي شيئاً فشيئاً وتضعها على النار مدة ٦ سته دقائق مع المزج بالسلك حتى تصير يابسة ثم ترفعها عن النار وتضعها فى الصحن حتى تبرد لوقت الطلب

حرف (د) پناد من الارز وهو لاجل فرس مختلفه Panades au Riz

تحضيرات : ٢٠٠ جرام أرز ومقدار ثلاثة أرباع لتر كونسميه ، ٢٠ جرام زبده . العمل . تغلى الكونسميه وتضع فيها الارز والزبدة وبعد أن تغلي وتدخل فى فرن هادىء ويترك فيه ٤٠ دقيقة بدون تقليب وعند خروجها من الفرن يحركها بالاسباتول الخشب بشدة حتى تصير مثل العجينة ثم تترك حتي تبرد لوقت الطلب

حرف (ه) پناد من البطاطس ويستعمل لالكانال البتاو وخلافه Panades à la Pomme deterre

تحضيرات : اثنين بطاطس متوسطة الحجم ومسلوقة بالماء ثم تقشر ويضاف عليها ربع لتر لبن مغلي واثنين جرام ملح ونصف جرام فلفل أبيض وقليل من جوز الطيب ، ٢٠ جرام زبدة طازجة

العمل يغلى اللبن ويوضع عليه الملح والفلفل والبطاطس بعد تقطيع البطاطس ترنش رفيع ثم تتركه يسوي مدة ربع ساعة وتخفقه جيدا بالملعقة الخشب وتخدم معها وهى دافئة

حرف (ا) فارسه الاپنادبالزبدة للكانال العادى والسمرك لفرن السكندو

Farce à la panade et au bewrre

تحضيرات هو أن تحضر كيلو لحم أحمر خالى من العروق والشغت والدهن ، ٥٠٠ جرام پناد حرف (ب) ١٢ جرام ملح ، ٢ جرام فلفل ونصف جرام جوز الطيب مبشور ، ٥٠٠ جرام زبدة طازجة وأربعة أو ست بيضات صحاح وصفار عشرة بيضات

العمل . هو أن تقطع اللحم قطعاً صغيرة وتدقها مع الملح والفلفل ثم تضيف عليها الپناد وتضيف لها الزبدة وتخفق جيداً بالملعقة حتي يمتزج الجميع جيداً ثم تضيف البيض الواحدة بعد الاخري وبعد ذلك يصفي بالمنخل في إناء فخار وتخفق جيداً بالاسباتول حتي تصير ناعمة وتحفظ لوقت الطلب ودائما فارسة الكانال قبل تسويتها تجرب واحدة مثل تجربة فى التسويه لضبطها

حرف (ب) فارسة الاپناد الا كريم لاجل الـكانل افير Farce à la panade et à la Creme

تحضيرات : هو أن تحضر كيلو لحم أحمر خالى من العروق والشغت والدهن، ٤٠ جرام پناد حرف (ج) وبياض ست بيضات،١٥ جرام ملح،٢ جرام فلفل أبيض وجرام جوز الطيب مبشور وكيلو ونصف كريمة لبانى (العمل) هو أن تقطع اللحم وتدقه جيداً وتضيف عليه بياض البيض الواحده بعد الاخري ثم تضيف عليه الپناد ويخفق بشده بيد المدق وبعد ذلك يصفي بمنخل سلك رفيع ثم يوضع فى كساروله ويمزج بالاسباتول فوق الثلج ثم يترك مدة ساعه ويمزج وهو على الثلج بالـكريمة شيئا فشيئا مع الخفق بالاسباتول ثم يستخدم عند الطلب

حرف (ج) فارسة فين الا كريم لاجل الموس وكانل الشوربة وخلافه

Farce Fine à la etém au Mousseline

تحضيرات : كيلو لحم خالى من الشغت والعروق والدهن وبياض ست بيضات ولتر ونصف كريمة لباني يابسة طازجة،١٨ جرام ملح ،٣ جرام فلفل أبيض (العمل) تدق اللحم جيداً مع الملح والفلفل ثم تضيف عليه بياض البيض ألواحدة بعد الاخرى ثم يصفى بالمنخل ويوضع في كسارولة فوق الثلج مدة ساعتين وبعد ذلك يخفق جيداً بالاسباتول على الثلج ثم يضـاف عليـه الـكريمة شيئـاً فشيئاً مع الخفق بالاسباتول حتى تنتهى الـكريمة وتحفظ لوقت الطلب

حرف (ا) فارسة جوديڤو ـ فارسة بتلو بدهن البقرى Farce Godiveau G au glace

تحضيرات : تحضر كيلو لحم بتلو من السمانة أو وش الفخذة خالية من الدهن والعروق وكيلو ونصف دهن كلاوي بقري ناشف جداً ، ٨ بيضات ، ٢٥ جرام ملح ٥ جرام فلفل أبيض وحرام جوز الطيب مبشور ومقدار ٥٠٠ جرام ثلج نظيف مكرر أو نصف كيلو ماء ثلج

العمل : يفرم اللحم اولا وبعد ذلك الدهن ويضاف عليه الملح والفلفل ثم يدق اللحم جيداً ثم يرفع ويوضع محله الدهن ويدق ايضاً وبعد ذلك يمزج ببيضة ويدق ثم تضيف عليه البيض اثناء الدق الواحده بعد الاخرى ثم تصفي الفارسة بالمنخل وتضعها في صينية وتمسطرها بسمك سنتي وتوضع على الثلج من المساء الى الصباح ثم تردها فى الجرن وتخفق مـع الدق ثم يضاف عليها الثلج شيئاً فشيئاً مع استمرار التقليب حتى يمزج الجميع بعضة جيداً واذا وجدت العجينة يابسة وأردت خفقها تضيف عليها ملعقتين أو ثلاثة من بياض البيض

ملحوظة : الـكانل الخارج من الجو ديڤو يستعمل لاجل الڤلوڤان ولاجل جرناتير فينانسيير وقطع اللحم ومثل الـكانل الآخر ويمكن ان يصب الـكانل بالـكيس والغالب ان يلف باليد ويسلق بالماء والملح وايضاً يصب الـكانل بالكيس وايضاً يصب على ورق اجلاسيه مدهون بزبدة ويوضع فوق صينية ويسوى في فرن هادىء جداً

حرف (ب) فارسة جوديڤو الا كريم Farce Godiveàu à la Créme

تحضيرات: تحضر مقدار كيلو من السمانة البتلو خالي الدهن والعروق وكيلو دهن كلاوي بقري خالي من العروق والشغت واربع بيضات صحاح وصفار ثلاثة بيضات وثلاثة أرباع كيلو كريمة ، ٢٥ جرام ملح ، ٥ جرام فلفل وجرام جوز الطيب

العمل : يفرم اللحم والدهن كل صنف على حدته ثم يمزج الجميع مع بعض ويضاف عليها الملح والفلفل وجوز الطيب وتدق في الجرن جيداً وفي اثناء الدق يضاف عليها البيض واحده بعد الاخرى وبعد ذلك تصفى العجينة بالمنخل ثم تفرد في الصينية بسمك سنتي وتوضع على الثلج من المساء الي الصباح وفي الصباح يبرد الجرن بقطعة ثلج مدة ربع ساعه على الاقل ثم يجفف جيداً وتوضع فيه العجينة وتدقها ويضاف عليها الكريمة شيئاً فشيئاً مع الخفق بيد الجرن وقبل العمل تجرب منها قطعة لضبطها وتخدم كالمتقدم ذكرها

حرف(ج) فارسة جوديڤوليونيز Farce Godiveau Lyonnais

تحضيرات . هو أن تحضر ٥٠٠جرام من لحم السمك الاروس خالى من العظم والجلد ، ٥٠٠ جرام دهن كلاوى بقري ناشف فصوص خاليـة من الشغت أو النصف دهن كلاوي والثاني نخاع بقري ، ٥٠٠ جرام پناد حرف (ج) وبياض خمسة بيضات ، ١٥ جرام ملح ، ٤ جرام فلفل وجرام جوز الطيب

العمل : تدق لحم السمك في الجرن ثم ترفعه وتدق الدهن وبعد ذلك تضيف عليه الپناد ويدق جيدا مع بعضها واثناء الدق يضاف عليها البيض واحده بعد الاخرى ثم يضاف عليها الملح والفلفل وجوز الطيب مع استمرار الدق وتضيف عليه لحم السمك المدقوق أيضاً حتي يمزج الجميع جيدا وبعد ذلك تصفيها بالمنخل وتضعها فى كسارولة نظيفة مبيضة وتقلبها بالاسباتول وتوضعها على الثلج لوقت العمل وهذه العجينة يمكن أيضاً ان تدق مع لحم السمك أولا ثم تضيف عليها الپناد والبيض والملح والفلفل وبعد الدق تصفى بالمنخل وتوضع في كسارولة فوق الثلج وبعد أن تبرد مدة ربع ساعه تخفق جيدا بالاسباتو الخشب ويضاف عليها الدهن البقرى أو النخاع السائح شيئاً فشيئاً مع الخفق بيد الجرن حتي يمزج جيدا وتوضعها على الثلج لوقت العمل وكانل السمك يخدم مع السمك

فارسة بتلو لاجل قاعدة للغرف عليها فى قالب البردورة Farce deveaux Pour dressage

تحضيرات : تحضر كيلو لحم بتلوخالى من الدهن والعروق من السمانة أو وش الفخذة، ٥٠٠ جرام پناد حرف (ه) ، ٣٠٠جرام زبده ، ٥ بيضات صحاح وثمان بيضات وملعقتين بشامل يابسه، ٢٠ جرام ملح، ٣ جرام فلفل أبيض وجرام جوز الطيب

العمل تدق اللحم جيداً ويضاف عليه الملح والفلفل وجوز الطيب ثم ترفعها من الجرن وتضع مكانها پناد البطاطس وهو دافىء وتدقه وعندما يبرد تضيف عليـه اللحم المدقوق والزبدة و (صفار) البيض الواحده بعد الاخرى واخيرا تضيف عليها البشامل باردا ثم تصفى من المنخل وتوضع فى اناء وتخفق بالاسباتول الخشب أوالحديد حتى تنعم وتخدم عند الطلب

حرف ا . فارسه إجراتاه وهى لاجل الباتيه الساخن العادي والبردوره لاجل السكوندو

Farce Gratin à Pâtés de ordinoirs

تحضيرات : لاجل كيلو فارسه ، ٢٥٠جرام لارد من الصدر السمين أو دهن ضأن من غطاء السكوستليته، ٢٥٠ من السمانه البتلو خالي من الدهن والشغت ، ٢٥٠ جرام كبده بتلو بيضاء على قدر ما يمكن ، ١٥٠ جرام زبده ، ٤٠ جرام شامبنيون و (صفار) بيضه وورقة لاورو وعودتان ، ٤ بصل شارلوت أو بصل عادى ، ٢٠ جرام ملح

جرام فلفل ، ٢ جرام بهار ، فنجالين قهوة من المادير ومقدار فنجالين صلصه اسبانيولا راسيه جدا (العمل) هو أن تحضر اللارد والدهن وتحمره بسرعه فى ٥٠ جرام زبده ثم تضعه في مصفاه وتحمر بعده بسرعه اللحم البتلو مقطع قطعا صغيرة ويصفى ايضا ثم تحمر الكبده بسرعة مثل البتلو ومقطعه مثله ثم تضع البتلو والكبده واللارد او الدهن في كساروله وعليها الشامبنيون والتان والبصل المفروم والملح والفلفل وجوز الطيب ثم تضعها على نار حامية مدة دقيقتين ثم ترفع الجميع وتضعها في الصحن وتطفي على محل التسوية في الكساروله بالمادير ثم يدق الجميع فى الجرن دقاً ناعماً جداً ثم تضع عليها باقى الزبده أثناء الدق وصفار البيض الواحدة بعد الاخرى والصلصة والاسبانيولا والمادير الممزوج في الكساروله ثم تصفيها بالمنخل وتضعها في سلطانية مجففه ويمكن ان تضع بدل الكبده البتلو كبدة فراخ أو بط أو دندى خالية من الشغت وتخدم حسب الطلب

حرف ب فارسة اجراتاه لاجل الباتيه الساخن لطيور الصيد

Farce Gratain pour Pâtés Ohauds de gibier

تحضيرات لاجل كيلو ٢٥٠ جرام لارد من الصدر أو الدهن ، ٢٥٠ جرام لحم أرنب جبلي ، ٢٥٠ جرام كبدة فراخ او طيور الصيد وشامبنيون وتروف وتان وورق لاورو وملحها كالمتقدم ذكرها ، ٥٠ جرام زبده ، ١٠٠ جرام فواجرا واسبانيولا أو صلصة سالمي بارده كل صنف منها على حدته ثم تحمر لحم الارنب والكبد واللارد أو الدهن كالمتقدم ذكره وتضع الجميع في كساروله وتوضع على النار مدة دقيقتين أو ثلاثه بالمادير ثم تصفى وتدق في الجرن دقا ناعما جداً ثم تضيف عليها الفواجرا و (صفار) البيض والصلصه البارده والمادير وتصفى بالمنخل وتخفق بالاسباتول وتخدم عند الطلب

حرف ج فارسة لاجل الكروتون والكنابيه وطيور الصيد الصغيره والبط

Farce Gratain pour Croûtons et Canapès

تحضيرات لاجل كيلو ٣٠٠ جرام لارد طازج أو دهن ضان من غطاء البدن ، ٦٠٠ جرام كبدة فراخ ومقدار عدده بصل شارلوت مفروم أو بصل عادي ، ٢٥٠ جرام شامبنيون مفروم وورق لاورو وعودتان ومقدار ١٥ جرام ملح و٢ جرام فلفل وجرام من البهار

العمل هو أن تحضر اللارد أو الدهن فى كساروله ثم تحضر بعدها الكبده بسرعة مع إضافة الملح والفلفل والتان وباقي الأشياء الاخري والتحمير يكون سوتيه شمط فى ستوار ثم تتركها تبرد قليلا وبعد ذلك تدق في الجرن وتصفى فى المنخل وتوضع في سلطانية وتغطيها بورقة مدهونة بزبدة وتترك لوقت الطلب

حرف أ فارسة لأجل القطع الباردة مثل الجلانتين والباتية والتارين

Farce pour pièes froides Galantines. Pátés Tarrines

فارسة البورك أو فارسة من البتلو لحم خنزير تتركب بالتساوى النصف لحم أحمر والأخري لارد أبيض وتفرم كل جزء على انفراد ثم تدق ويضاف عليها الملح والفلفل وجوز الطيب والبهارات ويضاف عليها مقدار ثلاث بيضات وتصفي بالمنخل وتخدم للتارين والباتية العادي ويمكن أن يضع بدل لحم الخنزير لحم بتلو وبدلا من اللارد من بدن الكوستليته السمينة

حرف ب' فارسة من البتلو أو لحم الخنزير Farce B. veau et Pore

تحضيرات هو أن تحضر ٢٥٠ جرام من لحم السمانة البتلو و٢٥٠ جرام لحم خنزير أحمر مقطع قطعا صغيرة و٥٠٠ جرام لارد سمين طازج و٣ بيضات صحاح والبهارات وملح وفلفل وجوز الطيب وفنجان كونياك

العمل : يفرم اللحم واللارد كل منها على حدته ثم تدقها فى الجرن دقا ناعما جدا و تضيف عليها البهارات والبيض والكونياك بعد أن يشتعل ثم تصفى بالمنخل وهذه الفارسة تخدم لأجل الفراخ الجلاتينه والتارين

ويمكن أن يضع بدلا من البتلو والخنزير بتلو فقط وبدل اللارد دهن من غطاء الكوستليته الضانى

حرف ج فارسة لاجل الفراخ وطيور الصيد Farce evo aille et Gibier

تحضيرات وهذه الفارسة لا تؤخذ الا من الفراخ الكبيرة ولا تقل عن وزن كيلو ونصف ولا تكن مسنه وهو أن تخلى الفرخة أولا وترفع الصدر وحده واللحم الاخر وحده والفليتو يوضع في الفارسة بدون دق أى صدر الفراخ وتحضر ٥٥٠ جرام من لحم الفراخ و٢٠٠ جرام بتلو خالى من العظم والعروق والشغت و ٢٠٠ جرام لحم خنزير أحمر أو بتلو و٩٠٠ جرام لارد سمين طازج و٥ بيضات صحاح و٥٠ جرام ملح وبهارات ومقدار فنجالين كونياك العمل: يفرم لحم الفراخ والبتلو والخنزير واللارد ثم تخفق الجميع مع بعض وتدق فى الجرن دقا ناعما جدا ويضاف عليها البهارات والبيض واخيرا يضاف عليها الكونياك بعد استعماله ويصفى بالمنخل ويحفظ وهي كالمتقدمة ذكرها الا أن يستبدل لحم الفراخ باى لحم من طيور الصيد

ملحوظه فارسة البتلو والخنزير احيانا يضاف عليها ١٥٠ جرام فواحرا على الكيلو وتصفى بالمنخل أو ٥٠ جرام تروف مفروم وكذلك الفراخ وفارسة طيور الصد إذا أردت تضيف عليها الفارسة من فارسة اجراتا حرف (ب) وقليل من خلاصة الطيور ويمكن أن يضع بدلا من لحم الخنزير لحم بتلو أبيض مصفي وبدلا من اللارد أبدان الكوستليتيه الضان السمينة

حرف (ا) فارسة مخصوصة لاجل حشو السمك البريزيه (وهو على طريقتين

Farce Speei ales pour Gorrir les Poissons Braises

الطريقة الاولى : هو أن تحضر ٢٥٠ جرام كبد سمك نيء مفرومه ومقدار ١١٠ جرام قلب عيش أبيض منقوع في اللبن ، ٥٠ جرام ملح وجرام فلفل وقليل من خلاصة جوز الطيب ، ١٠ جرام بصل أخضر ، ٥ جرام مقدونس ٢٠، جرام سرفى مفروم ، ٥٠ جرام زبدة و بيضة صحيحة وصفار أربع بيضات وتوضع الجميع فى سلطانية وتخفق ببعضها وتخدم عن الطلب

حرف (ب) الطريقة الثانية : — هو أن تحضر ٢٥٠ جرام قلب عيش منقوع في اللبن معصور ، ٥٠ جرام بصل ، ٢٥ جرام بصل شارلوت أو بصل عادي ثم يلف بالزبدة قليلا مع ١٠٠ جرام شامبنيون مفروم ومعصور وملعقة مقدونس مفروم وفصان ثوم مبطوطان أو مفرومان وبيضة صحيحة وصفار أربع بيضات ، ٨ جرام ملح ٢ جرام فلفل وجزء من خلاصة جوز الطيب وهي تجهيزات كالمتقدم ذكرها

ملحوظة . الكانل يقطع على أشكال مختلفة وهو أولا يلف باليد على الترابيزة بالدقيق مثل البلبله ويبط مستدير بقدر القرش

ثانياً : يصب بالكيس على صينية مدهونة بالزبدة

ثالثاً : يقطع بالملعقة الصغيرة أو الكبيرة

رابعاً : ان يلف بأصابع اليد بشكل كلاوي الديك

والكانل الذى يخدم للجرناتير فينانسيير أو ألا تولوزين يقطع بالملعقة أو بالكيس والكانل لاجل جرناتير الاجودار أو ألا ريجانص أوشامبور مقدار القطعة ٢٠ جرام والكانل المرسوم بالتروف واللسان يقطع دائماً بالملعقة الكبيرة البيضاوي أو المستديرة ويدهن ببياض بيض ويرسم بالتروف واللسان ويرص فى صينية أو ستوار مدهون زبدة ويسوى فى الفرن ويوضع فوق ماء مغلي أو مرقة فراخ ويسوى مدة ٥ أو ٦ دقائق

جرناتير لاجل الشرب شيفوناد De Garnitures pour Potages Chiffonadeet Pluches

يتركب الشيفوناد من ورق اللاتوجة أو ورق الحميض مسوى بالزبدة ويكون مقطع قطعاً رفيعة

العمل . تقطع ورق اللاتوجة أو ورق الحميض خالى من العروق وتقطعه چلين رفيع مثل الشعر ثم يغلى غلية واحدة بالماء ويصفى ويوضع فى الزبدة ويسوى مكمور على نار هادئة حتي يسوى وبعد ذلك يوضع لاصناف الشوربة التى بالكريمة ولاجل الكونسوميه بعد أن تغلي غلية واحدة فى الماء وتصفى وتوضع فى كسارولة صغيرة وعليه جزء من الكونسوميه بعد أن تغلي ببطىء حتى يسوى وعند الطلب يصفى ويوضع فى الكونسوميه ويقال له شيفوناد

بلنش دي سرفى أي ورق سرفى Pluches de Cerfeuil

وهو ورق سرفى خالى من العروق قطعياً ويوضع فى الحساء لاجل الرائحة وذلك عند طلبها

كريب بالملح لاجل الشوربة أي بانكيك Crepes Salees pour Potages

تحضيرات وهو يتركب من ١٥٠ جرام دقيق منخول ، ٤ بيضات ، ثلاثة أرباع لتر لبن وقليل من الملح ويمزج الدقيق مع اللبن والبيض والملح ويصفى من الشنوار ويسوى فى الطاسة رفيع مثل الباتكيك الاعتيادي وبعد النضج يقطع قطعاً رفيعة مثل الشعر ويوضع الكونسوميه عند الطلب

كروت أو كروتون Croutes et Croutons

الكروت وهو يستخدج من القشر الخارجي من الخبز الافرنكي ثم يقطع مستدير أو مربع ويدهن بالزبده ويحمر فى الفرن ويخدم مع الشوربه واحيانا يحمر بالجبنه المبشوره ويكون مكسي بها عندالتحمير

كروتون Croutons

وهو من قلب العيش يقطع قطعاً رفيعه ثم يحمر بالزبده ويخدم مع الشوربه

فارسه من الفراخ لاجل كانل الشوربه Farce fine de Vólai lle pour auenelles A Potages

تحضيرات : هو ان تحضر في الجرن مقدار ١٠٠ جرام من صدور الفراخ ومعها بياض بيضه وقليل من الملح وجوز الطيب وتدقها دقا ناعما ثم تصفيها بالمنخل وبعد ذلك تضعها في كساروله فوق الثلج بملعقه خشب وفنجان كريمه ابانى ويصب بالكيس ببلبله رفيعه في صينيه مدهونه زبده ويطفى عليه بالكونسوميه مغلي ويسوى على نار هادئة مدة ٥ أو ٨ دقائق ثم يصفى بمصفاه ويستخدم للكونسوميه أو الشوربه

فارسة من طيور الصيد Farce Fine de gibier pour Kuenelles A. Potage

وهي كالمتقدم ذكرها ويستبدل صدور الفراخ بصدور أي نوع من طيور الصيد حسب الطلب

فارسة لاجل كانل من السمك Farce Pour au enelles A Potage

وهي كالمتقدم ذكرها الا ان يوضع لحم السمك بدلا من لحم الطيور وبياض بيضتين

تسوية طماطم لاجل الشرب Fon due de Tomates

وهي على نوعين : فالنوع الاول . يقال له خلاصة الطماطم للشوربه وهي طماطم حمراء ناضجه تضعها في ما مغلي مدة ٣٠ ثانيه ثم ترفعها من الماء وتبرد بماء بارد وتقشر ثم تقسم الى قسمين وتغسل جيداً البذور وبعد ذلك تقطع قطعاً رفيعه ثم توضع في كساووله ومعها قليلا من الزبده وملح بسيط وقليل من السكر وتوضع على نار هادئه جداً وتسوى حتى تجف ماؤها وترسى ثم تحفظ لوقت الطلب وهي تخدم لتلوين الشرب

النوع الثاني من تسوية طماطم الشرب وهي كنكاسيه Tomate Concàssées

وهو ان تحضر طماطم كالسابق ذكرها بعد تنظيفها من القشر والبذور وتقطعها قطعا صغيره متساويه وقبل أن تخدم بخمس دقائق تغلى مقداراً من الشوربه الموجوده أو ماء وملح وبعد ان يغلى على النار تضع الطماطم داخل الشوربه مدة ٥ دقائق ثم ترفع وتوضع في الشوربه أو الكونسوميه

چليين لاجل جرناتير الشوربه Juliennes

وهي تتكون من الخضروات الآتيه : جزر وكراث أبيض ورؤوس كرفس ولفت وفاصوليا خضراء ويقطع الجميع قطعا رفيعه مثل الشعر ويساق الجميع أولا مدة ٥ دقائق ويصفي منها الماء ويكمل تسويتها بالشوربه الموجوده واذا كانت مع كونسوميه يكمل تسويتها بالكونسوميه

نوع آخر من الچليين: — وهي تتكون من صدور الفراخ أو صدور طيور الصيد أو من السمك على حسب شكل الشوربه الموجوده ولسان وخرشوف وتروف وتخدم مثل المتقدم ذكره

برينوار من الخضروات والطيور Brunoises de la Gumes

وهي مثل الچلبين السابق ذكره من الخضرات ولكن بعد أن يقطع قطعا رفيعه مثل الشعر يقطع ثانياً مثل السمسم ويسوى مثل السابق ذكره

برينواز الطيور

هو يصنع مثل السابق ذكره من الطيور الا انه يقطع قطعاً رفيعه مثل الشعر ثم يقطع ثانيا مثل السمسم كالنوع السابق

جرناتير مختلفه للشوربه

پرل دى جاپون Perles de Japon

وهو أن تحضر ٦٠ جراما لاجل اللتر من الشوربه الكونسومية ويسوي أولا بالماء مدة ٢٥ دقيقه ثم يصفى ويبرد ويوضع في الشوربه

ساجو Sagou

ويسوي مثل تسوية البرل دي جاپون وكذلك التابيوكه ويسوى الجميع مثل بعض مدة ٢٠ دقيقه

بت طلياني وهي مثل شعرية العصفور والترس وخلافه Pates d italine

تحضيرات : وهو أن تحضر مقدار ٥٠ جرام بت طلياني للتر من الشوربه وتسوى مدة ١٠ دقائق بالماء ثم تبرد تضعها في جزء من الكونسوميه في كسارولة صغيره ثم تصفى من الماء وتوضع في الكونسوميه

ڤير مسل اي شعريه شعر Vermicelle

تحضيرات : وهو أن تحضر ٥٠ جرام للتر من الشوربه وتسويتها من ٥ الى ١٠ دقائق حسب الشعرية ونوعها وبعد تسويتها تبرد وتوضع فى الكونسوميه

تسوية الارز لأجل الكونسوميه

تحضيرات : هو أن تحضر مقدار ٤٠ جرام أرز للتر ويسوى أولا بالماء مقدار نصف تسويةثم يبرد ويوضع فى الكونسوميه ليكمل نضجه فيها واذا لم يوجد ميزان تؤخذ ملعقة الشوربه العادية مقدار ٢٠ جرام

پري فترول Profiteroles

وهو ان تجهز عجينة الباتاشو من الآتي وهو مقدار ٣ فناجين قهوة من الماء في كسارولة أي مقدار ربع لتر ماء ، ١٥٠ جرام زبده ٥ جرام ملح ثم تلقي عليها فى الكسارولة بعد أن يغلى بمقدار ٢٢٠ جرام دقيق منخول وتلفها بعيداً عن النار أي على جانب الوابور بالاسباتول الخشب حتى تصير مثل العجينة خالية من التحزيز ثم ترفعها

بعيداً عن النار وتضع عليها وهى دافئة ٥ بيضات الواحده بعد الاخرى ثم تصب في صينيه يلبله رفيعه ساده مثل البازلا وتخدم مثل الشوربه

رويال وهي على انواع مختلفه لاجل الشوربه Royales Diverses

وهو ان تخفق فى إناء بيضه صحيحه وصفار ثلاث بيضات وقليل من الملح وتضيف عليها فنجالين من الكونسوميه ثم تصفي بالشاشه أو الشنوار وتسوي فى قوالب باباصغيرة مدهونه بزبده وتوضع فى الفرن داخل صينية بها ماء حتى تسوى مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة بدون ان تغلي ثم ترفع من الفرن وبعد ان تبرد تقطع قطعاً متساويه وتوضع في الكونسوميه عند الطلب

رويال كريسي Royales Crecy

وهو ان تسوي ٢٥ جرام جزر احمر مقطع ترنش رفيع بالزبده وبعد أن يسوى تضيف عليه ملعقة بشامل بارده وملعقتين كريمه ثم تصفي بالفوطه أو بمنخل رفيع ويوضع عليها قليلا من الملح والسكر وتضيف عليها بيضه صحيحه وصفار بيضتين وتسوي كالسابق ذكره

رويال دي سيليرى رويال كرفس Royale de Celeri

هو أن تحضر ١٠٠ جرام قلب كرفس مقطع ايمنسيه أي ترس رفيع ويسوى مكمورا بالزبدة وبعد اتمام نضجه يضاف عليه مقدار ملعقة ونصف بشامل ويصفى بالمنخل الرفيع أو الفوطة وتضيف عليه صفار ثلاثة بيضات ويسوي كالمتقدم ذكره

رويال الاكريم ويقال له رويال دى سلونياك Rayale à la crème

هو أن تخفق فى إناء بالسلك بيضة واحدة وصفار ثلاثة بيضات وتضيف عليها فنجالين قهوة من الكريمة وقليل من الملح وجوز الطيب ويصفى فى الشاشة ويسوي كالمعتاد مثل الرويال العادي

رويال دي كريم ديرى أولى داماند Royales de Creme de Riz Avlait Damands

وهو أن تضع فى اناء ملعقة كريمة ديرى أو ملعقة أرز مسوي ويصفى بالمنخل وأربع ملاعق من خلاصة اللوز المدقوق ومصفى أيضاً بالمنخل ويمزج أولا باللبن وبعد ذلك يضاف عليه صفار أربع بيضات ويصفى بالشاشة ويسوى كالمتقدم ذكره

رويال جيبيه من طيور الصيد Royales de Gibier

وهو أن تحضر ٥٠ جرام لحم من صدور طيور الصيد مسوى ويدق دقا ناعما فى الجرن ثم تضيف عليه

ملعقتين صلصة اسبانيولا باردة وملعقتين كريمة وبيضة واحدة وصفار بيضتين ثم يصفى بالمنخل الرفيع أوبفوطة ويسوى كالعادة

روبال دي بوانت اسپرج Royales de Pointes D A Sperges

هو أن تحضر ١٠٠ جرام بوانت اسپرج مسوى وتضيف عليه ملعقتين صلصة بشامل وملعقتين كريمة وقليل من ماء السبانخ الاخضر وصفار ثلاثة بيضات وتصفى بمنخل ناعم أو بفوطة وتسويته كالمتقدم ذكره

رويال دي پوارو أي رويال من الكرات Royale de Poireaux

هو أن تقطع ١٠٠ جرام كراث أبيض مقطع قطعاً رفيعة جداً ويسوى مكمورا بالزبدة ويكون أبيض على لونه ثم تضيف عليه ثلاثة ملاعق بشامل، ملعقتين كريمة وبعد ذلك يصفى بالمنخل ويضاف عليها صفار بيضة ويسوي مثل السالف ذكره فى النوع الاول للرويال العادى

رويال دى فواجرا Royale De Purée de Foiegras

هو أن تحضر ١٠٠ جرام فواجرا بوريه مصفى من المنخل وتضيف عليه ملعقتين بشامل دافىء وبيضة وصفار ثلاثة بيضات وتسويته كالمعتاد

رويال دي مارون «ابوفروه» Royale De purée de Marrons

هو أن تحضر ١٠٠ جرام ابو فروة بوريه مصفى بالمنخل وتلقى عليه ثلاثة ملاعق شوربة كونسوميه وقليل من السكر وصفار ثلاثة بيضات وتسويته كالسابق ذكره

رويال دى فوافري (الكبده الطازجه) Royale de Foie Frais

هو أن تحضر ١٠٠ جرام كبد طازجة مسواه فى ثلاثة ملاعق شوربة مصفاة وتضيف عليها الملح والفلفل وقليل من السكر وقليل من اللون الاخضر مستخرج من السبانخ وبيضة واحده وصفار بيضتين ويسوي كالسابق ذكره

رويال دى بواصون اى رويال من السمك Royale de Poisson

هو أن تحضر ٦٠ جرام سمك مسوى أبيض ومدقوق فى الجرن دقا ناعما ويضاف عليه ملعقة بشامل وملعقتين كريمة وقليل من جوز الطيب ويصفي بالمنخل الرفيع أوالفوطه ويضاف عليه صفار ثلاثة بيضات ويسوى كالمتقدم ذكره

رويال من الطماطم أى رويال دي طوماط Royale de Tomate

هو أن تحضر فنجالين بوريه طماطم مصفاه بالفوطه بملعقتين شوربة مع قليل من الملح والسكر وبيضه، بيضتين (صفار) وتسوي كالسابق

رويال دي تروف رويال من الترف Royale de Truffes

هو أن تدق في الجرن دقاناعمامقدار ١٠٠ جرام تروف اسودو نصف ملعقة صلصة دميجلاس باردة وصفار ثلاث بيضات وتصفي بمنخل ناعم جداً وتسوي كالسابق ذكره .

رويال دي ڤولاي رويال من الفراخ Royale de Valaille

هو أن تدق ٥٠ جرام من صدور الفراخ المسواه ثم تضيف عليها ملعقتين بشامل وملعقة كريمة وقليل من جوز الطيب والملح والقلفل صفار بيضتين وتصفي بالمنخل أو من الفوطه وتسوى كالسابق
ملحوظه : ملعقة التعبير هي ملعقة الشوربة المعتادة وكذلك لعدم الاختلاف في العمل .

الاساسات الاولية للشرب

تحضيرات لاجل . التركونسوميه عادى Consomme

هو أن تحضر ٧ كيلو موز بقري أحمر ، ٣ كيلو لحم بالعظم ومقدار ١٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام لفت، ٢٠٠ جرام كرات وبصلتين وأربعة عيدان قرنفل،١٥٠ جرام كرفس العمل: هو أن تحضر ٧ كيلو موز بقري أو ٤ كيلو لحم بقري العمل: هو أن تحضر اللحم والعظم في ماء بارد مدة ربع ساعة وبعد ذلك تغسله وتضعه على النار يغلي غلوة واحدة ثم يغسل ثانياً بماء بارد جيداً وبعد ذلك يضاف مقدار ١٤ كيلو ماء بارد ويوضع على النار وعندما يغلى ينظف منه الرغوة جيداً ويضاف عليه جميع الخضروات المذكوره بعد غسلها جيداً بالماء البارد وتتركها على نار هادئة مدة ٥ ساعات ثم تصفى بالشاشة وتحفظ لوقت الطلب

پتيت مارميت لاجل ١٠ أشخاص بالمائدة Petitè marmite pour 10 Personnes

هو أن تحضر مقدار كيلو لحم بقري من الكولاطه ومقدار نصف كيلو مواسير مقطعة قطعا صغيره وفرخة كبيرة فيومي وبعضاً من قواطع الفراخ و ٢٠٠ جرام جزر و ٢٠٠ جرام لفت ملفوفا بالملعقة مثل الزيتون ، ١٥٠ جرام روس كرات أبيض ، ١٠٠ جرام قلب كرفس أبيض و ١٥٠ جرام كرنب مسوى بلانشيه
العملى : يقطع اللحم قطعاً متساوية ثم يغلى مع الفراخ غلوة واحدة ويغسل الجميع بماء بارد ثم تضعها في إناء من الفخار وتضع عليهما ٤ لترات من الكونسومية العادى وتضع الاناء على النار حتى تغلى ثم تنظف منها الرغوة ثم يضاف عليها الكرات والكرفس مقطع قطعاً متساوية ويضاف عليها أيضاً الجزر واللفت بعد غليها مرة واحدة بالماء وبعد ذلك تضيف عليها عظم المواسير مربوطة بداخل شاشة ثم تضع لها الملح وتتركها تغلى على نار هادئة مغطاة نصف

غطاء حتى تسوي وبعد ذلك تسوي الكرنب فى كسارولة اخري بالكونسوميه ولا يوضع فى الشوربة الا عند الطلب وبعد تسوية الشوربة يفك العظم من الشاشة ويخدم مع الشوربة في إناء آخر وهى تخدم فى الاناء التى نضجت فيها وبعد ذلك تنظف جيداً من الدهن ويمكن الاستغناء عن الكرنب

كونسوميه طيور الصيد Consommé Simple de Gibier

تحضيرات لاجل ١٠ لترهو أن تحضر كيلو من لحم ارانت الصيد ومقدار ٤ كيلو من لحوم الصيد مثل الغزال أو خلافه ومقدار من عظم البردوره والقيطان ثم تضع هذه اللحوم في كسارولة وتحمر في الفرن وبعد ذلك تضيف عليها ٥٠٠ جرام جزر ، ٥٠٠ جرام كراث اخضر ، ٥٠٠ جرام بصل وأربعة عيدان قرنفل ، ٣٠٠ جرام كرفس ، ١٠ جرام كبابه صيني تحزم مع داخل شاشة ، ١٠٠ جرام جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو ومقدار نصف لتر من ماء الشامبنيون ثم تضيف عليها ١١ كيلو ماء وتغلي على النار ثم تنظف من الرغوة التى على الوجه ، ٦٠ جرام ملح وتغلي على النار الهادئة مدة أربع ساعات وتصفى بالشاشة وتحفظ لوقت الطلب

كونسوميه عادية من السمك Consommé Simple de Poissons

تحضيرات لاجل ١٠ لترهو أن تحضر ٨ كيلو من عظم رؤوس السمك ، ٧٠٠ جرام بصل مقطع ترنش ، ٢٠٠ جرام جذور مقدونس ، ٤٠٠ جرام كراث ، ٥٠٠ جرام كرفس ، ١٠٠ جرام ملح تم تغليها وتنظف منها الرغوة جيداً وتترك تغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة وتصفى وتحفظ لوقت الطلب

طريقة ترويق الكونسوميه

كونسوميه عادي مقدار ٤ لتر Consommé ordinaire

هو أن تحضر ٤ لتر كونسوميه ابيض عادي ومقدار كيلو ونصف لحم بقري أحمر مفروم ، ٢٠٠ جرام كراث ، ١٠٠ جرام جزر ، ٥٠ جرام كرفس مقطع قطعا صغيرة وبياض أربع بيضات

العمل : هو ان تضع اللحم في كسارولة مع الخضروات وبياض البيض وورقة لاورو ، ١٠ حبات فلفل صحاح ثم تمزج الجميع جيداً ببعض وتضيف عليها الكونسوميه بارد أو دافيء وتضعها على النار مع التقليب حتى تغلى ثم يضاف عليها نصف لتر ماء بارد وتتركها على نار هادئة مدة ساعتين وتضع داخلها مقدار قطعتين من الطماطم صحاح وبصلة مشوية فى الفرن وتغلى على النار مدة ساعتين وبعد ذلك تصفى بالشاشة وتحفظ لوقت العمل

ترويق كونسوميه من الفراخ لاربعة لتر Cosommé ordinaire de Volaille

وهي كالطريقة السابقة ويزاد على اللحم المفروم فرخه وقواطع أربع فراخ محمره قليلا في الفرن وتسوى كالطريقة المتقدمة

ترويق كونسوميه طيور ولحوم الصيد Consommé ordinair de Gibier

تحضيرات لأجل اربعة لترهو أن تحضر مقداره لترات كونسوميه عادية من لحوم الصيد وكيلو ونصف لحم بقري أحمر ومقدار ٢ كيلو عظم من طيور الصيد محمر فى الفرن ، ٢٠٠ جرام كراث مقطع قطعاً صغيرة رفيعة وعود شاي جبلي وعود حصى لبان رمقدار ٦ حبات كبابه صيني وأربع حبات فلفل اسود وقليل من ماء الشامبنيون وبياض أربع بيضات وتمزج الجميع ببعض مع الكونسوميه البارد وتضعها على النار مع استمرار التقليب حتى تغلى وتتركها على نار هادئة مدة ساعة وتصفى بشاشة وتخدم عند الطلب

كونسوميه من السمك Consommé de Poisson

تحضيرات لأجل اربعة لتر هو أن تحضر مقدار ٥ لتر كونسوميه عادى من أساس السمك وتحضر كيلو ونصف من لحم السمك ثم تدقه مع بياض اربع بيضات وتضعها في كسارولة مع ١٠٠ جرام كراث ، ١٠٠ جرام جذور مقدونس مقطعة قطعاً رفيعه وعليها نصف زجاجه نبيذ أبيض والكونسوميه ثم يغلى على النار مع استمرار التقليب وتتركه على نار هادئه مدة نصف ساعه ثم تصفى بالشاشه وتحفظ لوقت العمل

ملحوظه : ويمكن ان يضاف عليها اثناء الترويق جزء من الكافيار اى مقدار ٣٠ جرام لكل لتر وكيفية اضافته يدق بالجرن او يدعك بشوكه ويوضع بالكونسوميه اثناء الترويق وتكون الكونسوميه بارده قبل وضعها على النار

الى هنا انتهاء تكرير انواع الكونسوميه وهى لاتستعمل الا من الاربعة اشكال الموضحه بعاليه وهي اللحم البقري وطيور الصيد والفراخ والسمك مع ملاحظة ازدياد انواع الكونسومية فانها لاتخرج عن هذه الاصناف الاربعه

أنواع الكونسوميه

كونسوميه ايليرو Consommé Ailerons

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ ويضاف عليها الجرنيه أجنحة الفراخ مخليه من العظم مملوءه فارسه ومسواه بريزيه وارز عادي

كونسوميه البيون Cosommé Aélbion

وهي كونسوميه عادية مكرره ويضاف عليها الجرنية كانل من الفواجرا أي كبد الاوز وبوانت اسبرج أي (رؤوس اسبرج) وتروف وعرف وكلاوي الديك

كونسوميه الاكسندرا Cosommé Alexandra

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة ويضاف عليها جرنيه على مقدار اللتر من الكونسوميه ثلاث ملاعق تابيوكا وچليين من صدور الفراخ وكانل من الفراخ وشيفوناد من ورق اللاتوجه

كونسوميه الالماند Consommé à l'allemande

وهي كونسوميه عاديه مكرره ومربوطه خفيف بالتابيوكا جرنيه چليين كرنب أحمر وقطع صوصيص وفرانكفور وريفورمبشور في صحن مع الشوربه ويضاف لها رائحة كبابه صيني

كونسوميه الزاسيين Consommé Alsacienne

وهى كونسوميه مكرره عاديه جرنيه مكرونه نوى وپروفترول مملوء بوريه فواجرا أى بوريه كبد الاوز ويخدم في صحن مع الشوربه

كونسومية امبصادر Consommé Ambassadeur

وهى كونسوميه مكرره من الفراخ جرنيه رويال من التروف وقطع من الشامبنيون وقطع من صدور الفراخ

كونسوميه امبصادريس Consommé Ambassadrice

وهي كونسوميه مكرره من الفراخ جرنيه ثلاثة انواع من الرويال وهو رويال من التروف ورويال من الطاطم ورويال من البازلا الخضرا وچليين من صدور الفراخ وشامبنيون جليين

كونسوميه الانسيين Consommé à l Ancienne

وهي كونسوميه بتيت مارميت ويخدم من كريتون من عيش مستدير بحجم القرش مخلي من الوسط ومعلأ بيوريه من خضروات الشوربه ويرش عليه جبنة بزمزان ويحمر في الفرن وتخدم فى صحن مع الشوربة

كونسومية اندلوز Consommé Andalouse

وهى كونسومية عاديه من خلاصة الطماطم جرنية رويال من الطماطم. وطماطم كونكاسية وچليين من الجامبون أو اللسان وأرز عادي

كونسوميه ارنبرج — Consommé Arenberg

وهى كونسوميه مكررة من الفراخ .الجرناتير جزر ولفت وتروف ملفوفة بالمعقه الصغيرة مثل البازلا ومعها أيضا بازلا وكانل صغير مقطع قطعاً مستديرة ورويال من الاسبرج مقطع مثل الكانل

كونسوميه أورور — Consommé Aurore

وهى كونسوميه عاديه بخلاصة الطماطم مربوطة خفيف بالتابيوكا جرنية چلبين من صدور الفراخ

كونسوميه بياتريس — Consommé Beatrice

وهى كونسوميه عادية من اللحم البقرى مكرره والجرنية صمولينة أى سميط خشن وكانل مستديرة من الفراخ ممزوج بخلاصة الطماطم

كونسوميه فرمبير — Consommé Belle Fermiere

وهى كونسومية عاديه من اللحم البقرى مكررة.جرنيه چلبين من الكرنت وقطع صغيرة من الفاصوليا مقطعه قطعاً سامبوكسا وشعرية لسان عصفور أو خلافها

كونسوميه بل جبرييل — Consommé Belle Gabrielle

وهى كونسومية عاديه مكررة مربوطة بالتابيوكا خفيف . جرنية كانل من فارسة الفراخ وقطع صغيرة من الجمبري

كونسوميه بيرشو — Consommé Berchoux

وهى كونسوميه عاديه من خلاصة طيور الصيد . جرنية رويال عادى من خلاصة السمان.ورويال من ابوفروة وچلبين تروف وشامبنيون

كونسوميه بيرچير — Consommé Bergere

وهى كونسوميه مستقويه مكررة ومربوطة خفيف بالتابيوكا . جرنيةرؤوس اسبرج

كونسوميه برنى — Consommé Berny

وهى كونسوميه عادية مربوطه بالتابيوكا . والجرنية بطاطس موضب صغير مثل البندق ولوز محمص ومقطع ترنش رفيع بالطول وتروف وورق سرفي منظف من الجذور

كونسوميه بلان منچية — Cosommé Blane Manger

وهى كونسوميه مكررة من الفراخ . بازلا رفيعة وورق سرفى وتخدم مع الشوربة فى صحن وحده وتارتليت عجين صغير مملوء صدور فراخ مفرومة الا كريم

كونسوميه بوشير Consommé Bouchere

وهى بتيت مارميت كالسابق ذكرها . جرنية كرنب ومقطع قطعا صغيره مربعه ومسوي بالشوربة وعظم مواسير بقرى مقطعة قطعاً صغيرة مستدير بسمك سنتى محزومة داخل شاشه وتخدم فى صحن مع الكونسومية بعد أن تفكه من الشاشة

كونسوميه بوكتيير Cosommé Bouguettiere

وهي كونسوميه فراخ مكروه . والجرنيه جزر ولفت وكرفس وكوسه مقطعه مثل فصوص الثوم

كونسوميه بوربون Consommé Bourbon

وهي كونسوميه عادية مربوطة خفيف بالتابيوكا . جرنيه كانل يبضاوى صغير وبول دى چابون وورق سرفى عند الطلب

كونسوميه بوردالوز Consommé Bourdalause

وهي كونسوميه عادية مكررة . جرنيه مركب من أربعة أنواع من الرويال وهى رويال أحمر طماطم ورويال أبيض من الاسبرج ورويال أصفر من الجزر ورويال أخضر من البازلا

كونسوميه بريتون Consommé Beretonne

وهي كونسوميه عاديه.جرنيه. چليين من الكرفس وشامبنيون وورق سرفي

كونسوميه بريبه Consommé Brieux

وهي كونسوميه غاديه مربوطه خفيف بالتابيوكا . جرنيه رويال من الفستق وتروف مقطع قطعاً صغيرة وبرل دي چابون

كونسوميه بريطانيا Consommé Britannia

وهي كونسوميه عاديه مربوطه بالتابيوكا . جرنيه رويال من اللانجوست وچليين من التروف

كونسوميه برنواز Consommé Brunoise

وهي كونسوميه عادية.جرنيه من الخضروات الاتيه مقطعة قطعاً رفيعة وهي جزر وكرات وكرفس وماسدوان مسوي وحده في الكونسوميه ويضاف عليها بعد النضج بازلا رفيعة وورق سرفى ويمكن أن تضع أرز وأرج وكانل صغير وبرل دي چابون بدلا من الخضروات السابقة وهيَ تسمي أيضاً بهذا الاسم

كونسوميه پارزين Consommé Parisienne

وهي كونسوميه عادية مكررة بخلاصة الكرات . جرنيه بطاطس چليين وكرات چليين

كونسوميه پارمزان Consommé Parmesane

وهي كونسومية عادية مكررة . جرنيه بسكويت الا اكوير بالجبنهالبرمزان.أوالايضاحات الاتية.وهوأن تخفق صفار ثلاثة بيضات في سلطانية مع قليل من جوز الطيب وبعد خفقه جيداً يضاف عليه بياض أربع بيضات مخفوقه مارنج،٥٠ جرامدقيق منخول ،٩٠ جرام جبنه برمزان مبشورة ثم تصب في صينية على ورق أجلاسيه ببلبله رفيعة بسمك سنتيمتر وبطول ٥ سنتيمتر وتسوي في فرن هادىء وتخدم في صحن داخل الشوربة

كونسوميه پتيت ماريه Consommé Petite Marié

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنيه رويال من صدور الفراخ و ممزج بماء لوز مصفى وورق سرفي .

كونسوميه پتيت مارميت Consommé Petite marmite

وهي كونسوميه دبل أى مستقويه من الفراخ أو اللحم البقري . جرنيه جزر ولفت ملفوفان مثل الزيتون وكرات مقطع قطعاً مربعة صغير ومثله كرنب وكرفس وقطع صغيره من اللحم البقري ومن الفراخ ومواسير عظم بقرى مقطعة بسمك ٣ سنتيمتر محزومه في شاشة ويسوى في الشوربة بداخل المارميت الخصوصي للشوربة وبعد نضجها يضبط ملحها جيدا ويمكن تقويم المواسير في طبق بجانب الشوربة ويخدم معها عيش طوست رفيع محمر

كونسوميه پتيت مارميت بيارنيز Consommé Petite marmite Bearnaise

وهي كالمتقدم ذكرها ويزاد عليها أرز مسلوق وچيلين بطاطس

كونسوميه الا پرنسيس Consommé à la Prinsece

وهي كونسوميه مكررة عادية. جرنيه بازلا فريتو بالتجهيزات الآتية تضع في سلطانية ١٠٠ جرام دقيق وبيضتين وقليل من الملح وفنجالين كريمة وبمزج الجميع بملعقة خشب ثم تضعها في مصفاة ذات ثقوب واسعة وتمسك المصفاة وتجعلها فوق طاسة على النار بها مسلي أو زيت وتجعل العجينة تتساقط داخل الزيت أو المسلي بحيث تكون مثل البازلا وبعد أن تحمر توضع في مصفاة أخرى لاجل أن تصفى من المسلى أو الزيت وتخدم في صحن بجانب الشوربة

كونسوميه پرنطانييه Consommé Printanier

وهي كونسوميه لحم أو فراخ . جرنيه لفت وجزر بالملعقة الصغيرة مثل البازلا وبازلا أيضاً وورق سرفي

كونسوميه تابيوكا Consommé Tabiaca

وهي كونسوميه عادية مكررة ومربوطة بالتابيوكا وتكن التابيوكا مسواه كالمعتاد

كونسوميه تيادورا Consommé theadora

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنيه چليين من صدور الفراخ وتروف وقطع رويال عادي ورؤوس اسبرج

كونسوميه توسكا Consommé Tosca

وهي كونسوميه مكررة من بهريز الفراخ مربوطة خفيف بالتابيوكا مع خلاصة الخضروات الآتية . ثم تنقع في كوبة مادير مغليه وقليل من ورق الريحان وزعتر وبرد جوش وشاي جبلي مدة عشرة دقائق ثم تصفى بشاشة وتضاف على الكونسوميه لاجل الرائحة ويضاف لها كرات مقطعة چليين رفيع مثل الشعر والپروفيترول يقدم فى طبق وحده مع الشوربة

كونسوميه الا تريفيز Consommé à la trevise

وهى كونسوميه عادية أو من الفراخ مكررة جرناتير چليين صدور فراخ ولسان وتروف ويعبر عنها ايضاً روافيليه

كونسوميه تسارين Consommé Tsarine

وهي كونسوميه فراخ من رائحة الفينوكيه جرناتير فيزجا مقطعة قطعاً صغيرة وناضجه فى الكونسوميه

كونسوميه سان اوبرت Consommé saint-hubert

وهي كونسوميه من طيور الصيد . جرنيه رويال من طيور الصيد وممزوج معه مقدار الربع عدس ومقطع مثل الصليب بالقطاعة وچليين من صدور الطيور

كونسوميه ساره برنارد Consommé Sarar bernardt

وهي كونسوميه عاديه ومربوطه خفيفاً بالتابيوكا مع رائحة الخضار المذكورة في كونسوميه توسكا بالمادير. جرناتير كانل من الفراخ وممزوجه بالطاطم ونخاع بقري مقطع مستدير ومسوى بلانشيه

كونسوميه سفينيه Consommé Sévigné

وهي كونسوميه من الفراخ مكرره . جرنيه كانل أبيض من صدور الفراخ لاتوجه چليين ورؤوس اسبرج

كونسوميه سولانج Consommé Solange

وهي كونسوميه عاديه مكررة أربع برليه ولا توجه مسواه وقطع مربعات صغيره وچليين من صدور الفراخ

كونسوميه سوبرت Consommé sou bertte

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ بخلاصه الطماطم مع قليل من الفلفل والشطه كاين پيپر . جرنيه كانل مستدير من صدور الفراخ محشي بالتروف ويكون عند تقطيع الكانل مثل العين والتروف من الداخل والابيض حوله وقطع من الكريفيس او الجمبرى

كونسوميه سوفيرين Consommé Souveraine

وهي كونسوميه فراخ مكرره من جرنيه كانل كبير ممزوج من بيريتواز من الخضروات وورق سوفى

كونسوميه جارى بالد Consommé Garibald

وهي كونسوميه فراخ مكرره . جرنيه برل دي جابون ومكرونة اسباجتي

كونسوميه جلواز Consommé Gouloise

وهي كونسوميه فراخ مربوطه ربطا خفيفا بصفار البيض. جرنيه عرف الديك وكلاوى الديك وفارسه من الجامبون ومسواه في قالب بابا صغير ومقطعه قطعاً صغيره ومستديرة ورويال من الجامبون مقطع قطعاً سامبوكسا صغيره

كونسوميه چورج ساند Consommé Gerge Sand

وهى كونسوميه مكرره من السمك. جرنيه كانل مصنوع بزبده الجمبرى وموريل مقطع على اربعة قطع وهو صنف مثل الشامبنيون ويقدم معه عيش طوست موضوعا عليه اسكالوب ليتانس أى كبد السمك فى صحن وحده مع الشوربه

كونسوميه چرمن Consommé Germaine

وهى كونسوميه عادي مكرر جرنية كانل من الفراخ ورويال من البازلا بشكل وبرنبواز من الخضروات وورق سرفى

كونسوميه چرمنال Cosommé Germinal

وهي كونسوميه بخلاصة الاستراجون . جرنيه بازلا وفاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وكانل ورؤوس اسبرج وسرفى

كونسوميه چروندين Consommê Girondine

وهي كونسوميه من اللحم البقرى . جرنيه رويال من الجنبون مقطع سامبوكسا وچليين جزر

كونسوميه جران دوشيس Consommé Grand Dochesse

وهي كونسوميه فراخ . جرنيه كانل من الفراخ وچليين من صدور الفراخ ولسان ورؤوس اسبرج

كونسوميه جريناد Consommé Grenade

وهى كونسوميه بخلاصة الطماطم . جرنيه رويال من بوريه الخضروات ممزوجة بالطماطم بدون جزر وطماطم كنكاسيه وورق سرفي

كونسوميه جريمالدى Consommé Grimaldi

وهى كونسوميه من خلاصة الطماطم جرنيه رويال اعتيادى وچلبين وكرفس

كونسوميه چوكي كلوب Consommé jockey Club

وهى كونسوميه فراخ . جرنيه رويال كريس أى رويال من الجزر ورويال من البازلا ورويال من الفراخ

كونسوميه چاكوبين Consommé jacobine

وهى كونسوميه فراخ . جرنيه بطاطس . فاصوليا خضراء . لفت وتقطع كلها قطعاً صغيرة وبازلا وچلبين من الزروف.

كونسوميه چوان ڤيل Consommé Joinville

وهى كونسوميه من الفراخ ثلاثة الوان كانل وهي أخضر وأحمر وأبيض

كونسوميه چوڤانسل Consommé Jouvencel

وهى كونسوميه عادية مربوطة ربطا خفيفا بالتابيوكا . جرنيه ورق لاتوجه فارسي ملفوف مثل السيجارة ومسوى بوشيه ويخدم معه في طبق وحده كريتون (أى عيش طوست) مدور على حجم الخمسة قروش وبوريه دي كريس أي الجزر ويرش بالجبنه ويحمر جراتاه في الفرن

كونسوميه جوانيتا Consommé Juanita

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه رويال طماطم وصفار بيض ناضج ومصفي بالمنخل مثل الشعرية داخل الشوربة

كونسوميه چوديك Consommé Judic

وهى كونسوميه فراخ مستقوية جداً ويقدم معها فى الكوكوت في طبق وحده لاتوجه بريزيه وفوقها فارسة فراخ مصبوبه بالكيس أو بالملعقة مثل الكانل

كونسوميه چوليين Consommé Julienne

وهي كونسوميه عاديه مكررة . جرنيه چلبين من الخضروات الاتيه جزر ولفت وكرات وكرفس وفاصوليا خضراء وأخيراً بازلا وورق سرفى

كونسوميه دام بلانش Consommè Dame Blanche

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطاخفيفا بالتابيوكا جرنية رويال من خلاصة اللوز و قطع من صدور الفراخ مقطعة مثل النجمة وبرد دي چابون

كونسوميه دى ميدوف Consommé de Midoff

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنية وخضروات مقطعة قطعاً مربعة جزر وفاصوليا خضراء أو لفت وبازلا وچلبين من التروف وكانل ممزوج باللون الاخضر وورق سرفى

كونسوميه دى سلنياك Consommé de Slignac

وهي كونسوميه فراخ مربوطة ربطا خفيفاً بالتابيوكا جرنية رويال عادي وقطع من اللاتوجة مدورة فارسى وورق سرفى

كونسوميه ديابلتين Consommè Diablotins

وهي كونسوميه من الفراخ جرنية قطع قلب العيش الأفرنكي مقطع قطعاً مستديرة بقدر القرش سمك اثنين سنتيمتر ثم يرش عليها زبدة ثم يرش فوقها جبنة برمزان ممزوجه بالشطة كاين پيپر وبشامل يابس وصفار بيض ويحمر فى الفرن ويخدم مع الشوربة فى طبق وحده

كونسوميه دياز Consommé Diane

وهي كونسوميه بطيور الصيد مكررة جارنية قطع من فارسة الطيو مقطعة مثل الصليب وقطع من التروف وكوبة مادير عند الطلب للكونسومية .

كونسوميه ديڤيت Consommé Divette

وهى كونسوميه مكررة من الفراخ جرنية رويال من الجمبرى مقطع قطعا بيضاوى وكانل من السمك مقطع قطعاً مستديرة وقطع من التروف

كونسوميه دريه Consommé Doria

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ . جرنية برينطانية من الفراخ وخيار مقطع بالملعقة ومكرونة تخينة مملوءة بفارسة

الفراخ ممزوجة بالطماطم ويملأ بها المكرونه وتسوي فى الفرن مع قليل من الشوربه وبعد نضجها تقطع قطع مستديرة داخل الشوربة وبريفترول مع الشوربة في طبق بجانب الشوربة

كونسوميه دوجلاه Consommé Douglas

وهي كونسوميه عاديه جرنيه قطع مستديرة من حلويات البتلو ورؤوس اسبرج وفوند خر شرف مقطع قطعا صغيرة .

كونسوميه دوبارى Consommé Dubarry

وهي كونومسيه عاديه مربوطة ربطاً خفيفاً بالتابيولا . جرنيه رويال عادى مقطع قطعاً صغيرة وقطع قرنبيط ملفوفا مثل البندق وورق سرفى

كونسوميه دوشيس Consommé Duchesse

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ جرنيه برل دى جابون ورويال عادي مقطع قطعاً صغيره ولا توجه چلين

كونسوميه ايكوسيز Consommé Ecossaise

وهي كونسوميه عاديه بدون تكرير من اللحم الضأن وتنظف جيدا من الدهن جرنيه قطع مسلوقة من اللحم الضانى وارج برليه وبرنواز من الخضروات مقطع قطعاً كبيرة

كونسوميه ايفيمير Consommé Ephemeres

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه چلين كبير من الجزر ورؤوس اسبرچ وبازلا وأربع ملاعق ايفيمير بالتجهيزات الآتيـة : ملعقتين جبنه برمزان مفرومة وملعقة كريمة وقليل من الملح والفلفل الابيض وجوز الطيب ونصف ملعقة جلاس ديڤياند ثم تصب بالكيس ببلبلة رفيعـة فى صينية مدهونة بالزبدة وتسوى بمقدار غرفتين بمغرفة الشوربة مدة دقيقتين

كونسوميه امپراتريس Consommé Imperatrice

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه عرف الديك وكلاوى الديك ورؤوس اسبرچ ورويال عادى مقطع قطعاً صغيرة مستديرة :— طريقة أخرى كونسوميه فراخ . جرنيه فارسة من الفراخ مقطعه قطعاً مستديرة ويكن بداخل الفارسة فاصوليا خضراء بالطول وجزر وترو ف

كونسوميه امپريال Consommé Impérial

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطاً خفيفاً بالتابيوكا . جرنية كانل وكلاوى الديك وعرف الديك وبازلا وورق سرفى

كونسوميه الا انديان — Consommé à la Indienne

وهي كونسوميه بخلاصة السكرى . جرنيه رويال بماء جوز الهند وأرز مسوى بالشوربة وحده في طبق

كونسوميه انفانت — Consommé Infante

وهي كونسوميه فراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتابيوكا . جرنيه كروتون مستدير من العيش الافرنكي مملوء بفارسا ممزوجة ببوريه خضروات شوربة مسواه ويرش عليها جبنه برمزان وتحمر فى الفرن

كونسوميه ايطالين — Consommé Italienne

وهي كونسوميه عاديه . جرنيه قطع من الرويال الطاطم ورويال السبانخ ومكرونة اسباجتي وجبنه مفرومة وحدها في الطبق مع الشوربة

كونسوميه رابليه — Consommé Rabelais

وهي كونسوميه من خلاصة السمان وجزء من ماء التروف جرنيه چليين من الكرفس وكانل من السمان وتروف چليين وكوبة مادير عند استخدام الشوربة للسفره

كونسوميه راشل — Consommé Rachel

وهي كونسوميه مربوط ربطاً خفيفاً بالتابيوكا . جرنيه چليين من الخرشوف وكرتون من العيش الافرنكي المستدير ومخلى من النصف ومحمر بالزبدة مملوء بنخاع بقري مسوى بلانشيه

كونسوميه راڤيوللي — Consommé Raviolis

وهى كونسوميه عاديه جرنيه رافيوللى صغير مسوى مع الشوربة

كونسوميه الاريچانص — Consommé à la Rejance

وهى كونسوميه من الفراخ . جرنيه بيض فيليه وقطع مستديرة من رويال كريس أى من الجزر ممزوج بخلاصة البندق والبيض الفليه وهو أن تضرب بيضه بالشوكه وتصفى من الشنوار داخل الشوربة ويكون مثل الشريط الرفيع

كونسوميه الا ريشاپا — Consommé à la Richepin

وهى كونسوميه من اللحم البقرى وجرنيه كانل من الفراخ وورق لاتوجه فارسى . وتلف مثل السيجارة وجليين من الجزر واللفت وورق سرفي

كونسوميه الا رين Consommé à la Reine

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتا بيوكا . جرنيه قطع رويال من الفراخ وچلبين من صدور الفراخ .

كونسوميه الاروسينيه Consommés à la Rossini

وهي كونسوميه فراخ مربوطة ربطاً خفيفا بالتا بيوكا بخلاصة التروف جرنيه بريفترول مملوء بوريه فواجرا وقطع تروف

كونسوأليه روتشلد Consommé Rothshild

وهي كونسوميه من خلاصة طيور الصيد : جرنيه قطع مستديره من الرويال أبوفروه ممزوجا بلحم الفيزان وچلبين من صدور الفيزان أو أى نوع من طيور الصيد وچلبين من التروف وكوبة نبيذ عند الطلب

كونسوميه فلوريال Consommé Floréal

وهي كونسوميه فراخ جرنيه . جزر مقطع بالقطاعة مثل الوردو لفت مثله وبازلا ورؤوس اسبرج وكانل ممزوج بالفستق وورق سرفى

كونسوميه رويال Consommé Royale

وهي كونسوميه فراخ والجرنيه رويال عادى مقطع حسب الطلب

كونسوميه روبن Consommé Rubens

وهى كونسوميه من الفراخ وخلاصة الطماطم جرنيه چيه دى هبلون

ملحوظة الهبلون هو نوع من الخضار مثل الاسبرج

كونسوميه سلستين Consommé Célestine

وهى كونسوميه فراخ مربوطه خفيف بالتا بيوكا . جرنيه چلبين رفيع من البانكيك ممزوج بمقدونس مفروم جيداً أوتروف

كونسوميه شانصلبير Consommé Chanceliere

وهى كونسوميه فراخ جرنية قطع مستديرة مثل رويال البازلا الطازجه وچلبين من صدور الفراخ وچلبين شامبنيون وتروف .

كونسوميه شاروليز Consommé Charolaise

هى كونسوميه بتيت مارميت . جرنيه بصل قورمة صغير ومسوى اجلاسيه أبيض وجزر بالملعقة مثل الزيتون وقطع مستديرة من الكرنب الفارسى

كونسوميه شارتليز Consommé Chartreuse

وهي كونسوميه عادية مربوطه ربطاً خفيفاً بالتابيوكا جرنيه قطع صغيرة من الطماطم المقشرة ورافيوللي صغير فارسي بالفواجرا أي كبد الاوز السمين والسبانخ وشامبنيون مفروم ثم تضيف للشوربة أيضا ورق سرفي

كونسوميه شاسير Consommé Chasseur

وهي كونسوميه بخلاصة طيور الصيد بالنبيذ بورتو .جرنيه چلين شامبنيون وورق سرفي وپريفترول ويخدم وحده في طبق بجانب الشوربة مملوء بوريه من طيور الصيد

كونسوميه شاتيلين Consommé Chatelaine

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطاً خفيفا بالتابيوكا.جرنيه قطع من رويال مركب.النصف سوبيز أي بوريك بصل والنصف خرشوف بوريه وكانل من الفراخ ورويال من بوريه أبو فروه

كونسوميه شيڤيه دنيج Consommé Cheveux d Anges

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه شعرية شعر رفيع جداً

كونسوميه شڤريز Consommé Chevreuse

وهي كونسوميه فراخ . جرنيه كانل فراخ ورويال من الاسبرج الاخضر وچلين من التروف

كونسوميه فاڤوريت Consommé Favorite

وهي كونسوميه عاديه مربوطة ربطاً خفيفا بالتابيوكا . جرنيه بطاطس مقطع بالملعقة قطعا صغيرة مثل البازلا وخرشوف چلين وشامبنيون وورق سرفي

كونسوميه فلامند Consommé Flamande

وهي كونسوميه عادية . جرنيه يقطع قطعا صغيرة من رويال بروكسل وبازلا وورق سرفي

كونسوميه فرانسيوه Cosommé Francillon

وهي كونسوميه من الفراخ .جرنيه فارسة من الفراخ ممزوجة بالبيض ثم تفرشها في طبق اجراتاه وتكسر عليها البيض و تقطعه بقطاعه بعد نضجه ويخدم مع الشوربة وتكون القطع مثل التاج

كونسوميه كانكايز Consommé Cancalaise

وهي كونسوميه سمك . جرنية مول (مديه) مسواه بوشيه بالنبيذ الابيض وچلين من فلتو الصول وكانل من السمك

كونسوميه كارمليت Consommé Carmelite

وهى كونسوميه من السمك مربوطه ربطا خفيف بالاراروت . جرنيه فارسه من السمك مقطعة قطعا مستديرة وأرز ناضج

كونسوميه كارمن Consommé Carmen

وهى كونسوميه بخلاصة الفلفل والطماطم جرنيه قطع من الطماطم مقطعه سامبوكسا مثل البقلاوه وچيلين من الفلفل الحلو وارز ناضج وورق سرفى

كونسوميه كارولين Consommé Caroline

وهى كونسوميه فراخ . جرنيه رويال من اللوز مقطع سامبوكسا وارز مسوى وورق سرفى

كونسوميه كاستلان Consommé Castellane

وهى كونسوميه من خلاصة طيور الصيد . جرنيه مركب النصف من لحم الطيور والنصف بوريه عدس وصفار بيض ناضج مفروم وچليين من طيور الصيد

كونسوميه كولبير Consommé Colbert

وهى كونسوميه عاديه جرنيه من جرناتير برينطانيه وبيض بوشيه

كونسوميه كلوبين Consommé Clobine

وهى كونسوميه من الفراخ جرنيه چرناتير برينطانيه وصدور حمام مقطع چليين وبيض حمام مسوي بوشيه أو بياض بيض صغير

كونسوميه كونتيس Consommé Contesse

وهى كونسوميه فراخ مربوطه بالتابيوكا جرنيه رويال من الاسبرج الابيض مقطع سامبوكسا وورق لاتوجه فارسي مقطع قطعاً صغيره وكانل مقطع ايضاً قطعاً مستديره وقطع من التروف

كونسوميه كرتوپو Consommé Craute au Pate

وهى كونسوميه بتيب مارميت جرنيه . خضروات بالملعقه مثل الزيتون وكرنب وكرات مقطعه قطعاً مربعه ومعه في صحن وحده عيش كروتون من قشر العيش الافرنكي محمر بالزبده

كونسوميه كريسي Consommé Crecy

وهى كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطا خفيفاً بالتابيوكا جرنبه مقطع قطعا رويال من الجزر مقطع قطعا سامبوكسا وبرينواز من الجزر وورق السرفى

كونسوميه كوسى Consommé Cussy

وهى كونسوميه من خلاصة طيور الصيد .جرنيه رويال أبو فروه ولحم الصيد مقطع قطعا مستديره وكانال من لحوم الصيد وچلين تروف ونصف كوبه مادير وكونياك عند الطلب

كونسوميه سيرانو Consommé Cyrono

وهى كونسوميه من خلاصة البط جرنيه كانال من البط

كونسوميه ليپولد Consommè Lèopold

وهى كونسوميه عاديه مربوطه بالصمولينيه جرنيه شيفوناد من اللاتوجه وورق حميض وورق سرفي

كونسوميه لوريت Consommè Lorette

وهى كونسوميه من الفراخ بخلاصة الفلفل الحلو جرنيه چلين تروف ورؤوس أسبرچ وورق سرفي ومعه فى صحن وحده بطاطس صغير مثل البلي وهو بوم بوريت

كونسوميه ماكدونالد Consommé Macdonald

وهى كونسوميه عادية جرنيه تقطع مستديرة من رويال المخ وأيضا قطع من الخيار مسوى وراڤيوللي صغير

كونسوميه مادلين Consommé Madriléne

وهى كونسومية من خلاصة الكرفس والطماطم مضافا عليها فلفل لحوها وهي تخدم بارده ومع الفلفل الحلو قليلا من الفلفل الأخضر . جرنيه طماطم مقشرة وشيفوناد من ورق الحميض وشعرية شعر ومعها الجرناتير وتخدم ساخنة

كونسوميه مارجاريت Consommé Marguerite

وهى كونسومية فراخ جرنية وردمارجاريت من فارسة الفراخ مقطع بالقطاعه وصفار بيض مسوي فى وسط الوردة وهي تسمي مارجاريت ورؤوس اسبرچ

كونسوميه ماريا Consommé Maria

وهى كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطا خفيفا بالتابيوكا . جرنيه رويال من الفاصوليا البيضاء مقطع قطعاً مستديرة جرنيه برينطانية من الخضروات

كونسوميه الامركيز Consommé Marquise

وهى كونسوميه فراخ . جرنية كانل من الفراخ بالطماطم وچلبين لاتوجة وتروف

كونسوميه مارتنيير Consommé Martiniere

وهى كونسوميه فراخ جرنيه كرنب فارسي مقطع قطعا مستديرة وبازلا وورق سرفي وبخدم فى طبق وحده كريتون ديابلتين

كونسوميه ميديسي Consommé Medicis

وهى كونسوميه عادية مربوطة ربطا خفيفا بالتابيوكا . جرنية رويال كريس من الجزر ورويال من البازلا الطازجه وشيفوناد من ورق الحميض

كونسوميه ميچير Consommé Mégére

وهى كونسوميه عادية جرنية انيوكي صغيرة من البطاطس وشيفوناد من اللاتوجة وشعرية شعر

كونسوميه مارى سيدية Consommé Marcedés

وهى كونسوميه عادية . جرنية قطع من الفلفل الأحمر الحلو وقطع من عرف الديك

كونسوميه ميسالين Consommé Messaline

وهى كونسوميه من الفراخ وخلاصة الطماطم جرنيه چلبين من الفلفل الحلو ركلاوي الديك وأرز مسوي

كونسوميه ميترنش Consommé Metternich

وهى كونسوميه من خلاصة لحم الفيزان جرنية رويال من الخرشوف وچلبين من صدور الفيزان

كونسوميه ميكادو Consommé Mikado

وهى كونسوميه من الفراخ بخلاصة الطماطم جرنيه قطع صغيرة من الطماطم وقطع صغيرة من صدور الفراخ

كونسوميه ميلانيز Consommé Milanaise

وهى كونسوميه من الفراخ جرنيه چلبين من شامبنيون وتروف وچامبون او لسان ومكرونة اسباجتى وجبنه برمزان مفرومة في طبق بجانب الشوربة

كونسوميه مى موازا Consommé Mimosa

وهى كونسوميه من الفراخ . جرنيه رويال أحمر من الجوز ورويال أصفر خارج من البيض ورويال أخضر من البازلا

كونسوميه ميرى Consommé Mireille

وهي كونسوميه من الفراخ .جرنيه صمولينه سميكه خشنة ورويال عادي مقطع قطعاً مستديره من فارسة الفراخ ممزوجة بالطماطم

كونسوميه ميريت Consommé Mirette

(١) وهى كونسوميه بتيت مارميت. جرنيه ديابلتين وهي قطع مستديرة من قلب العيش الافرنكى بسمك سنتيمتر وبحجم القرش ثم تكسى كل قطعة من العيش ببوريه من خضروات الشوربة بشكل هرم ممزوجة بملعقة بشامل يابس مع صفار بيض وجبنه برمزان مبشورة وقليل من الشطة كاين بيبر ثم يحمر في الفرن
(٢) طريقة اخرى : — كونسوميه بتيت مارميت . جرنيه كانل من الفراخ وشيفوناد من اللاتوجة وورق سرفى وفي الطبق بجانب الشوربة باتيه أو برمزان

كونسوميه موناكو Consommé Monaco

وهى كونسوميه من الفراخ جرنيه بريطانيه من الخضروات وتروف وبرل دي جابون وبريفترول في الطبق بجانب الشوربة

كونسوميه مونت كارلو Consommé Mont-carlo

وهى كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنيه جزر ولفت مقطع قطعاً صغيرة مستديرة وكيري وتروف أو الجرنيه الآتي : كانل صغيرة من الفراخ وشيفوناد من ورق اللاتوجة وورق سرفى وبريفترول وحده مع الشوربة

كونسوميه مونت موروانسي Consommé Mont-morency

وهى كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطا خفيفا بالتابيوكا . جرنيه قطع صغيرة من رؤوس الاسبرج وكانل أبيض من الفراخ وأرز مسوى وورق سرفى

كونسوميه مونت مور Consommé Mont-mort

وهى كونسوميه عادية مكرره جرنيه قطع مستديره صغيرة من فارسة الفراخ وممزوجة بالتروف واللسان مفرومه فرما ناعما وقطع من رويال البازلا وجزر ولفت مقطع قطعا صغيرة مثل الهلالات مع قطع صغيرة من رؤوس الاسبرج وورق سرفى

كونسوميه موسولين Consommé Mousseline

وهي كونسوميه مكرره من الفراخ . جرنيه قطع صغيرة من فارسة موسلين من الفراخ مسواه في مول دارپول

كونسوميه ناڤراه Consommé Navarin

وهي كونسوميه عادية : جرنيه قطع مستديرة من رويال البازلا الطازجة الخضراء وقطع من الكريڤيس أو الجمبري ومقدونس مفروم نصف فرم ومسوي بالانشيه

كونسوميه نلسن Consommè Nelson

وهي كونسوميه من خلاصة السمك مربوطة ربطاً خفيفاً بالاراروت جرنيه أرز مسلوق وبوشيه صغير مملوء قطعاً صغيرة من اللانجوست الا أمريكان في طبق وحده بجانب الشوربة

كونسوميه نيمور Consomé Nemours

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطاً خفيفا بالتابيوكا . جرنيه قطع مستديرة من الكانل ورويال من الجزر ويرد دى چابون وچلبين من التروف

كونسوميه نسلرود Consommé Nesselrod

وهي كونسومية بخلاصة طيور الصيد جرنيه قطع من رويال أبو فروه ممزوج بملعقتين من صوص سالمي وچلبين من صدور الطيور

كونسوميه نسواز Consommé Necoise

وهي كونسوميه عاديه بخلاصة الطماطم جرنيه . قطع من الطماطم كنكاسيه وفاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وبطاطس وورق سرفي

كونسوميه نينون Consommé Ninon

وهي كونسوميه من الفراخ مكورة جرنيه جزر وبطاطس ولفت وتروف وتجهز الجميع بملعقة البازلا وورق سرفي وفي الطبق وحده بجانب الشوربة تارتليت صغير مثل النجمة ثم يدهن بالزبدة وفي كل فرمة قطعة تروف ثم يبيض بفارسة فراخ وفي الوسط قطع صغيرة من الفراخ ممزوجة بالبشامل وصفار البيض ثم يسوي بماء في اناء داخل الفرن ويوضع في طبق وحده بجانب الشوربة

كونسوميه هودچ پودچ Consommé Hodge-Podge

وهي كونسوميه من اللحم الضاني : جرنيه ارچ برليه وبازلا وبريونواز من الخضروات وقطع صغيره من اللحم الضاني

كونسوميه هنجرواز Consommé Hongroise

وهي كونسوميه من خلاصة الطاطم داخله فلفل أحمر قرناؤوطي أى بابريكه جرنيه قطع صغيره من فارسة الفراخ داخلها قليلا من البابريكه وكانل بتلو

كونسوميه أولجه Consommé Olga

وهي كونسوميه عاديه بالنبيذ بورتو . جرنيه كرات وكرفس وجزر مقطعه چليين رفيع

كونسوميه أورينتال Consommé Oreintale

وهي كونسوميه عاديه . جرنيه هلالات صغيرة من الجزر واللفت والبنجر والارزالناضج بالزعفران

كونسوميه أوربنتال Consommé Orientale

وهي كونسوميه من اللحم الضاني مكرره باللحم البقري داخلها مقدار٤ ملاعق من الطاطم مصفاه بالشاشة ملونه بلون خفيف من الزعفران . جرنيه صفار بيض مسوي ومصفى بالمنخل السلك مثل الشعريه ورويال من المخ الضاني مقطع مثل الهلال وارز مسوي

كونسوميه اورليانيز Consommé orlêanaise

وهي كونسوميه عاديه مكرره جرنيه رويال الشيكوريا مقطع قطعا مربعة وفاصوليا خضراء مقطعه قطعاً صغيره وفاصوليا ڤلاچوليه وورق سرفى

كونسوميه اورليان Consommé Orleans

وهي كونسوميه عاديه مكرره مربوطه ربطا خفيفا بالتابيوكا. جرنيه ثلاثة الوان من الكانل الصغير والكانل الالوان أبيض من الفراخ واحمر من الطاطم واخضر من السبانخ

كونسوميه اورسي Consommé Orsay

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه صفار بيض مسوي وكانل من الحمام وچليين من صدور الحمام وقطع من رؤوس الاسبرج الاخضر

كونسوميه ڤالواه Consommé Valois

وهي كونسوميه عاديه جرنيه . كانل ممزوج بالطاطم وارچ پرلية ورؤوس اسبرج

كونسوميه ڤاتل Consommé Vatel

وهى كونسوميه من خلاصة السمك جرنيه رويال من الجمبرى وقطع صغيره من السمك

كونسوميه ڤنتين Consommé Vènitienne

وهى كونسوميه عاديه برائحة الاستراجون والريحان والسرفي جرنيه أرز مسوى ونيوكي صغيرة جراتان فى الفرن ويخدم مع الشوربه

كونسوميه ڤيرميسل Consommés Vermicelle

وهى كونسوميه عاديه — جرنيه شعرية شعر

كونسوميه ڤيروه Consommé Vèron

وهى كونسوميه بخلاصة التروف . جرنيه قطع صغيرة من الرويال فلاچوليه وچلبين من الكرات وكوبة نبيذ بورتو عند الطلب

كونسوميه ڤيرپريه Consommé Vertpré

وهى كونسوميه عاديه مربوطه ربطا خفيفا بالتابيوكا . جرنيه ورؤوس اسبرج وبازلا وقطع صغيره سامبوكسا من الفاصوليا الخضراء وشيفوناد من ورق اللاتوجه وورق الحميض وورق سرفى

كونسوميه ڤينواز Consommé Viènnoise

وهى كونسوميه من اللحم البقرى ممزوجه بالفلفل الاحمر الفرناؤوطي جرنيه چلبين من البانكيك بالجبنة وانيوكي بالبطاطس ممزوجه بالجبنه ومسواه بالشوربه عند الطلب

كونسوميه ڤيلينوف Consommé Villeneuve

وهى كونسوميه من الفراخ جرنيه قطع سامبوكسا باللاتوجه فرسى وبانكيك مكسى بفارسة الچامبوه وقطع من الرويال العادى

كونسوميه ڤيڤر Consommé Vivers

وهى كونسوميه النصف لحم بقري والنصف من لحم البط بخلاصة الكرفس مضافا عليها عصير البنجر وقليل من الشطة كاين پيبر . جرنيه چلبين من الكرفس وفي طبق بجانب الشوربه ديابلوتين

كونسوميه ويندسور Consommé Windsor

وهي كونسوميه عاديه بالكوارع البتلو واللحم البقري وراثحة الخضروات الاتية :- بردجوش وريحان وشاي جبلي واستراجون وكبابه صيني . جرنيه قطع من الكوارع البتلو وكانل من الفراخ

أنواع الشوربة الكونسوميه المخصوصة للسهرة

اى السوبيه والبالو	Consommé Spécirx pour soupers
كونسوميه بخلاصة السمان	Consommé àl essence de Cailles
كونسوميه بخلاصة الكرفس	Consommé àl essence de Celeri
كونسوميه بخلاصة الاستراجون	Consommé àl essence de Estragon
كونسوميه بخلاصة المورى	Consommé àl essence de Morilles
كونسوميه بخلاصة الملفل الحلو	Consommé àux piments Doux
كونسوميه بخلاصة التروف	Consommé àl essence de truffes
كونسوميه بايت در	Consommé Aux Paillettes dor
كونسوميه الشامبانيه بخلاصة الطماطم	Consommé àla Portugaise
كونسوميه بخلاصة البوردوره	Consommé Au Fumet de perdreau
كونسوميه اوڤان بالنبيذ	Consommé aux Vins
كونسوميه جليه من الفراخ بالطماطم	Consommé Gelé de Volaille froid
ڤوليتيه من الفراخ بارده لاجل السهره	Velouté Volaille Froid

«أنواع الشوربة المربوطة . مثل البوتاج وفوليتيه وكريم»

« كيفية عمل الفوليتيه لعموم الشوربة »

هو أن تلف على النار في كسارولة مقدار ٣٠ جرام دقيق بمقدار ٢٥ جرام من الزبدة ويسوي على نار هادئة مدة عشرة دقائق بدون أن يتحمر الدقيق وتضيف عليه مقدار ٢ لتر بهريز الفراخ أو بهريز اللحم أو بهريز السمك على حسب نوع الشوربة ثم توضع على نار حامية حتي تغلي وينظف منها الرغوه ويضاف عليها حزمة من الخضار مكونة من جزر وكراث وكرفس أبيض ومقدونس وورقة لاورو ثم توضع على نار هادئة وتغلى مدة

ساعتين أو ثلاثة حتى تنقص الى النصف ثم تصفى بالفوطة وهذه طريقة عمل القوليتيه للشرب . القوليتيه قسمين الاول الـكريمة ، الثاني البوتاج . أو ڤوليتيه يستخرج من الشوربة المعبر عنها بالـكريم ثم يضاف عليها بعد عملية القوليتيه ٢٥ جرام زبده طازجه للتر الواحد و$\frac{1}{8}$ لتر كريمة مع ملاحظة عدم غليها بعد وضع الـكريم والزبده وتركها على اناء به ماء دافئ بجوار الوابور وتكن هذه الأضافة قبل ميعاد تقويمها بعدة وجيزه واما الشوربة التي يعبر عنها بالبوتاج أو ڤوليتية يضاف مع الـكريمة صفار بيضتين على اللتر الواحد

ملحوظة : دائما يضاف للشوربة بنسبة اللتر الواحد من الشوربة $\frac{1}{8}$ من لتر كريمة لباني طازجة و ٧٥ جرام زبدة أى ٢٥ درهم وصفار بيضتين للقوليتيه أو البوتاج

ڤوليتيه من كريم دى رى من دقيق الارز

ڤوليتيه كريم ديرى أي من دقيق الارز وهو بعد أن تغلي مقدار لترين من بهريز الفراخ أو اللحم تربطها بمقدار ٣٠ جرام كريم ديرى أي دقيق الارز ممزوج بقليل من اللبن أو الماء مع اضافة الخضروات الآتيه :— قطعة من الجزر وقطعة من الـكرفس الأبيض وقطعة من الـكراث الابيض وتسوى مثل القوليتية السابق ذكرها وقد يضاف على الشوربة أو الـكريمة خضروات مصفاة مثل البازلا والعدس والخرشوف وخلافه حسب نوع الشوربةوهو موضح في انواع خضروات البوهارات الموضحة في القسم المذكور بعد الشوربة

شوربة القوليتيه أو الكريمة كريم انييه سوريل Créme Agnés sorel

ڤوليتية من الفراخ مضافا عليها ماء شامبنيون مربوطة بالـكريمة والزبدة الطازجة جرناتير شامبنيون مقطع جلبين وصدور فراخ ولسان أحمر

كريم الجريين Créme. algérienne

بوزية بطاطة ممزوج بمقدار ربع كيلو بورية بطاطة و١٠٠ جرام بندق مدقوق ثم تمزج بالقوليتيه من الفراخ وتصفي بالشنوار ويضاف عليها الـكريمة والزبدة

كريم امبصادير Créme à Ambassdeur

بوريه بازلا ناشفة مموزوجه ببهريز الفراخ جرنية أرز وشيفوناد من اللاتوجة وورق الحميض وتربطها أخيرا بمقدار ٢٥ جرام زبدة طازجه للتر و$\frac{1}{8}$ لتر كريمه

كريم الا امريكان Créme à la americaine

النصف بسك ديكريقيس والنصف طماطم بورية مربوطه خفيف بالتابيوكا وممزوجه قليلا بالزبده جرنيه قطع من اللانجوست أو الجمبري ويمكن استبدال بسك ديكر يقيس بصلصة جمبري الامريكان

كريم اندالوز Crémе Andalouse

لتر ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه بربع لتر صوص طوماط مع أربعة ملاعق بوريه بصل وبعد أن تصفي تضاف عليها الكريمه والزبدة جرنية قطع من لحم الطماطم وأرز مسوى وچلين من الفلفل الحلو

كريم باجرا سيون جرا Créme Bagration Gras

لتر ڤوليتيه من البتلو جرنيه مكرونه مسواه مقطعه قطعا صغيره بقدر ٢ سنتيمترا وجبنه مبشوره فى الطبق وحدها بجانب الشوربه

كريم بأجراسيون مجر Créme Bagration Maigre

لتر ڤوليتيه من السمك بماء الشامبنيون مربوطة بالكريمة وصفار بيض جرنيه چلين من الصول وكانل من السمك ويضاف عليها ملعقة زبده جمبرى

كريم بسك ديكريڤيس أو كوليه ديكريڤيس Créme Bisque d Ecrevisses

وهو أن تحضر فى الكساروله الخضروات الاتيه : ـ كراث وكرفس أبيض وجزر وبصل مفروم مقدار ١٥٠ جرام ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ثم يستحضر الموجود من الاصناف الاتيه :ـ كريڤيس او جمبرى او لانجوست وبعد تنظيفها جيداً وتقطيع اللانجوست يوضع أحدهما على الخضار فى الكساروله ويوضع على النار حتى يمزج ببعضه ويحمر اللانجوست أو الجمبرى من غير تحمير الخضروات وتضيف عليها فنجان كونياك وكوبة من النبيذ الابيض ثم يحرق في الكونياك وبعد حرقه يضاف عليه مقداراً من شوربة السمك ومقدارا من شوربة الفراخ مع مقدار كيلو من الطماطم خالية من البذر ومقدار ٤ حبات من الفلفل الصحيح وورقة لاورو ومقدار ١٠٠ جرام أرز ثم تتركه على نار هادئه في الفرن أو على جانب الوابور مدة نصف ساعة وبعد ذلك يرفع من الكساروله بعد قطع اللانجوست التي من جهة الذيل وتدق باقى العظم في الجرن ثم يصفي الجميع بالمنخل وثانيا من الشنوار أو الفوطه وبعد أن يغلي يضبط الملح ثم يضاف عليه مقدار ٥٠ جرام زبده بعيداً عن النار وقليل من الكريمه . جرنيه قطع من اللانجوست أو الجمبرى على حسب الموجود . واذا كان من اللانجوست أو الكريڤيس بعد أن تصلح جزءا من العظم بملأه فارسة سمك الاكريم ويسوى في الفرن قبل الطلب ويخدم مع الشوربه ويضاف للشوربه كوبه من الشامبانيا وقت الطلب لاجل الرائحة ومقدار ٣٠ جرام زبدة الجمبري أو اللانجوست

كريم بسك دى كرڤيس النسين Créme Bisque d Ecrevisses àl Ancienne

وهو كالمتقدم ذكره وفقط يستبدل الارز بقلب عيش افرنكي محمر

كريم بون ڤاليه Créme Bonvalet

شوربة بوريه بطاطس مع بوريه لفت مسواه بيهريز الفراخ وتصفيها بالشنوار وتخفقها بالزبدة ومقدار من

الكريمةجرنيه رويال عادى وقطع صغيره وقطع منالفاصوليا الخضراء بازلا وفاصوليا بيضاء وچليين من الكرات وورق سرفى

كريم بويلديه Créme Boiedieu

شوربه ڤوليتيه من الفراخمربوطه بالكريمه والزبده . جرنيه كانل من الفراخ والفواجرا وقطع من صدور الفراخ والتروف .

كريم بوريلى Créme Borély

شوربة ڤوليتيه من السمك وبعد ان تصفى تمزج بالكريمه . جرنيه كانل من السمك ومول مقشر اى (مديه

كريم بوردالو Créme Bourda Loue

ڤوليتيه بدقيق الارز يستعمل لها ماء الفراخ وبعدأن تصفى يضافعليها الكريمه والزبده جرنيه . رويال أحمر من الطماطم ورويال ابيض من الفراخ وأصفر من الفاصوليا البيضاء وأخضر من الاسبرج الاخضرووردمنالجزر

كريم بريسان Créme Bressene

قرع أحمر استامبولىمسوى بهريزالفراخوبعدان يصفي يضاف عليهمقداراً من الكريمه وزبده طازجه كالمعتاد جرنيه شعريه طلياني مسواه بالماء (أو أي نوع من انواع الشعريهالايطالي)

كريم بريتون Gréme Bretonne

فاصوليا بيضاء مسواة مضاف عليها بصل وكرفسوكراث نصف تسويةبالزبدة ثم تصفى وتمزج بهريز الفراخ ويضاف عليها الكريمه والزبده

كريم برمنتييه Créme Parmantier

تضع كساووله مقدار ١٥٠ جرام زبدة ومقدار ٢٠٠ جرام بصل وكراث وتحمر بالزبده نصفتحمير ويضاف عليها اقة بطاطس مقشره ومقدار ٢ لتر بهريز لحم أو فراخ ثم توضع على نار هادئه حتى يتم نضجها ثم تصفى بالشنوار ويضاف عليها كريمه وزبده كالمعتاد جرنيه كروتون عيش أفرنكي مقطع رفيع وتحمر بالزبده

كريم پيتي دوك Créme Petit Duc

ڤوليتيه بخلاصة السمان وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة والزبده ويصب عليها كوبة شامبانيا عند الطلب للسفره ، جرنيه قطع صغيره من صدور السمان أو تكشنيه ورويال من خلاصة الطيور

كريم بالاستين Créme Palastine

ترتوفه مسواه بالشوربه ومصفاة بالشنوار ثم يضاف عليها الكريمه والزبده كالمعتاد

كريم بوارو Créme Poireau

فوليتيه ممزوجه بالكرات مسوى ومصفى بوريه أو مسوى مع الفوليتيه وبعد التصفيه يضاف عليها كريمه وزبده كالمعتاد

كريم بوافريه Créme Pois Frais

بازلا خضراء ناضجه ومصفاه بوريه ثم تمزج بيهريز الفراخ وكريمه وزبده طازجه كالمعتاد. جرنيه بازلا خضراء ناضجه صحيحه وورق سرفي

كريم بوافريه الامنت Créme Pois Frais à la menthe

مثل السابق ذكرها مضافاً عليها نعناع مسوى بلانشيه ومفروم ناعم

كريم بمبادور Créme Pompadour

بوريه طماطم ممزوج بمرقة الفراخ . جرنيه برل دي جابون وچلين من اللاتوجه

كريم بورتوجيز Créme Portugàise

طماطم بوريه بخلاصة الفراخ ممزوجه بالزبدة وبعد أن تصفى يضاف لها الجرنيه أرز مسوي

كريم بوتيرو Créme Potiron

بوريه قرع استامبولى مسوي بالشوربه ثم يضاف عليها الكريمه وزبدة طازجه · جرنيه شعرية شعر

كريم بوتيرو ماريشير Créme Potiron Maraichere

نصف بوريه قرع أحمر والنصف بوريه بطاطس ناضجه بالشوربه مع الخضروات الآتيه مسواه بالزبدة نصف تسوية كرات وكرفس وبصل وبعد أن يصفى يضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاده جرنيه چلين من الكرات وورق اللاتوجه وورق حميض وورق سبانخ وبازلا خضراء وأرز مسلوق وورق سرفي

كريم بورپييه Créme Pourpier

بوريه بطاطس مسوي بالشوربه والخضروات ومعه مقدار النصف رجله وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة الطازجه وورق الرجله مسوي بلانشيه

كريم پرينسيس — Créme Princesse

ڤوليتيه من الفراخ مسواه مع الأسبرج بنسبة ٢٥٠ جرام اسبرج على اللتر الڤوليتيه وتخذ الفراخ مدقوقه ومصفاه وتمزج بالكريمة ثم تمزج بالشوربه ويضاف عليها زبدة طازجه . جرنيه رؤوس اسبرج وقطع من صدور الفراخ وورق سرفي

كريم پوريه دي لوزاي — Créme puré de les Oseille

تحضر مقدار نصف كيلو من ورق الحميض ثم يغلي غليه واحده بالماء ثم يصفى من الماء ويوضع في كسارولة مع مقدار ٢٠٠ جرام زبدة ويضاف عليها مقدار كبشة من بوريز الفراخ ثم يغطى ويسوى على نار هادئه ثم يصفى بالمنخل ويمزج باللبن أو مرقة الفراخ ويضاف عليه كريمة وصفار بيض وقطعة زبدة طازجه . جرنيه شعريه شعر

كريم ايكريڤيس الاچوان ڤيل — Créme Ecrevisses à la Joinville

ڤوليتيه من السمك وبازلا ديكريڤيس ممزوج ببعض ويضاف عليها ثمن ⅛ لتر كريمة و ٢٥ درهم زبدة مضروبه بالشوربه وعند الطلب يضاف عليها كوبة شمبانيا جيده جرنيه قطع من الكريڤيس أو الجمبري چيليين من التروف وشامبنيون چليين

كريم إيكريڤيس الالوكوليس — Créme Ecrevisses à la luculus

النصف ڤوليتيه بخلاصة السمك الصول والنصف بسك ديكريڤيس ممزوجة ببعضها ثم تربط بالكريمه والزبدة كالمعتاد . جرنيه وقطع من الكريڤيس أو الجمبرى وقطع من عظم الكريڤيس أو اللانجوست مصلحه بالمقص مثل المحار مملوء فارسة من السمك الا كريم ممزوجه بتروف ومسـواة في الفرن قبل الطلب بمدة ٥ او ١٠ دقائق وتقدم مع الشوربة

كريم ايكر يڤيس پرينسيس — Créme Ecrevisses Princesse

ڤوليتيه ممزوجه بسك ديكريڤيس ويضاف لها كريمة وزبده ونصف كوبة شامبانيا كالمعتاد . جرنية كانل من السمك ممزوج بزبدة الجمبرى ورؤوس اسبرج أخضر

كريم ايليزا — Créme Elisa

ڤوليتيه من الفراخ وتربط بالزبده والكريمة . جرنيه شيفونادمن ورق الحميض وورق سرفي . ملحوظه دائما تعطى الكريمه والزبده للشوربة بنسبة اللتر الواحد من الشوربة ⅛ لتر كريمة لباني و ٧٥ جرام زبدة اي ٢٥درهم

كريم انديڤ — Créme Endives

بطاطس مسواه بالشوربة والخضروات الآتية كراث وكرفس وبصل محمره سوتيه وتسوي مكمورة بالزبدة

نصف تسويه ثم يضاف عليها نصف اقة من البطاطس وتترك علي النار حتى يتم نضجها . وطريقة اخرى وهى تحضر مقدار خمسه او سته من الهنديبا وبعد سلقها بالماء والليمون نصف تسوية تصفى من الماء وتوضع في كسارولة بها ٢٥ درهم زبده ومقدار ½ ربع لتر من بوريز الفراخ وعصير نصف ليمونه ثم تغطى وتوضع علي نار هادئه حتي يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف البطاطس عليها وتمزج ببعض وبعد ان تغلي يضاف عليهـا الكريمه والزبدة كالمعتاد بعد ازاحتها عن النار

كريم اكسلسيور Créme Excelsior

ڤوليتيه من الفراخ ومسوى معها ارج بيرليه ومقدارا من الاسبرج الاخضر و ١٥٠ جرام اسبرج على النار ثم يصفي الجميع بالمنخل وبعده بالشنوار ويضاف عليه الزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه ارج بيرليه

كريم امپراطور Créme Imperator

بوريه عدس بخلاصة الفيزان ثم يخفق بالزبدة ويضاف عليه كوية من النبيذ مارسالا وقت الطلب جرنيه كانل من الفيزان وچلبين من التروف وقطع من رويال عادي وراڤيوللي صغير مملوء بوريه فواجرا

كريم امپريال Créme Imperial

تابيوكا مسواه بالشوربه ومخفوقه بالكريمة وصفار بيضة واحدة ثم يصفى بالمنخل وبعد بالشنوار . جرنيه برل دى چابون

كريم انديان Créme Indienne

ڤوليتيه من الفراخ بماء جوز الهند ممزوجة بملعقة كرى وبعد تصفيته من الشنوار يمزج بالكريمة الطازجة مزجا جرنية ارز مسوى الا انديان .

كريم ارما Crème Irma

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة بالكريمة . جرنيه كانل من الفراخ ممزوج بالكرى ورؤوس اسبرج

كريم ايزولين Créme Isoline

بوريه من الفراخ مسوى مع الارز أي الفراخ ناضجه مع الارز ثم تدق الفراخ مع الارز وتصفى بالمنخل وتمزج مع جزء من كريم كوليه أو بسك ديكريڤيس — جرنيه برل دى چابون

كريم اورج Créme Oerg

ڤوليتيه من الفراخ ناضجه بالكريم أورج وبعد أن تصفي يضاف عليها . جرنيه أورج بيرليه

كريم اورليان Créme Orléans

بوريه فراخ مسواه مع الارز ثم تدق الفراخ والارز وتصفى بالشنوار · جرنيه كانل أبيض من الفراخ وكانل أحمر بزبده الجمبري وكانل أخضر ممزوج بالكريسون أو السبانخ

كريم توانچيل Créme Tourangelle

النصف بوريه فاصوليا بيضاء والنصف بوريه فاصوليا فلاچوليه ممزوجه بيهريز الفراخ وبعد تصفيتها بالشنوار يضاف عليها الكريمة والزبده الطازجه — جرنيه فاصوليا فلاچوليه وقطع من الفاصوليا الخضراء

كريم سان كلود Créme Saint Cloud

بوريه بازلا خضراء مع بوريه لاتوجه وتمزج بشوربة فراخ وزبده وكريمه طازجه كالمعتاد ويصفيها بشنوار رفيع . جرنيه چليين من اللاتوجه وكروتون من العيش مقطع رفيع ومحمر بالزبده وورق سرفى

كريم سان چرما Créme Saint Germain

بوريه بازلا طازجه ممزوجه بخلاصة الفراخ وكريمه وزبده خفيفه طازجه ثم تصفيها بالشنوار . جرنيه بازلا صحيحه وكروتون من العيش محمر بالزبده ومقطع قطعاً رفيعه وورق شرفى

كريم سان اوبرت Créme Saint Hubert

ڤوليتيه بخلاصةطيور الصيد مربوطهبالكريمهوبمقدار ملعقة شوربهچيليه دىجروزى وكربة شامبانيا عند الطلب جرنيه . قطع من صدور طيور الصيد وقطع من التروف

كريم سان مارسو Créme Saint Marceaux

بورية بازلا خضراء ممزوجه بالشوربة وكريمة وزبدة طازجه خفيفة جرنيه چلين من الكرات وورقسرفي

كريم سانتيه Créme Santé

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام كرات وبصل وكرفس ثم توضعها فى كسارولة بعدفرمها وتلف على نارهادئه مقدار نصف تسوية بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم يضاف عليها أقة بطاطس مقشره ومقطعه وتلف الجميع ثم يضاف لها مقدار ٢ لتر من الشوربة ويوضع على نار هاده حتى يتم تسويتها ثم تصفي بالمنخل والشنوار الرفيع وتضاف عليها الزبدة والكريمة . جرنيه شيفونادمن ورق الحميض المسوىوكروتون عيش مقطع رفيع ومستدير ومحمرفى الفرن

كريم سيڤنييه Créme Sévigné

. النصف ڤوليتيه من الفراخ والنصف بورية لاتوجة ممزوجـه ببعضها ويضاف عليها كريمة وزبدة طازجـه وتصفي من شنوار رفيع . جرنيه چريين من اللاتوجهوكانل من الفراخ

كريم سيليسن Créme Silicienne

النصف بوريه من الطماطم مسوى بخلاصة الفراخ والنصف تابيوكا ناضجة أيضا بمرقة الفراخ ثم تصفي وتمزج ببعضها وتربط بكريمه وصفار البيض والزبدة الطازجه الخفيفه ثم تصفى بالشنوار الرفيع . جرنيه برل دى چابون

كريم سوا-ونيز Créme Soissonnoise

بوريه فاصوليا فلاچوليه تمزج بمرقة الفراخ والزبدة الطازجه والكريمه ثم تصفيها من الشنوار . جرنيه عيش كروتون رفيع محمر بالزبدة

كريم سولفرنيو Créme Solferine

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام بصل وكرات وكرفس مفرومه وتمزج بالزبدة وتحمر نصف تحمير ويضاف عليها مقدار نصف أقة بطاطس مقشره مقطعه ثم تلف مع بعضها ويضاف عليها نصف لتر بوريه طماطم وتلف الجميع ببعض ويضاف عليها مقدار لترشوربة فراخ وورقة لاورو وتسوى على نار هادئة مدة نصف ساعه ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمه والزبدة كالمعتاد . جرنيه جزر بملعقة البازلا الصغيره وبطاطس بها أيضا مسواة بالشوربه والزبدة

كريم سپورت هو مثل كريم سانتيه Créme Sport

كريم سلطان Créme sultane

ڤوليڤيه من الفراخ ثم تسوى فرخه داخل الڤوليڤيه وبعد أن تسوى تخلى من العظم وتدق في الجرن مع مقدار ٦جرام من اللوز أو البندق النظيف ويصفي بالمنخل ثم تمزج بالڤوليڤيه ويضاف عليها الزبدة والكريمه والزبدة من الفستق الموضح تركيبها في انواع الزبدة المركبه . جرنيه هلالات من فارسة الفراخ مرسومة بنجمة من التروف

كريم سوزو Créme Suzon

بوريه بازلا ناشفه ممزوجه بالشوربه والكريمه وزبد طازجه خفيفه وبعد أن تصفى وتغرف فى سلطانيه برش على وجهها خيط من الكريمه اللبانى المضروبه خفيف . جرنيه أبيض بوشية صغير

كريم شابريان Créme Chamberillon

بوريه طماطم بخلاصة الفراخ ومسوى معه قليلا من الارز ثم تصفي بالمنخل والشنوار الرفيع ويضاف لها مقدار من الزبده الطازجه جرنيه كانال من الفراخ ممزوج استراجون مفروم وشعرية شعر

كريم شامبنواز Créme Chompenoise

النصف كريم برمنتيه والنصف كريم سيلارى أي كرفس ممزوجه جرنيه برينواز من الجزر وقلب كرفس أبيض

كريم شنوانس Créme Chanoinesse

ڤوليتيه من السمك ممزوجه ببسك ديكريڤيس بعد أن تصفي ايضاً عليها مقدارا من الزبده الطازجه .جرنيه قطع صغيره من الليتانس

كريم شانتليه Créme Chantilly

بوريه عدس ممزوجه بمرقة الفراخ وكريمه وزبده طازجه .جرنيه كانل من الفراخ

كريم شارتريز Créme Chartreuse

ڤوليتيه من الفراخ مربوطه بالكريمه .جرنيه قطع من الطماطم كنكاسية ورافيوللي صغير مملوء بالسبانخ وفواجرا وشامبنيون مفروم وورق سرفي

كريم شيرڤى Créme Cherville

ڤوليتيه من مرقة الارانب الصغيره وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة وزبده طازجة خفيفة ·جرنيه قطع صغيرة من لحم الارانب ومورى مقطع قطعا رفيعة وقليل من المادير عند الطلب

كريم شيڤريز Créme Chevreuse

ڤوليتية من الفراخ مربوطة بالكريمة وزبدة خفيفة . جرنيه چليين من التروف. وچليين من الفراخ وصمولينه خشنة من القمح

كريم شيڤريير Créme Chevriére

بطاطس وكرات أبيض وقلب لاتوجة وورق حميض وورق سرفى وكلها تفرم وتسوى بالزبدة ومرقة الفراخ ثم تصفي وتمزج بالكريمة الطازجة . جرنيه كروتون صغير من البطاطس محمر فريتو بالزبدة

كريم شيكوريه Créme Chicorèe

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه ببوريه الشيكورية أى السريس ثم تخفق بعد التصفية بالكريمة والزبدة. جرنيه كروتون صغير من العيش محمر بالزبدة وورق سرفى

كريم شوازيل
Créme Choiseul

بوريه عدس ممزوج بمرقة الفراخ والزبدة الطازجة . جرنيه شيفوناد من اللاتوجة أو ورق الحميض وأرز مسلوق

كريم شوازي
Créme Choisy

فوليتيه من الفراخ ممزوجة ببوريه لاتوجة وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة الطازجة الخفيفة جرنيه كروتون من العيش محمر بالزبده وورق سرفى

كريم جاربير
Créme Garbure

بوريه من الخضروات الآتية . بطاطس وجزر وكراث وكرفس وقرع تسوى كلها مكوره في كساروله بالزبدة ويضاف عليها قليلا من مرقة الفراخ حتي تسوى ثم تصفى بالمنخل وثانياً بالشنوار الرفيع ويمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد ويخدم معه فى الطبق بجانب الشوربه عيش كروتون محمر بالزبدة

كريم أو پوتاج جاربير بيارنيز
Créme Garbure Bearnaise

وهي شوربة بتيت مارميت بالخضروات الآتية .
بطاطس ولفت وجزر مقطعه قطعاً مستديرة وفاصوليا بيضاء وفاصوليا خضراء وقطع من الچامبون ومن الفراخ ويسوى ويضاف عليها الملح والفلفل وتستمر على نار هادئة مدة ثلاث ساعات وعند الغرف توضع الخضروات في برمة من الفخار وفوقها قطع من قشر العيش الافرنكى مستديرة وترش بالجبنه وتحمر في الفرن ويمكن أن يوضع بدلا من الچمبون . ضاني أو بقري

بوتاچ أي كريم جاربير كريسيه
Créme Gorbure-crécy

بوريه من الجزر مسوى بالزبدة والشوربة مع قليل من الارز ثم تصفي من المنخل والشنوار الرفيع ويضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد وتخدم في الطبق مع الشوربة قطع من قشر العيش الافرنكى محمر

پوتاچ جاربيرد وفنواز .
Créme Gorbure Dau phinaise

هو أن تفرم بصلة ترنش رفيع وتلف بالزبدة مع الخضروات الآتية بعد تقطيعها قطعاً رفيعه وهى مقدار نصف أقة بطاطس ونصف أقة قرع وربع أقة من البنجر ويلف الجميع على النار بالزبدة وتغطى وتوضع على نار هادئة مع مرقة فراخ ويضبط الملح حتي يسوى ويقدم مع الشوربة في الطبق قطع رفيعه من العيش الافرنكي مرشوش عليهاجبنة برمزان محمره فى الفرن

بوتاج جاربير فيرميير Créme Garbure Fermiére

وهو كرنب مقطع رفيع مثل الشعر مسوى بلانشيه ويكمل نضجه بشوربة الفراخ ويقدم مع الشوربة كروتون عيش صغير مدور مثل القرش ومكسى ببوريه من الخضروات الآتية : جزر وكرفس وكرات وبطاطس ويرش عليه جبنة ويحمر في الفرن

بوتاج طريقة اخرى

كونسوميه عادية ويقدم معها في الطبق كروتون من قشر العيش الافرنكي مكسي ببوريه لفت وبطاطس مسواه مع بعضها بالشوربة وتصفى بالمنخل ويرش بجبنه برمزان وتحمره فى الفرن

بوتاج جاربير ماريشير Garbüre Marachiere

كونسوميه عادية ويقدم معها كروتون من قشر العيش الافرنكي مكسي بالخضروات البوريه . الآتية سلسفى وكرفس وكرات وبطاطس ويرش بالجبنه ويحمر في الفرن

بوتاج جاربير ساڤايارد Garbure Savayarde

وهي كالمتقدم ذكرها ويوضع بدلا من البوريه سلسفي . بوريه بصل

كريم جاسيكون Créme Gasconne

ڤوليتيه من الفراخ مسواه بالطماطم ممزوجة بالسومين أى بوريه البصل وبعد ان يصفي يمزج بالكريمةوالزبدة كالمعتاد . جرنيه قطع من لحم الاوز

كريم چينن Créme Génin

هو أن تحضر الخضروات الآتيه جزر وكرات أبيض وشامبنيون ونصف كيلو من الطماطم ، ٥٠ جرام من الأرز ثم تلف الخضروات مع تقطعها قطعا رفيعه ومزجها بالزبده ثم يضاف عليها الطماطم والأرز وقليل من الشوربه ويسوى على نار هادئه مدة ساعه ثم تصفى بالمنخل والشنوار الرفيع ويضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنية شيفوناد من ورق الحميض وورق السرفي

كريم چنتلوم Créme Gentilhomme

بورية عدس بخلاصة طيور الصيد وبعد أن تصفي يضاف عليها الزبدة الطازجة وتمزج معها كوبة من الماديرعند الطلب جرنيه قطع چاميون صغيره وكروتون من العيش الأفرنكي ومقطع قطعا صغيره ويحمر فى الفرن ويمكن استبدال الچامبون بلسان أحمر

كريم چورچيت — Créme Georgette

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه بمقدار ربع لتر بورية جزر وقليل من الطماطم وبعد أن يصفي يضاف عليه الزبدة كالمعتاد جرنيه تابيوكا خفيفه

كريم چيرمني — Créme Germiny

هو أن تحضر صفار ثلاث بيضات ١٠٠، جرام زبدة وربع لتر كريمة ويضرب الجميع بالسلك ويصب عليها مقدار لتر من مرقة فراخ مغليه وتصفي بالشنوار . جرنيه چليين من ورق الحميض مسوى بالزبده والشوربة ويقدم فى الطبق مع الشوربه بايت أو بر مزان

كريم چيرمينال — Créme Germinal

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه بالاسبرچ مربوطه بالزبده والكريمه كالمعتاد وبعد أن تصفي . جرنيه رؤوس اسبرچ وورق سرفى

كريم جوسفورد — Créme Gosford

ڤوليتية بالاسبرچ مسوى بمرقة الفراخ مربوطة ربطا خفيفا . بالتابيوكا وزبده خفيفه كالمعتاد

كريم جونو — Créme Gounod

بوريه بازلا خضراء ممزوجه بمرقة الفراخ وكريمة وزبدة خفيفه جرنيه قطع من صدور الفراخ وكروتون من العيش محمر بالزبدة وورق سرفى

كريم الاجريك — Créme àla Grecque

بورية بازلا خضراء بخلاصة اللحم الضاني ممزوجة بالزبدة . جرنيه چليين من الجزر والكراث والكرنب الاخضر مسواه بالزبدة

طريقه أخرى

ڤوليتيه من مرقة اللحم الضانى مربوطه بالكريمة والزبدة وصفار البيض . جرنيه أرز وتقدم فى الطبق عيش كروتون رفيع محمر بالزبدة

كريم چاكسون — Créme Jackson

بوريه بطاطس مسوى بالشوربه وبوريه فاصوليا فلاچوليه ممزوجة ببعضها وبعد أن تصفي بالمنخل والشنوار

الرفيع تربط ربطا خفيفا بالتابيوكا ويضاف عليها كريمة وزبدة طازجة . جرنيه چلين من الكرات المسوى بالزبده والشوربة

كريم چاكولين Créme Jacquelein

ڤوليتية من السمك وبعد أن تصفي تربط بالكريمة وصفار البيض والزبدة كالمعتاد جرنية جزر بملعقة الخضار وبازلا ورؤوس اسبرج أخضر وأرز مسوى

كريم چانبارت Créme Jean Bart

ڤوليتيه من السمك مربوطة بالكريمة وصفار البيض . جرنيه كانل من السمك وقطع من الطماطم كنكاسية ومكرونة مقطعة قطعاً صغيرة وچلين من الكرات

كريم چانيت Créme Jeannette

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه ببوريه سلسفى وبعد أن تصفى تربط بكريم وصفار بيضه وزبده خفيفه جرنيه . أرز مسوى وقطع صغيره من صدور الفراخ

كريم چوان ڤيل Créme Joinville

ڤوليتيه من السمك ممزوجه بكريم بازلا ديكريڤيس ثم تصفى بالشنوار الرفيع ويضاف عليها كريمه وزبده خفيفه . جرنيه تروف وشامبنيون وقطع من الجمبري

كريم چيانيتا Créme Juanita

ڤوليتية من الفراخ بدقيق الارز وبعد أن تسوى وتصفى من الشنوار تربط بالكريمه وصفار البيض والزبده كالمعتاد جرنيه كانل من الفراخ وصفار البيض الناضج وقطع من لحم الطماطم المقشره

كريم دامبلانش Créme Dame Blunche

ڤوليتيه من الفراخ مربوطه بالكريمه والزبده كالمعتاد . جرنيه قطع من صدور الفراخ وكانل أبيض وبرل دى چابون

كريم دانواز Créme Danaise

ڤوليتيه بالخرشوف بخلاصة البط وزبده وكريمه كالمعتاد . جرنيه كانل من البط وچلين من الشامبنيون وكوبة من نبيذ مارسالا عند الطلب

كريم دارتوا Créme Dartois

بوريه فاصوليا بيضاء ممزوجه بمرقة الفراخ أو اللحم مربوطه ربطاً خفيفا بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه برينواز من الخضروات

كريم دييبواز Créme Dieppoise

ڤوليتيه من السمك ممزوجه بالنبيذ الابيض وكراث وماء وشامبنيون وبعد ان يصفى من الشنوار تربطها بالكريمة والزبدة وصفار البيض كالمعتاد . جرنيه قطع من الجمبري ومول منظف أى مدية منظف ومقشر

كريم دربي Créme Derby

ڤوليتية من الفراخ مسواه بالكريمة ديرية وخلاصة دقيق الارز ومقدار ملعقة من الكرى وبعد أن يصفى وتمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه كانل من الفراخ ممزوج بالفواجرا وقطع من التروف وأرز مسوى

كريم ديان Créme Diane

ڤوليتيه بخلاصة البرديرو وبعد التصفية يضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد . وكوبه من المادير عند الطلب . جرنيه هلالات صغيرة من فارسة البيرديرو وجليين من التروف

كريم ديڤيت Créme Divette

ڤوليتية ديكريڤيس وڤوليتية من السمك ويضاف عليها الزبدة والكريمه كل منها على حدتة . جرنيه كانل من السمك وقطع من التروف صغيرة وقطع من الجمبرى

كريم دريه Créme Doria

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه ببوريه خيار وبعد أن تصفى تضاف عليها الزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه قطع من الخيار مثل البازلا مسواة بالزبدة وأرز مسلوق

كريم دوباري Créme Dubarry

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة ببوريه قرنبيط مسوى بالزبدة وبعد أن تصفى يمزج بالكريمة والزبدة الطازجة كالمعتاد جرنيه قطع من القرنبيط وورق سرفى

كريم ريچنص Créme Règance

ڤوليتيه بكريم أورج بمرقة الفراخ ممزوجة بكريم بازلا بسك ديكريڤيس ممزوجة بالزبدة والكريمة كالمعتاد جرنيه . كانل من الفراخ ممزوج بزبدة الجمبري وعرف الديك وأرچ بيرليه

كريم الارين Créme à la Reine

فرخة مسواة بالارز وبعد نضجها تخلى من العظم وتدق في الجرن وتصفى بالمنخل مع الارز وتمزج بمرقة الفرخة وتصفى مرة ثانيا بالشنوار ثم تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه قطع من صدور الفراخ

كريم رين مارجو Créme Reine Margot

وهي كريمة كالمتقدم ذكرها ويضاف عليها خلاصة اللوز وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه كانل من الفراخ ممزوج بالفستق المفروم الناعم

كريم دي رى Crème de Riz

ڤوليتيه من الفراخ بدقيق الارز وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه أرز مسلوق.

كريم روسوني Créme Rossini

وهو مثل كريم الارين . جرنيه كانل من الفراخ ممزوج بالفواجرا . (أى كبدة الاوز) وچلين من التروف

كريم فانشيت Créme Fanchette

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه بالاسبرج وبعد أن يصفى يمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه ورق لاتوجة فارسي وملفوف مثل الاصابع ومقطع قطعا مستديره وبازلا خضراء

كريم فوبون Créme Foubonne

وهي مثل كريم سان چارما . جرنيه چلين خضروات وورق سرفي

كريم فاڤوريت Créme Favorite

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة بنسبة الثلث بوريه من اللاتوجه والثلث بوريه اسبرج وبعد أن يصفى يمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه رؤوس اسبرج خضراء . أو شيفوناد من ورق الحميض

كريم فيڤ الا پيتاجور Créme Féves à la Pithagore

بورية فول أخضر مسوى بالشوربة وممزوج بالكريمة والزبدة كالمعتاد

كريم فلامند Créme Flamande

بطاطس مسوى بالشوربة وكرنب بروكسيل مسوي بالزبدة ومرقة الفراخ ثم تصفى مع البطاطس والكرنب وتمزج ببعضها جيداً ويضاف عليها الكريمة والزبدة

كريم فونتاج Créme Fontanges

بوريه بازلا خضراء ممزوجة بيهريز الفراخ وزبدة وكريمة خفيفة. جرنية شيفوناد من ورق الحيض وورق سرفى

كريم فرنييز Créme Frenéuse

بوريه لفت وبطاطس مسواه بيهرير الفراخ ثم تمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض بعد التصفية

كريم ڤيرنى Créme Verneuil

النصف بورية بازلا خضراء طازجة والنصف كريم أورج وتمزج ببعضها وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة جرنيه جزر مقطع قطعا صغيرة وشامبنيون وقطعا صغيرة من الرويال العادي

كريم ڤيار Créme Villars

النصف بوريه خرشوف والنصف بوريه فاصوليا فلاچولية بخلاصة البصل ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد. جرنيه — كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعة ومحمر بالزبدة

كريم ڤيڤيان Créme Viviane

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة بالزبدة والكريمة كالمعتاد. جرنية قطع من الخرشوف المسوى بالزبدة وقطع التروف ومن الجزر

كريم ڤييمو Créme Vuillemot

بوريه فاصوليا ممزوج بمرقة الفراخ والزبدة والكريمة. جرنية ورق حميض چلبين مسوى بالزبدة والكريمة كالمعتاد وارز مسوى في الطبق مع الشوربة عيش كروتون محمر بالزبدة

كريم ولدنز Créme Waldèze

النصف تابيوكا مسواة بمرقة الفراخ والنصف بورية طماطم مسوي بخلاصة الفراخ ممزوجة ببعضها وفى الطبق وحدة جبنه برمزان مفرومة

كريم وشنجتن Créme Washington

ڤوليتيه من الذرة وبعد تصفيتة تضاف علية الكريمة والزبدة الخفيفة. جرنيه حب ذرة مسوى ويضاف عليها وقت الطلب كوبة من النبيذ مع كوبة وسكي

كريم وندسور Créme Windsor

ڤوليتيه من خلاصة الكوارع البتلو بخلاصة الخضروات الآتية ريحان وبرداجوش واستراجون وسرفى منقوعة فى كوبة من النبيذ وتصفى بالشاشة وبعد التصفية تمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض . جرنيه كانل من الفراخ بصفار البيض المفروم وچليين من الكوارع البتلو

كريم كامباسيريه Créme cambacérés

النصف ڤوليتيه من الحمام والنصف الاخر بسك ديكريڤيس ممزوجه ببعضها ومربوطة بالكريم والزبدة جرنيه كانل من الحمام الممزوج بقطع رفيعه من الجمبري

كريم كامليا Créme camelia

بوريه بازلا خضراء طازجة ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تربط ربطاً خفيفاً بالتابيوكا ويضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد جرنيه چليين من صدور الفراخ وچليين من قلب الكرات الابيض

كريم كاردنال Créme cardinal

ڤوليتيه من السمك ممزوج ببسك ديلانجوست ويضاف عليها زبده وكريمة خفيفه وأخيراً ملعقة زبدة حمراء من الجمبري . جرنيه قطع رويال من الجمبري أو اللانجوست مقطع مثل الصليب

كريم كارمليت Créme carmélite

ڤوليتيه من السمك ممزوجه بالزبدة والكريمة . جرنية . كانل من السمك وچليين من فلتو صول

كريم كارمن Créme Carmen

ڤوليتيه من الفراخ المسواه بالكريم ديرى أى دقيق أرز ممزوجة بالطماطم وبعد أن تصفى يضاف عليها زبدة وكريمة . جرنيه قطع من الطماطم مقطعه قطعا صغيرة

كريم كليرمو Créme Clermont

ڤوليتيه من مرقة الفراخ ممزوجه ببوريه كرفس وبوريه أبو فروه وبعد أن تصفى عليها الكريمة والزبدة . جرنيه بصل حلق محمر فريتو وبوريه أو فروه ممزوج بالكريمة وملفوف مثل البندق

كريم كارولين Créme Caroline

ڤوليتيه من الفراخ بدقيق الارز وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة وصفار البيض وزبده كالمعتاد . جرنيه رويال من خلاصة اللوز وأرز مسلوق

كريم كلومبين Créme Colombine

ڤوليتيه من الحمام رائحة اليانسون وبعد أن يصفى يمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه چليين من صدور الحمام وكانل من الحمام

كريم كومبيني Créme Compiégne

بوريه فاصوليا بيضاء ممزوج بمرقة الفراخ والكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه شيفوناد من ورق الحميض وورق سرفى

كريم كونتيس Créme Contesse

ڤوليتيه من الفراخ ممزوج بالاسبرج وبعد أن يصفى يمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد — جرنيه شيفوناد من ورق الحميض ورؤوس اسبرج أبيض

كريم كونتيس Créme Contesse

طريقه اخرى : — بورية فاصوليا بيضاء ممزوجه بمرقة الفراخ وتصفى وتمزج بالزبدة والكريمة . جرنيه كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعة ومحمر بالزبدة وورق سرفي

كريم كونديه Créme Condé

بوريه فاصوليا حمراء بالنبيذ الأحمر مخفقة بالزبده

كريم كونتي Créme Conti

بوريه عدس ممزوجه بمرقة الفراخ والزبدة والكريمه كالمعتاد قطع من اللارد محمر . ويمكن الاستغناء عن اللارد

كريم كونتي الابرنواز Créme Conti àla Brunoise

هو مثل السابق ذكرها . جرنيه برنواز من الخضروات

كريم كورمي Créme Cormeilles

بوريه بطاطس مسوى بالشوربة وبوريه فاصوليا خضراء ممزوجه بمرقة الفراخ وزبدة وكريمه كالمعتاد . جرنيه قطع من الفاصوليا الخضراء

كريم كريسي Créme Crécy

بوريه جزر وكيفية تسويته بصلة صغيرة مع قطعة كرات وكرفس ويلف بالزبدة فى كسارولة ويضاف عليها الجزر مقطع قطعا رفيعه ومعة قليلا من الأرز ومرقة فراخ وقليل من السكر ويغلى على نار هادئة حتى يسوى ثم يصفى بالمنخل والشنوار ويمزج بالزبدة والكريمة

كريم كريسي الانسين Créme Crécy al Ancienne

وهى كالمتقدم ذكرها . جرنيه كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعه ومحمر بالزبده

كريم كريسي الابريارد Créme Crécy àla Briarde

بوريه جزر مسوى مع البطاطس وبعد أن يصفي يمزج بالزبدة والكريمه كالمعتاد . جرنيه كروتون من العيش محمر بالزبدة وورق سرفى

كريم كريسونيير Créme Cressonniere

بوريه بطاطس مسوى بالشوربة ومسوى معه كريسون وبعد أن يصفي يمزج بالكريمه والزبدة كالمعتاد جرنيه ورق كريسون مسوى بلانشيه

كريم كريڤيت الامينيو Créme Crevettes àla Mignon

ڤوليتيه من السمك ببسك ديكريڤيت وبعد أن يصفي يمزج بالكريمه والزبدة كالمعتاد وملعقة زبدة حمراء من الجمبرى . جرنيه كانل من السمك النصف أحمر والنصف أبيض وبازلا وقطع من التروف مقطعه مثل البازلا

كريم كريڤيت الانورماند Créme Crevettes àla Normande

ڤوليتيه من السمك ممزوج بكوليه ديكريڤيت وبعد أن تصفي تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنيه قطع من الجمبرى ووتر مسوي بالنبيذ الأبيض . ملحوظه الكوليه ديكريڤيت هو بسك ديكريڤيس

كريم ليتو Créme Laitue

ڤوليتيه من الفراخ ممزوج ببوريه اللاتوجه وبعد أن تصفي تمزج بالكريمه والزبدة كالمعتاد جرنيه كروتون عيش محمر بالزبدة وورق سرفى

كريم لامپال Créme Lampalle

النصف بوريه بازلا خضراء والنصف الاخضر تابيوكا ويمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد

كريم لاڤاليير Créme la Valliére

النصف ڤوليتيه من الفراخ والنصف كرفس بوريه مسوى بالزبدة ومرقة فراخ وتصفى وتمزج بعضها ببعض وتمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه رويال من الكرفس مقطع قطعاً صغيرة وپريڤترول مملوء ببوريه من الفراخ ويقدم في طبق بجانب الشوربة

كريم ليزو Créme Lison

ڤوليتيه من الفراخ مسواه بدقيق الارز ممزوجه ببوريه كرفس وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة . جرنيه برل دي چابون

كريم لونشا Créme Longchamps

بوريه بازلا خضراء ممزوجه بمرقة الفراخ وزبدة طازجة جرنيه شعرية شعر وشيفوناد من ورق الحميض وورق سرفى

كريم لونجڤيل Créme Longueville

وهى كالسابق ذكرها . جرنيه مكرونه اسباجتى بدلا من الشعرية

كريم مادلين Créme Madllcine

بوريه فاصوليا بيضاء وبوريه خرشوف وبوريه بصل ممزوجه بعضها بمرقة فراخ وتمزج بالزبدة والكريمة . جرنيه برل دى چابون

كريم مايس Créme Maïs

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجه بالذرة وبعد أن تصفى بالمنخل والشنوار تمزج بالكريمه والزبدة كالمعتاد . جرنيه حب من الذرة مسوى

كريم مالاكوف Créme Malakoff

بوريه بطاطس مسوى بالشوربه ممزوج بالطماطم وبعد أن يصفى يضاف لها الكريمه والزبدة كالمعتاد . جرنيه نچلين من السبانخ

كريم مانسيل Caéme Mancelle

النصف بوريه من طيور الصيد والنصف بوريه أبو فروة وخلاصة الكرفس وبعد أن تصفى تمزج بعضها ويضاف لها الكريمة والزبدة كالمعتاد وكوبة من المادير عند الطلب — جرنيه قطع من صدور البردوره

كريم مارسلي Créme Marcilly

ڤوليتيه من الفراخ وبوريه بازلا خضراء ممزوجه ببعضها وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة . جرنيه برل دي چابون وكانل من الفراخ

كريم ماريه Créme Maria

بوريه فاصوليا بيضاء ممزوجه بمرقة الفراخ ومربوطة بالزبدة والكريمة — جرنيه بريطانيه من الخضروات

كريم ماريان Créme Marianne

بوريه باطس مسوى بالشوربة وبوريه قرع أحمر اسلامبولى ممزوجه ببعضها ثم تمزج بالكريمة والزبده كالمعتاد جرنيه شيفوناد عن اللاتوجه وورق حميض وكروتون من قشر العيش الافرنكي مقطع قطعا مستديرة ومرشوش عليه برمزان ويحمر في الفرن ويقدم مع الشوربة فى طبق

كريم مارى لويز Créme Narie-louise

ڤوليتيه من الفراخ بالكريم أرج وبعد أن تصفى تمزج بالكريمه والزبدة كالمعتاد . جرنيه بريطانييه من الخضروات والمكرونه المقطعة قطعاً صغيرة

كريم مارى ستيار Créme Marie-stuare

ڤوليتيه من الفراخ بالكريم أرج وبعد أن تصفى تمزج بالكريمه والزبدة كالمعتاد . جرنيه جزر بعلبة البازلا المسواة بالشوربة

كريم مارينى Créme Marigny

بوريه بازلا خضراء طازجه ممزوجه بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنيه بازلا وقطع سامبوكسا من الفاصوليا الخضراء وشيفوناد من ورق الحميض وورق سرفى

كريم مارتا Créme Martha

ڤوليتيه من الفراخ بالبصل وبعد أن يصفى تمزج بكريمه وزبدة طازجة كالمعتاد . جرنيه كانل من الفراخ ممزوجه بمقدونس مفروم ناعم وبرينواز من الخضروات مع الفارسه وبازلا وورق سرفى

كريم ماتورين Créme Matturine

ڤوليتيه بخلاصة السمك وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض. جرنيه كانل من فارسة السمك السيمون

كريم ميديسى Créme Médicis

بوريه جزر وبوريه بازلا خضراء ممزوجة ببعضها بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى يضاف لها الزبدة والكريمة كالمعتاد وورق سرفي

كريم ميلانيز Créme Milanaise

ڤوليتيه من الفراخ بالطماطم وبعد ان تصفى تمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه قطع صغيرة من المكرونة وچليين من التروف الابيض وچامبون وشامبنيون . ويمكن وضع لسان أحمر بدلا من الچامبون

كريم موجادور Créme Mogador

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة ببورية فواجرا اي كبدة الاوز وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنية چليين من صدور الفراخ ولسان وتروف

كريم مونت سپا Créme Montespan

ڤوليتية من الفراخ بالاسپرج وبعد ان تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنية تاپيوكا خفيفة وبازلا خضراء

كريم مونتورجي Créme Montorgiueil

ڤوليتيه من الفراخ خفيفة وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه بريطانيه من الخضروات وشيفوناد من ورق الحميض وورق السرفى

كريم موزار Créme Musard

بوريه فاصوليا فلاچوليه ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمه كالمعتاد . جرنيه فاصوليا فلاچوليه صغيرة وكروتون من العيش محمر بالزبدة

كريم نافارين Créme Navarain

بوريه بازلا خضراء ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه قطع صغيرة من الجمبري وبازلا خضراء ومقدونس مفروم ومسوى بلانشيه

كريم نيلوسكو Créme Nelusko

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة ببندق مقشور ومدقوق بنسبة ٢٠٠ جرام للتر من القوليتيه وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه كانل من الفراخ ممزوجة بقليل من البندق

كريم نفرنيس Créme Nivernise

النصف بوريه جزر مسوى بمرقة الفراخ مع قليل من الارز والنصف الآخر بوريه «ڤير تيز» أى بطاطس ولفت مسواه بالشوربة وبعد أن تصفى تمزج ببيض وتخفق بمرقة الفراخ ويضاف لها الكريمة والزبدة كالمعتاد جرنيه بريتواز من الخضروات

كريم نورڤيچين Créme Norvegienne

بوريه من الكرنب الاحمر ممزوج بمرقة الفراخ وكريمة زبدة كالمعتاد — جرنيه چلين من البنجر

كريم نيمف Créme Nymphes

ڤوليتيه من السمك مربوطة بالكريمة والزبدة وصفار البيض جرنيه - رويال عادي وقطع صغيرة من السمك الصول

كريم هوجو Créme Hugo

ڤوليتيه من الفراخ ممزوجة ببوريه خرشوف وبعد أن تصفى تربط ربطاً خفيفاً بالتابيوكا وتمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض جرنيه ورق سرفي

شرب اجنبيه مختلفة Potages Et so upes Etrangers

بوتاج اباتيه الالماند شوربة اجنحة الفراخ على الطريقة الالماني

Potages ause Abatis à la llemande

هو أن تجهز مقدار نصف أقة من قواطع الفراخ وينظف جيداً ويقطع قطعاً متساوية ثم يوضع فى كسارولة مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة ، ٢٥ جرام دقيق ويحمر نصف تحمير ويلف بالدقيق ثم يلقى عليها مقدار ٢ لتر من شوربة الفراخ ويوضع على النار حتى تغلي ثم يضاف عليها حزمة خضروات مكونة من جزر وكرات وكرفس أبيض وجذور مقدونس وورقة لاورو ثم توضع على النار الهادئة مدة ساعة ونصف وبعد ذلك يرفع منها قطع الفراخ ويوضع في طبق ثم تصفى الشوربة في كسارولة أخرى ويضاف عليها مقدار أربعة ملاعق أرج بيرليه مسوى وبعد ذلك تربط بصفار ثلاث بيضات ومقدار ثمن $\frac{1}{8}$ لتر كريمة ، ١٠٠ جرام زبدة طازجة ويضاف عليها قطع الفراخ

بوتاج اباتي الانجلين . شربة اجنحة الفراخ على الطريقة الانكليزية Potages Abatis àl Anglaise

هو أن تجهز قواطع أربع فراخ وتقطع الرقبة الى ثلاث قطع والاجنحة الى قطعتين وتنظف جيداً وتوضع في كسارولة مضافا عليها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام دقيق وتحمر قليلا مع ملعقة دقيق ثم يضاف عليها

مقدار لتر من شوربة الفراخ وأيضاً لتر ماء ويضاف لها حزمة خضار مكونة من كرفس وكراث وورق لاورو وجذور مقدونس وتسوى على نار هادئة مدة ساعة ونصف ثم ترفع الاجنحة والرقاب ويوضع فى كسارولهأخرى مضافا عليها أربع ملاعق أرز مسوي وملعقتين كرفس مقطع قطعاً رفيعة ومسوى بالزبدة . ثم تصفى الشوربة فوق القواطع والارز والكرفس وتوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة ويضاف عليها عند الطلب قليلا من الفلفل الابيض ويقال لها أيضا چيلية سوب

بوتاچ اوكس ليل كلير طريقة انكليزية Potages ox Tail Clair

هو أن تحضر مقدار أقة موز بقرى ونصف أقة من ذيل البقر ثم يقطع قطعا متساوية من العقل وبعد تنظيفها جيداً توضع في كسارولة مضافا عليها ٢٠٠ جرام زبدة وتحمر فى الفرن ثم يضاف عليها الخضروات . جزر وكراث وعودتان وورقة لاورو وتلف كلها فى الفرن وبعد أن تحمر يضاف عليها ٤ لتر شوربة من العظم البقرى وتوضع على نار هادئة مدة ٣ أو أربع ساعات حتى يتم تسويتها ثم تصفى بشاشة وتنظف الشوربة جيداً من الدهن والزبدة التى بأعلا الشوربة — وبعد ذلك تكرر الشوربة بمقدار نصف أقة لحم بقرى أحمر مفروم ممزوجة ببياض بيضتين أو ثلاثة وقليل من الكراث الابيض والكرفس وورقة لاورو ثم تصب على الشوربة المصفاة وتوضع على نار حامية مع استمرار التقليب حتى تغلي ثم توضع على نار هادئة مدة ساعة أو ساعه ونصف حتى يتم نضجها وبعد ذلك تصفى بشاشة وينظف وجة الصوربة جيداً ثم تربط قليلا بالاراروت بمقدار من المادير . جرنية قطع من الذيل منظفة جيداً وجزر ولفت بالملعقه مسواه بالشوربة ويوضع للشوربة كوبة من المادير وقت الطلب

بوتاچ اوكس تيل لييه . طريقة أخرى انكليزية Potages ox Tail-lie

وهى كالسابق ذكرها وتربطها بالدقيق المحمر بالزبدة بدلا من الاراروت

بوتاچ أورچ أوسيليري امريكانية Potages d orge au Céleri

هو أن تحضر مقدار ٢٠ جرام أرچ بيرلية وبعد تنظيفة جيداً يوضع في كسارولة مع ٣٠ جرام زبدة وتحمر بها الارج نصف تحمير على نار هادئه ثم يضاف عليها ٢ لتر شوربة فراخ بخلاصة الكرفس وتترك حتى تغلي ويضاف عليها حزمة كرفس نظيفة وتوضع على نار هادئة حتى تسوى ثم يرفع منها الكرفس وتمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض . جرنية چلين من الكرفس

بوتاچ أورولوف . وسيه Potages Orloff

وهى مثل شوربة بورتش بولنيز ويضاف لها مرقة من لحم الضانى بدلا من مرقة لحم البقرى — جرنية قطع لحم الضاني

بوتاچ اوكرا . امريكانيه Potages Okra

وهو كونسوميه بخلاصة الطماطم والكرفس بمرقة الفراخ — جرنية أرز مسوى وبامية خضراء وطماطم كنكاسيه وكرفس چلين رفيع

پوتاج بات وينيا . روسيه بارده Potages Batwinia

هو أن تجهز بورية خضروات مقدار ٣٥٠ جرام ورق سبانخ و٣٥٠ جرام ورق حميض و٢٥٠ ورق بنجر وبعد تنظيفها جيداً توضع فى كسارولة مضافاعليها ١٠٠ جرام زبدة وتوضع مكموره على نار هادئه لغاية التسويه ثم تصفى بمنخل سلك رفيع وتمزج بمقدار لتر ونصف نبيذ أبيض (اجريليه) و١٠ جرام ملح و٨ جرام سكر و١٥٠ جرام اجروسيه أوخيار كرنشون مقطع قطعاً صغيرة وملعقة سرفي وقليل من الاستراجون المفروم و ١٠ جرام بصل شارلوت ناعم ويقدم مع الشوربة ثلج مكسر قطعاً صغيرة فى طبق

پوتاج بينيه سوب شوربه امريكانى Potages Bennet Soup

هو أن تحضر مقدار ربع أقة لحم بقرى أحمر مقطع قطعاً صغيرة بحجم البندقه ثم توضع فى بورمة فخار مضافا عليها لترين ماء وملح وفلفل صحيح موضوع بقطعة شاش ومعهاعودين قرنفل وتوضع على النار حتى تغلي ثم ترفع الظفر جيداً ويضاف لها ٢٠٠ جرام أرج بيرليه وتسوى على نار هادئه مدة ساعتين ثم يضاف عليها خضار جزر ولفت وبصل صغير وقلب كرفس وقطع من قلب الكرنب وجميع الخضروات مقطعه قطعاً صغيرة مثل قطع اللحم ثم تسوى مع الخضروات مدة ساعه وبعد ذلك يرفع منها الشاشه المحتوية على الفلفل والقرنفل وتخدم على ماهى عليه داخل البورية

پوتاج الابيير بالبيره شوربه المانى Potages à la Biére

هو أن توضع على النار المقادير الاتيه وهي ٣٠٠ جرام زبدة و٢٥ جرام دقيق وبعد تحميرها على نار هادئه يضاف لها مقدار لتر ونصف بيره خفيفه و١٠ جرام ملح وقليل من الفلفل الابيض و١٢ جرام سكر بودره وقليل من القرفه الناعمه وتتركها على ار هادئه مدة ٢٠ دقيقه حتى تغلي وعند الطلب يضاف عليها ثمن لتر كريمه وتوضع فى سلطانيه الشوربه وهى دافئه فوق عيش محمر طوسط في السلطانيه وتخدم فى الحال

پوتاج بورتش كوب شوربه روسيه Potages Bortsch Koop

هو أن تحضر الخضروات الموضحه مقطعة چليين رفيع وهى ٥٠ جرام جزر و٧٠ جرام كراث أبيض وبصلة متوسطة وقطع من الكرفس الابيض ثم تلف مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة على نار هادئة مكموره مدة ١٠ دقائق ويضاف لها لتر ونصف كونسوميه عادية وكذا حزمة مربوطه صغيرة من الفينوكيه والبردجوش ونصف أقة لحم بقرى من الصدر مقطعه قطعا صغيرة ومقدار ٥ أو٦ رقاب من الفراخ مجزأه اجزاء متساويه ثم توضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها مدة ربع ساعه ويقدم مع الشوربه في الطبق ماء البنجر ويبقى باتيه صغير مملوء فارسة فراخ ويرفع منها حزمة الخضروات قبل تقديمها وهى البردجوش والفينوكيه

وتخدم أيضا مصفاة بالشاشه مثل الكونسوميه ومعها البتى باتيه

بوتاج بورتش بولونييز (روسيه) Potages Bortsch Polonais

هو أن تحضر الخضروات الاتيه وهي : قطعتين من الجزر وثلاث قطع من الكراث وبصله متوسطه وعودين كرفس ويقطع الجميع جليين رفيع مثل الشعر ويلف على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة و ٣٠٠ جرام بنجر ومقدار ٢٠٠ جرام كرنب وقطع من جذور المقدونس وورق كرفس ويلف الجميع بالزبدة على النار الهادئة مدة ربع ساعة ثم يضاف عليها مقدار لترين كونسوميه عادية وحزمة صغيرة فينوكيه وبرد جوش ومقدار نصف أقة لحم بقري من الكتا مغليه غلية واحده ومغسولة بماء بارد قبل وضعها وأيضاً بصلتين صغيرتين محمرتين نصف تحمير ثم تترك على نار هادئة مضافا اليها بطه مسواه نصف تسوية روتيه ويتم تسويتها مع الخضروات المذكوره وبعد أن يسوى الجميع يرفع اللحم ويقطع قطعاً صغيرة وأيضاً البطه يقطع صدرها ترنش ثم ترد في الشوربة مضافا اليها مقدار ١٠٠ جرام بنجر مبشور وملعقة من الفينوكيه ومقدونس مفروم مسوى بلانشيه ومقدار ١٠ صوسيس شوبولاته محمره ومقطعة الواحدة على قطعتين أو ثلاث ويقدم مع الشوربة فى الصلصيرا كريمه محمرة ثم ترفع حزمة الخضار

ملحوظة : يمكن أن يستخدم مع الشوربة بيتى باتيه صغير من عجينة الفيتاج مملوء بوريه من فخذ البط بدلا من الصوسيس شوبولاته

بوتاج اوپستو (شوربه طليانيه) Potages Aupistou

هو أن تحضر مقدار ٣٥٠ جرام فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيره بطول ٢ سنتيمتر ومقدار ثلاث قطع بطاطس متوسطة ومقطعه على أربع ثم تقطع قطعاً رفيعه ومقدار ثلاث قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومه ويوضع الجميع في كساروله مضافا اليها لتر ونصف ماء ويغلى على النار ويترك لغاية ثلثي التسوية ثم يضاف عليها ١٥٠ جرام شعرية تخينه وتغلى على نار هادئة حيث تصير الشوربة سميكة وايضاً تحضر مقدار أربع فصوص ثوم ومقدار ٢ جرام ورق ريحان مضافا اليها طماطم صغيرة مقشرة وخالية من البذور ومعصوره من الماء ومحمره قليلا بالزبدة وتدق في الجرن مع الثوم والريحان مضافا اليها ملعقتين زيت مع خفقها بملعقة خشب ثم تذاب فى قليل من الشوربة فى سلطانية ويضاف عليها باقي الشوربة مضافاً اليها ١٠٠ جرام جبنة جراڤيرا مبشوره

بوتاج تورتى كلير (انجليزيه) Potages Tortue Clair

كونسوميه لحم بقري وفراخ ولحم ترسه ممزوجه بالخضروات الموضحة وهي ريحان وورق بردجوش وكسبرة وشاي جبلي وحصى لبان وزعترونان وورقة لاورو وفلفل صحيح وبعد أن تصفى وتنظف جيداً تربط ربطا خفيفا بالاراروت ممزوج بالمادير . جرنيه قطع من الترسه مربعة صغيرة وتضاف عليها كوبة مادير وتمت الطاب وقليل من الشطة كاين بيبر

بوتاج تورتي ڤيرت كونسيرڤ (انجليزية) Potages Tortue Verte Conserve

كونسوميه مكرره من البتلو والفراخ وعظم من ركب البتلو مغرية مثل الكوارع برائحة الخضروات الآتية زعتر وورق لاورو وبردجوش وحصى لبان وتان وشاي جبلي وورق ريحان وكراث وكرفس وبعد ان يصفى

يربطها قليلا بالارادوت جرنيه قطع من لحم الترسة فى العلب وتسمى پوتاج تورتي ويضاف عليها قليلا من الشطة وكوبة ماديرِ وقت الطلب

پوتاج سيليانكا روسيه Potages Selianka Russe

كونسوميه عاديه بخلاصة الچامبون ويضاف لها عند الطلب مقدار ٢٥٠ جرام شيكروت مسوى برزبه وملعقة مقدونس مفروم ومسوى بلانشيه

پوتاج ستشى روسيه Potages Stschy

هو أن تضع في كسارولة مقدار ١٠٠ جرام زبدة وبصله متوسطة مفرومة وملعقة دقيق ثم يحمر الدقيق مع البصل وبعد ذلك يضاف عليه ٢ لتر مرقة عادية ويوضع على النار حتى يغلي ثم يضاف عليه مقدار ربع أقة لحم بقري من الدوش مقطع قطعا صغيرة ومسواة بلانشيه مغلي غلية واحدة ومغسول بالماء البارد وايضا مقدار ربع أقة شيكروت مسوي بلانشيه ومغسول بالماء البارد ومقطع قطعاً متوسطة وايضا حزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو ثم تترك على نار هادئة مدة ساعتين ونصف أو ثلاثه ووقت الطلب يضاف لها أربع ملاعق كريمه محمرة وملعقة مقدونس مفروم ومسوى بلانشيه

پوتاج ريزو فيچاتيني طليانيه Potages Rizzo Figatini

مرقه عاديه من الفراخ بخلاصة الكرفس مربوطة بالكريمة وصفار بيض . جرنيه قطع من كبد الفراخ سوتيه بالزبدة عند الطلب وجبنه برمزان مفرومة وحدها فى الصحن مع الشوربة

پوتاج رونيوديڤو روسيه Potages au Rognon de Veau

ڤوليتيه من الفراخ مصفاة ويضاف لها ملعقة مقدونس مفروم وملعقة فينوكية صغيرة وتربط بصفار بيضتين وثلاث ملاعق كريمة وعصير ليمونتين ثم يصفى بالشنوار — جرنية كبد بتلو مقطعة قطعا رفيعة ومحمره سوتية بالزبدة وقت الطلب بسرعة مع بصلة فى الزبدة وملعقتين خيار مقطع سامبوكسا ومقدار ٢٠ زيتونة مخلية ومملوءة بفارسة فراخ أو بتلو ومسواه وقت الطلب وملعقة مقدونس مفروم مسوى بلانشية

پوتاج رونيو الا انجليز انجليزية Potages aux Rognons àl Anglaise

وهو مثل پوتاج فواديڤولاى الا انجليز ويوضع الكلاوى محل الكبدة

پوتاج روسلنييك Potages Rossolnick

ڤوليتية من الفراخ خفيفه ومربوطه بالكريمة والزبدة وصفار البيض وعصير ليمونة — جرنيه مقدونس مفروم ومسوى بلانشية وكرفس (أجوسى Aegousis) أو خيار كرنشون مقطعه مثل فصوص الثوم مسوّاة بلانشيه وفي الطبق مع الشوربة يبقى بوشيه صغير مملوء قطع من صدور الفراخ

پوتاج فواد يفولاي الا انجليز (انجليزية) Potages aux Foies de Volaille à l Anglaies

هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام زبده في كسارولة ، ٣٠ جرام دقيق ويلف على نار هادئة حتى يتحمر الدقيق ويطفى عليها مقدار لتر ونصف أساس استفاتو وبعد أن يغلى يضاف عليه ٢٥٠ جرام كبد فراخ مسواه بالانشيه غلية واحدة أو سوتيه بالزبدة ثم يترك على النار مدة ربع ساعة ثم يرفع الكبد وتدق بسرعة في الجرن وتمزج بالشوربة وتصفى بالمنخل ويضاف عليها مقدارامن الفلفل الابيض لاجل قلة الحرارة ومقدار فنجالين قهوة من المادير . جرنيه ١٢٥ جرام كبد فراخ مقطع رفيعاً محمره سوتيه بالزبده عند الطلب

پوتاج او بوليت دي فوا (المانية) Potages aux boulettes de Foie

تجهيزات لاجل اليوليت أو كانل — هو أن تقطع قطعاً صغيرة من كبد البتلو بمقدار ٥٠ جراموتملح بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة بسرعة ثم تدق في الجرن وتصفى بالمنخل وتوضع في سلطانية وتخفق بملعقة خشب ويضاف عليها ٦٠ جرام بصل مفروم ناعم ومسوى بالزبدة اثناء الخفق ويضاف عليها ملعقة مقدونس مفروم وبيضتين أو ثلاثة ، ٤٠ جرام قلب عيش طازج مصفى بالمنخل وقليل من الملح والفلفل الاحمر وتخفق الجميع جيداً ثم يقطع بالملعقة الصغيرة مثل الكانل ويسوى بالشوربة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تصفى من الشوربة وتوضع في سلطانية الشوربة وعليها كونسوميه مستقوبة جدا من اللحم البقري وتخدم الى المائدة فى الحال

پوتاج الا پوريه (ديفوا) Potages à la purée de Foie

هو أن تلف فى كسارولة ٥٠ جرام جزر بالزبده، ٥٠ جرام جزر مفروم ، ٦٠ جرام لارد احمر ، قطعتين بصل شارلوت وعودتان وورقة لاورو ويضاف عليها ٢٠٠ جرام كبد بتلو مقطع قطعا صغيرة مملحه بالملح والفلفل والبهارات وتلف على النار بسرعة ويضاف عليهانصف كوبة نبيذأبيض وأربع ملاعق صلصة اسبانيولى ويترك على نار هادئةحتي تغلى مدة عشرة دقائق ثم ترفع الكبد والخضروات ويدق بالجرن دقا ناعما ثم تمزج محل التسوية بصلصة البوريه المدقوق وتصفى بالمنخل ويضاف عليها لتر ونصف كونسوميه عادية وتمزج بها وبعد ذلك توضع على النار حتي تغلى مدة دقيقتين ويضاف عليها قليلا من الشطة كاين پيپر. جرنيه كروتون من العيش الافرنكي محمر بالزبدة

پوتاج كوكي ليكي (امريكاني) Patages Cocky-Leeky

كونسوميه من البتلو والفراخ . جرنيه چليين من الكراث وأراسيه وقطع من الفراخ

پوتاج اوليبڤر (انجليزية) Potages au Liévre

هوأن تقطع قطعاصغيرة من فخذ الارانب مقدار أربع أوخمس قطع ثم تحمرها بالزبدة مع الخضروات وهي ٥٠جرام جزروبصل وكرفس أبيض وكراث ١٠٠،جرام چامبون أحمر وجذورمقدونس وعودتان وورقةلاوروو بعدتحميرها يضاف عليها ٣٠جرام أراروت ولترين شوربة عادية وتترك على النار الهادئة مدة ساعتين وبعدذلك يرفع فخذ الارانب

.ويوضع في طبق به مغرفتين من الشوربة ثم يضاف للشوربة التي على النار ثلاث قطع محمره سوتيه وتترك حتى تغلي مدة ربع ساعة ويرفع الكبد وباقي اللحم ويدق في الجرن ويصفى بالمنخل على باقي الشوربة ويضاف عليها ملعقتين من رائحة الخضروات الآتية . وهي ريحان وبردجوش وحصي لبان وقليل من الشطة كاين پيير ومقدار ٦٠ جرام زبده بعيداً عن النار ثم تصفى من الشنوار — جرنيه كروتون من العيش محمر بالزبدة وقطع الارانب المحفوظة في الشوربة و نصف كوبة نبيذ بووتو وقت الطلب

بوتاج ليڤونيا اوكلوسكى روسية Potages Livoen aux Kloskis

هو أن تضع في كسارولة مقدار ٥٠ جرام زبدة وبصلة متوسطة مفرومة ، ٥٠ جرام ورق حميض وبعد أن تلف مع بعضها يضاف عليها ٥٠٠ جرام ورق سبانخ مسوي بلانشية ويغلي الجميع بالزبدة بضع دقائق ثم يوضع عليها أربع ملاعق بشامل ويترك على نار هادئه مدة ربع ساعة ثم يصفى بالمنخل ويمزج بمقدار لتر شوربة عادية ويترك على نار هادئه مدة ثلث ساعة ثم يضاف عليها ثلاث ملاعق كريمة ، ٦٠ جرام زبدة طازجة . جرنيه مقدار ٢٠ جرام كلوسكى وملعقه سرفى . وكيفية عمل الكلوسكى —هو أن تحضر مقدار ٢٠٠جرام من عجينة باتا شو بدون سكر ويضاف عليها ملعقتين بصل شارلوت مفروم أو بصل عادى ومسواه بلانشيه ومعصورة بالفوطه ومقدار ٢٥ جرام چامبون أو لسان أحمر مفروم ، ٢٥ جرام عيش كروتون رفيع محمر بالزبدة ثم يقطع قطعا صغيرة وتلف باليد مثل البلي الصغير ويوضع في كسارولة بماء يغلي مدة ٢٠ دقيقه والكولوسكى لا يسوي الا وقت الطلب

بوتاج ميلفانت طليانية Potages Mille fante

هو أن تحضر في كسارولة مقدار لتر ونصف كونسوميه عادية ثم توضع عليها التجهيرات الآتيه وقت غليانها مع ملاحظة الخفق بالسلك وتغطى وتترك على نار هادئه مدة ١٠ دقائق ووقت الطلب تخفق بالسلك مرتين أو ثلاث وتقدم في السلطانيه

تحضيرات : هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويوضع في كسارولة وعليه ٥٠ جرام جبنه برمزان مبشورة وجوز الطيب وفلفل خفيف وثلاث بيضات مضروبه خفيف وهذه التجهيزات تضاف على الكونسوميه

بوتاج مينيسترا طليانيه Potages Minestra

هو أن تحضر ٦٠٠جرام لارد من الدوش طازج او دوش بقرى ويوضع في كسارولة على النار ومعها بصلة مفرومه وقطعتين من الكرات ويترك حتى يلف بضع دقائق ثم يضاف عليها الكونسوميه بمقدار لترين ويضاف لها ١٥ جرام ملح والخضروات الاتية جزر ولفت وكرفس أبيض وبطاطس مقطعه قطعا متوسطه ، ١٠٠ جرام كرنب أبيض وثلاث قطع طماطم مقشره وخاليه من البذور ومقطعة قطعاً صغيره وبعد أن يغلي مدة نصف ساعه يضاف عليها ٢٥٠ جرام بازلا خضراء ، ٤٠ جرام فاصوليا خضراء تقطع قطعاً صغيره و ١٠٠ جرام أرز ثم تترك على نار هادئه تغلي مدة ساعه ثم يضاف عليها ٦٠ جرام ثوم مدقوق بدون تسويه وأيضاً ٢ جرام ورق ريحان وملعقة ورق سرفي مفروم وهذه الشوربه يمكن أن يوضع بها جميع الخضروات الطازجه وزياده لقوة الشوربه

بأضافة قطع من الفراخ ومن اللحم البقرى ومن الدوش البقرىقطع صغيره بدلا من اللارد ويوضع مع الشوربه في أول ابتداء عملها كما ذكر سابقا

پوتاج دى موتون الاجريك (يونانيه) Potages de mouton à l a Greeque

هو أن تحضر مقدار ربع كيلو بوريه بازلا خضراء أو ناشفه حسب الموجود وبعد أن تصفى يضاف عليها نصف لتر من الشوربه الضانى ويترك حتى يغلى على النار مدة عشرة دقائق وأيضا يقطع ربع أقة من الدوش الضانى الصغير قطعاً صغيره ويضاف عليها الشوربه مع ثلاث ملاعق برينواز من الخضارات ومسوى بالشوربه

پوتاج موللى جاتاونى Potages Mulli gatawny

هو أن تحضر فرخه وتقطع قطعاً متساويه ثم تغلي غليه بلانشيه وتبرد بالماء المثلج وتوضع في كسارولة وعليها لترين كونسوميه ومقدارا من الجزر وقطعة كرفس وكرات وبصلة متوسطه وتوضع على النار وينظف منها الظفر جيدا وبعد أن يغلي يترك على نار هادئه حتى يتم تسويتها ثم تحضر في كسارولة أخرى مقدار ١٠٠ جرام زبدة وبصلة مفرومه جيدا وتلف بالزبدة نصف تسويه ويضاف عليها ملعقة من السكرى و ٢٠ جرام فيكيل أى دقيق بطاطس ثم تصفى عليها مرقة الفرخه ويترك حتى تغلى مدة ١٠ دقائق ثم تصفى بالمنخل الرفيع أو الشنوار ويضاف عليها أربع ملاعق كريمه ثم تنظف قطع الفراخ تنظيفاً جيداً ويوضع في سلطانيه الشوربه وفوقها الشوربه وأرز مسوى فى طبق الاانديان

پوتاج موتون برود انجليزيه Potages Mutton Broda

هو أن تحضر الخضروات الاتيه : وهي قطعة جزر وقطعة من اللفت وقطعتين من الكرات وعود كرفس أبيض ونصف بصلة وتقطع برينواز كبير ثم توضع فى كسارولة وعليها ١٠٠ جرام زبدة وتلف بها على النار الهادئه مدة ١٠ دقائق مكمورة ثم يضاف عليها ربع أقة لحم ضاني وتقطع قطعاً متساويه و ١٠٠ جرام أرج ڤيرليه مسواه بلانشيه ويضاف عليها ٢ لتر من الكونسوميه العاديه وتترك تغلى على نار هادئه مدة ساعه ونصف حتى يتم تسويتها ثم ينظف اللحم من العظم وتقطع قطعاً صغيره وتوضع في الشوربه وعليها ملعقة مقدونس مسواه بلانشيه

پوتاج أونوك (امريكانيه) Potages aux Noques

ڤوليتيه عاديه من الفراخ أو السمك مقدار لتر ونصف وبعد أن تصفى تمزج بالكريمه وصفار البيض ثم يضاف لها الجرنيه الآتى : وهو أن تحضر فى سلطانيه ١٠٠ جرام زبده دافئه وتخفق بالسلك جيداً ثم يضاف عليها صفار بيضتين مع استمرار الضرب بالسلك ويضاف لها أيضا ٨٠ جرام دقيق وبياض بيضه واحده مضروبه مارنج وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تحضر كسارولة بها ماء مغلى وعليه الملح ثم تاتى بالعجينه السابقه وبعد وضع الكسارله على جانب الوابور تقطع العجينه بالملعقه الصغيره مثل الكانل وتلقى أول باول بالكسارولة وعندما تغلى وتجمد ترفع عن النار وتصفي وتوضع فى السلطانية وفوقها الشوربة

بوتاج هنجرواز Potages Hongrois

هو أن تحمر فى كسارولة مقدار ٥٠٠ جرام لحم من الروز بيف بالزبدة مقطعة قطعا صغيرة ويضاف عليها بصله مفرومه وملح وملعقة پاپريكة أى فلفل أحمر ومقدار ٣ جرام كيميل مثل الفاصوليا وثوم مفروم ١٥ جرام دقيق ثم يضاف عليها لتر ونصف كونسوميه عاديه وتغلى على نار هادئة وبعد ساعة يضاف عليها قطعتين من البطاطس بعد تقطيعها قطعا صغيرة وتترك على نار هادئة ثلاث ساعات حتى يتم نضجها ويضاف عليها ثلاث ملاعق عيش كروتون محمر بالزبدة

انواع البوريه

پوريه أرچنتيل Purés Argenteuil

هو بوريه أسبرچ ممزوج بالبشامل والكريمة والزبدة

پوريه بونڤاليه Purés Bonvalet

هو أن تقطع قطعا رفيه وتلف بالزبدة فى كسارولة ٢٠٠ جرام لفت ، ٢٠٠ جرام بطاطس ، ١٠٠ جرام كراث أبيض وتوضع مدة ١٠ دقائق بدون ان يتحمر ثم يضاف عليها مقدار نصف لتر من الشوربة ، ربع لتر فاصوليا بيضاء وتترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمة والزبدة حسب الطلب

پوريه بريسان Purés Bressane

هو ان تقطع قطعا متساوية مقدار كيلو قرع احمر اسلامبولى ويضاف عليها نصف كيلو لبن ومقدار ٢٠ جرام ملح وقليل من السكر ويترك حتى يغلى على النار ثم يضاف عليها مقدار ٣٠٠ جرام قلب عيش كروتون محمر بالزبدة ويسوى على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويوضع لها الكريمة والزبدة حسب الطلب

بوريه پالستين Purés Palestine

هو ان تقطع وتلف بالزبدة على نار هادئة مقدار ٧٥٠ جرام من الترتوفه ويضاف عليها مقدار ٣٠ جرام بندق مقشر ومفروم فرما ناعما وبعد ذلك يضاف عليها مقدار ربع لتر شوربة ويترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمة والزبدة حسب الطلب

پوريه پارمانتييه Purées Parmentier

هو أن تلف في كساروله بالزبدة مقدار ٥٠ جرام كراث أبيض مفروم ومقدار ١٠٠ جرام زبدة نصف تسويه ثم يضاف عليها مقدار ٧٥ جرام بطاطس مقطع قطعاً متوسطة ثم يضاف عليها مقدار نصف لتر شوربة وبعد أن يتم نضجها يصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمة والزبدة حسب الطلب

پوريه پتى پوافريه Purées de pois Frais

هو أن تغلي على النار مقدار ٤ لتر ماء في كساروله ويضاف عليها قليلا من كربونات الصودا وبعد أن تغلي يضاف لها مقدار كيلو بازلا خضراء وتغلي مدة ربع ساعة ثم تصفي من الماء وايضا تصفي البازلا بالمنخل وتوضع في كساروله مضافا لها ملح وفلفل خفيف وزبده وكريمه حسب الطلب

طريقة أخرى : بعد أن تغلي البازلا على النار غلوتين تصفى من الماء وتحضر مقدار ٢٠٠ جرام زبدة فى كساروله ويضاف عليها بصلة متوسطة مفرومة فرما ناعما جداً وتلف بالزبدة نصف تسويه ثم يضاف لها مقدار ثلاث أو أربع لاتوجات مفرومه مثل الشعر وتلف مع البصلة مدة ١٠ دقائق ثم يصفي عليها لتر من الشوربه وكذا البازلا ومقدار ٨ جرام ملح ، ١٥ جرام سكر ثم تترك على النار حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف لها الكريمة والزبدة حسب الطلب

پوريه پورتوجيز Purées Portugaise

هو أن تلف في كساروله مقدار ٥٠ جرام جزر وكراث وبصل بمقدار ١٠٠ جرام زبده على النار وبعد لفها يضاف عليها عود تان وورقة لاورو ومقدار كيلو طماطم خالى من البذر ومقطع قطعا صغيرة وأربعة فصوص ثوم نيأه مفرومه مضافا عليها ١٠ جرام سكر ، ١٢٥ جرام أرز ثم يصب عليها لتر شوربه وتترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها مقدارا من الزبدة والكريمة حسب الطلب

پوريه اوكوليه الارين Purées au Coulis à la Reine

هو أن تسوي فرخه متوسطه في مقدار لتر من الشوربه والفرخه مخليه من العظم وبعد ان تسوي ترفع من الشوربة وتدق فى الجرن ويضاف عليها أرز مسوي في البهريز وتصفى بالمنخل ثم تخفق بقليل من الشوربه واذا استعملت للشوربه يضاف لها كريمه وزبده وصفار بيض حسب الطلب

پوريه سواسونيز Purées Soissonnaise

هو ان تسوى مقدار كيلو فاصوليا بيضاء بمقدار لتر ونصف ماء ، ١٠ جرام ملح وقطعة من الكراث والبصل والكرفس وورقة لاورو وبعد اتمام تسويتها تصفي بالمنخل ويضاف عليها كريمه وزبده ولبن او شوربه حسب الطلب

پوريه دى سيليرى Purées de Céleri

هو ان تقطع مقدار ٧٥٠ جرام كرفس وتسوي بلانشيه ثم يوضع فى كساروله مع ١٠٠ جرام زبده

ويترك على نار هادئه مدة عشر دقائق ثم يصب عليها مقدار نصف لتر شوربه، ٢٥٠ جرام بطاطس وبعد تسويتها على نار هادئة تصفي بالمنخل ويضاف عليها الزبدة وقت الطلب

بوريه الاكليرمون Purées àla Clermont

هو أن تحضر مقدار ٧٥٠ جرام أبو فره مقشور ومسوى بلانشيه ويوضع في كسارولة مع ٢٠٠ جرام كرفس مقطع ومسوى بلانشيه، ١٠٠ جرام بصل مقطع ترس تحمر سوتيه بالزبدة ويوضع عليها لتر من الشوربة ويترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل وتضاف عليها زبدة ولبن حسب الطلب

بوريه الاكونديه Purées àla Condé

هو أن تسوى مقدار نصف كيلو فاصوليا حمراء بمقدار لتر ونصف ماء، ١٨ جرام ملح وتتركها تغلي على النار ويرفع منها الظفر ثم يضاف لها كوبة نبيذ أحمر مغلي وبوكيه جرنيه خضار مكونه من كراث وكرفس وجذور مقدونس وورقة لاورو وبصله مغروزاً بها عودين قرنفل وتتركها على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم ترفع الخضروات والبصل وتصفى من المنخل ويضاف لها زبده وقت الطلب

بوريه الا كونتى Purées à la Conti

هو أن تسوي مقدار ٧٥٠ جرام عدس بمقدار لتر من الشوربة، ٢٥ جرام لارد من الصدر مقطع قطعاً صغيرة ومسواه بلانشيه ويضاف عليها ورقة لاورو وبصله وكرفس أبيض وبعد تسويتها تصفى بالمنخل ويضاف عليها الزبدة حسب الطلب.

بوريه الا كريسى Purées à la Crecy

هو أن تقطع ٧٥٠ جرام بصل ترنش رفيع ويوضع في كسارولة ويضاف عليها قليلا من الملح والسكر، ١٠٠ جرام زبدة وبصله صغيرة وعودتان وتلف بالزبدة مدة عشرة دقائق مكوره على نار هادئة ثم يصب عليها مقدار لتر من الشوربة، ١٢٥ جرام أرز وتترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل وتضاف عليها كريمة حسب الطلب

بوريه ألا فرينير Purées à la Freneuse

هو أن تقطع مقدار ٧٠٠ جرام لفت ترنش رفيع ويسوى بلانشيه ويلف على نار هادئة بمقدار ١٠٠ جرام ثم يضاف عليها ربع لتر شوربه وتترك حتى تتم تسويها ثم تصفى بالمنخل وتسوي ٢٥٠ جرام بطاطس بالشوربة وبعد أن تسوى تصفى بالمنخل وتمزج باللفت ويضاف عليها الكريمة والزبدة حسب الطلب

بوريه سان جارمان Purées Saint Germain

وهو بوريه بازلا كالسابق ذكره

بوريه كريسونيير — Purées Cressonniere

تحضر ٥٠٠ جرام ورق كريسون ، ١٠٠ جرام زبدة فى كسارولة ويلف بها الكريسون على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم يضاف عليها مقدار لتر كونسوميه عادية ، ٣٠٠ جرام بطاطس تقطع ترنش رفيع ويوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف لها الزبده واللبن حسب الطلب

بوريه فافوريت هو بوريه فاصوليا خضراء كالسابق ذكرها — Purées favorite

بوريه موزار — Purées Musard

هو بوريه فاصوليا فلاچوليه ومسواه مثل الفاصوليا البيضاء كالمتقدم

بوريه سوبيز — Purées Soubise

تحضر ٢٥٠ جرام بصل مقطع ترنش رفيع ويغلى بالماء غليه واحداه ثم تضعه فى كسارولة مع ١٠٠ جرام زبده وتترك مكموره مدة ١٠ دقائق على نار هادئه ثم يضاف عليها ٥٠ جرام أرز ونصف لتر من مرقة الفراخ وتترك على نار هادئه مدة ساعه أو ساعه ونصف ثم تصفى بالمنخل ويضاف لها زبده وكريمه حسب الطلب

بوريه راشل — Purées Rachel

هو خرشوف مسوى بالزبده والشوربه ويصفى بالمنخل ويوضع له الكريمه والزبده حسب الطلب

بوريه دوبارى — Puréee De Barry

هو بورية قرنبيط مسوى بالزبده والشوربه

انواع اوردیفر ساخن مختلف

Série Des Hors D oeuvre Chauds

هذه الانواع للاور ديفر تقدم دائما فى ابتداء الاكل وقت الظهر وفى العشاء بعد الشوربه اى الحساء مباشرة

اللوميت أوا نشوا بالانشوجه — Allumettes aux Anchois

هو أن تحضر مقدارا من عجينة الفيتاج وتفرد بالطول بعرض خمسة سنتى وبطول ١٠ الي ١٥ سنتى ثم تحضر فارسة من السمك بزبده الانشوجه وتوضع بالعرض قطع منها فوق فلتو من الانشوجه ويدهن طرف العجين

بصفار البيض وتلف لفه واحدة مثل الاصبع ومن داخلها الفارسة وتقطع من باقي العجينه بالسكين وترص في صينية الفرن وبهذه الطريقه يضع غيرها حتى يتم العدد المطلوب ثم يدهن بصفار البيض الفارسة ويدخل في فرن متوسط الحراره مدة ربع ساعه أو حتى يسوى ثم يرص في طبق فوق فوطه ويخدم في الحال وهو ساخن

اللوميت كبريس Allumettes Caprice

هو أن يفرد العجين كالسابق ذكره وبدلا من الانشوجه فارسه من الفراخ ممزوجه بالكريمه داخلها تروف ولسان مفروم ويسوى بالطريقه السابقه

اللوميت اوكريفت Allumettes aux Crevettes

هو كالسابق ذكره ويستبدل فارسة الفراخ بفارسه من السمك الصول ممزوجه بالكريمه وزبده حمراء من الجمبري وممزوجا بها قطع صغير من الجمبري ويسوى كالسابق ذكره

اللوميت ديفيرس . انواع مختلفه Allumettes diverses

اللوميت انواعه كثيره ويتغير بتغير الفارسة التي توضع فيه فاذا كانت بالفواجرا تسمى اللوميت بالفواجرا وهكذا تتغير الاسماء بتغير الفارسة

اتيروه الاجنيفواز Attereaux àla Genevoise

هو ان تحضر مقدارا من كبد الفراخ وتحمرها سوتيه بالزبدة ومقداراً من الحلويات الضاني او البتلو مسواه بريزيه ومخ مسوى بوشيه وشامبنيون وتروف وفوند خرشوف مسوى بريزيه والجميع مقطعه قطعا صغيره مستديره بحجم القرش ثم تحضر اسياخ صغيرة من الخشب طولها ٧ سنتي ثم توضع القطع فيها واحده بعد الاخرى مختلفه حتى يكمل السيخ ويكسي بصوص دوكسيل مربوطه جيداً وبعد أن يبرد يكسي بفارسة خفيفه ممزوجه بالبيض وبعد ذلك يوضع في البيض والعيش وتحمر فريتو عند الطلب ويرفع السيخ الخشب ويستبدل بآخر من الفضة وتغرسها في قطعة من العيش محمره في وسط طبق مفروش بفوطه ومقدونس فريتو حول قطع البيص ويقدم في الحال

تيروه الا پالين Attereaux àla Pahlen

هو أن تقطع قطعا صغيرة مستديرة من اللانجوست وشامبنيون وتروف وتول اى مديه ووتر مسويه بوشيه بالنبيذ الابيض ثم تغرس القطع في اسياخ الخشب كالسابق وتكسي بصوص فيلروا وبعد ان تبرد يغمر في بيض مضروب بشوكه ويوضع في عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو وقت الطلب ويستبدل السيخ الخشب بغيره من الفضه مركب بالسيخ قطع مع التروف وكوركيت من الارز مثل الجوز وملفوفه في لانجوست مفروم ويغرس في قطعه عيش محمرة فريتو وموضوعه في وسط الطبق ومفرود بالارضية فوطه او ورق دانتلا وحولها مقدونس فريتو ويخدم في بروشيت اي نفس السيخ

اتيروه اوبرمزان أودي بارم Attereaux au Parmesan ou Brochettes de Parmesan

هو ان تسوى مقدار ٢٠٠ جرام صمولينه في لتر شوربه من الفراخ وتغلي على نار هادئة مدة ثلث ساعه ثم يضاف لها بعيداً عن النار ١٠٠ جرام زبده، ١٥٠ جرام جبنه برمزان مبشورة وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب ثم يدهن صينيه بالزبدة ويغرس فيها الصمولينه بسمك نصف سنتى وبعد ان تبرد تقطع بقطاعة مستديره كالقرش ثم يقطع جبنه جرافيرا مثلها ثم تركب في السيخ الخشب قطعه من الجبنه وقطعة من الصمولينه حتى يتم السيخ وبعد ذلك توضع الاسياخ في البيض والعيش وتحمر وقت الطلب ويغير الاسياخ الخشب بآخر فضة ويغرس في قطعه من العيش محمر فريتو وحولها مقدونس فريتو ويخدم في الحال

اتيروه الاڤيليروا Attereaux àla Villeroy

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات الضاني او البتلو مسواه بريزيه ومخ وكبد الأوز وكلاوى الديك وعرفه وتقطع قطعا متساويه مستديره كالمتقدم ذكرها ثم توضع وتغرس بالسيخ الواحدة بعد الاخرى ثم يكسي بصوص ڤاليروا وبعد ذلك تغمر في بيض مضروب بشوكة ثم تلف في العيش وتحمر وقت الطلب كالسابق ويتغير اسمه حسب تغيير الجرنيه ويقدم كالطريقه السابقة

باركيت شيڤريز Barquettes chevreuse

هو أن تحضر ١٢٥ جرام صمولينه مسواه في لتر من الشوربه ممزوجه بعيداً عن النار بمقدار ١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشوره بمقدار اربع ملاعق صفار بيض، ٥٠ جرام زبدة وبها تبطن قوالب صغيرة مثل الفلوكه ومدهونة بالزبدة ويوضع فيها الجرنيه المطلوب إما كبد فراخ محمره سوتيه أو جبنه أو جمبري أو أي نوع من الانواع حسب الطلب وبعد أن يوضع يمزج بالصلصة إذا كان جمبرى أو زبدة ثم يوضع فى التارتليت ويقفل عليه بالصمولينه ويقدم بانيه البيض والعيش ويحمر وقت الطلب ومعه مقدونس فريتو فى الطبق كالسابق ذكره

باركيت الاچوان ڤيل Barquettes àla Join ville

هو أن تملأ قالب الباركيت المسوى من العجين بقطع من الجمبرى وشامبنيون وتروف ممزوجة بصلصة ڤوليتيه ممزوجة بزبدة حمراء من الجمبري ويكسى من نفس الصلصة ويوضع في الوسط من أعلى قطع كبيرة من الجمبري مصلحة الواحده عند كل أخر طرف من الطرفين

باركيت دى فيليه دي صول Barquettes de Filets de Sole

هو أن تملأ قالب الباركيت قطع من الصول وتروف وشامبنيون ممزوجه بصوص مارمانت ويكسى بطبقة خفيفة من نفس الصلصة ويوضع من أعلى قطعة من الصول مقطعه سامبوكسا مثل القالب و بأعلاها قطعة من التروف

بارکیت الا ڤیکتوریا Barquettes àla Victoria

هو أن تستحضر مقداراً من قطع اللانجوست والتروف ومشامبنيون وتمزج بصوص الا امريكين ثم يملا بهـا القالب باركيت مسوى من العجين فارغ وفي اعلى النصف قطعه من التروف وقطعة من اللانجوست من كل طرفي القالب

باركيت دي ليتانس او برمزان Barquettes de laitances au Parmesan

هو أن تحضر باركيت من العجين مسوى فاضي ويوضع فى كل باركيت ملعقة من صوص مورني ويوضع فوقه قطع من كبد السمك ويصب عليها باري سوفليه أو برمزان ثم يسوى بالفرن مدة ٧ او ٨ دقائق

بنييه الا نسواز Beignets àla Nicoise

هو ان تحضر قطع من التونة متوسطه ويلف عليها فلتو انشوجه منظف ومتروك في الزيت والخل ثم تغمر فى العجينة بتافري وتحمر فى (الفاتورة) فى زيت او مسلي حامية ثم ترص فى الصحن السرويس على فوطه ومعه مقدونس فريتو ودائماً يخدم مع البنييه صلصة طماطم

بنييه الا بندكتين Beignets ala Bénédictine

هو أن تحضر التجهيزات الآتية : الثلثين براندادا من البكلاه والثلث بوريه بطاطس ويقطع قطعا ملفوفه مثل الجذور وتغمر في العجين بتافرى ويحمر في فاتوره حامية ويستخدم كالسابق ذكره

بنييه كاردنال Beignets Cardinal

هو أن تحضر كبد سمك مسواة في كريبيون بالنبيذ الابيض ثم يثقل عليها تثقيلا خفيفاً وبعد ذلك تلف فى صلصه صوص هومار وبعد أن تبرد وتغمر فى عجين بتافرى وتحمر ومنها الى المائده وتخدم فى الحال

بنييه دي سيرڤيل Beignets de Cervelle

هو أن تسوى المخ بوشيه فى كريبيون اعتيادي وبعـد أن يبرد يقطع قطعاً متساوية ويعصر عليه مقدارا من الليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم وملح وفلفل وبعد مضي عشرين دقيقة تقريباً تغمر كل قطعة في عجين بتافري ويحمر كالسابق ذكره ويخدم معه مقدونس فريتو

بنييه دي ليتانس Beignets de laitances

بوشيه مسوى مقدار من كبد السمك بوشيه في كريبيون بالنبيذ الابيض وبعد أن تبرد يعصر عليها مقداراً من بوشيه سامبوكسا منقوت ومقدونس مفروم وبعـد مضي عشرين دقيقة تغمر في عجين بتافري وتحمر كالسابق

بنييه دي ليتانس الا ڤليروا Beignets de laitances àla Villeroy

بعد أن تسوي كبد السمك بوشيه بالنبيذ الابيض ويقل عليها خفيفا وبعد مضي عشرة دقائق تكسى بصوص ڤليروا وبعد ان تبرد تغمر في العجين بتافري وتحمر كالمتقدم ذكره

بنييه الاماتورين Beignets àla Mathurine

هو أن تجهز ١٢٥ جرام من عجينة بتاشو بدون سكر ويضاف عليها مقدار ٣٠ جرام قطع من السردين المملح منظف ومنقوع في الزيت ، ٣٠ جرام من الانشوجه ، ٣٠ جرام من الرنجه ويقطع منها قطعا متساويه بقدر المشمشة وتغلي في المسلي أو الزيت على نار متوسطه

بنييه پنياتيلي Beignets Pignattelli

هو أن تضيف على مقدار ١٥٠ جرام عجينة بتاشو بدون سكر ملعقتين جامبون أو لسان مسوي ومقطع قطعا رفيعه وايضا ٢٥ جرام لوز محمص مقشور ومفروم نصف فرم وتقطع من العجينه قطعا صغيرة بقدر المشمشه وتغلى بالمسلي او الزيت كالسابق ذكرها

بليني Blinis

هو أن تجهز مقدار نصف لتر لبن دافيء مذابا فيه ٢٠ جرام خميرة بيرة ويضاف عليها بعد ذلك ٥٠ جرام دقيق منخول وتمزج مع بعضها بالملعقة أو بالسلك وتترك حتى تخمر مدة ساعة ثم تضيف عليها ٢٥٠ جرام دقيق وصفار أربع بيضات وقليل من الملح وجوز الطيب وربع لتر لبن دافيء ويمزجا ببعضه جيدا ثم تضيف عليها بياض أربع بيضات مضروبة مارنج ومقدار ⅛ ثمن لتر كريمه مخفوقه نصف خفق حتى تخمر ثانيا وبعد ذلك يتم تسويتها في طاسات صغيرة بسرعه مثل البنكيك وذلك وقت الطلب وهذا النوع يخدم مع الكاڤيار الطازج

بوشيه Bouchées

البوشيه دائما يصنع من عجينة الفيتاج ويقطع قطعاً مستديرة أو بيضاوية أو مربعه وذلك حسب تغيير الاسم ونوع الفارسه المملوء بها والبوشيه دائما يستخدم على فوطه أو ورق مكنه ويمكن أيضاً عمله من عجينة البيريوش ويستخدم ايضا البوشيه مثل جرناتير ويجب أن يكون صغير عن المعتاد

بوشيه الابوهيمين Bouchées àla Bohemienne

هو أن تجهز بيريوش صغير خالي من السكر ويسوى في نار تليت مستدير منقوش ثم يخلي البريوش قليلا حتى يجف من الداخل ويملأ بقطع من الفواجراه والتروف ممزوجه بجلاس ديڤياند مخثر ويكسى بطبقة و بأعلاها قطعة وملعقة ماديره

بوشيه الا بيكوتيير — Bouchées àla Bouquetiere

وهو من عجينة الفيتاج ويقطع قطعاً صغيره مستديره بقطاعه منقوشه ويملا ببرينواز من الخضروات ممزوج بصوص سوبريم ويغطي بقطع رفيعه من الجزر منقوشه بالسكينه

بوشيه ديان — Bouchées Diane

بوشيه صغير مستدير مملوء بقطع من لحوم طيور الصيد وتروف ممزوجان بصوص سلمي ويغطي بقطع من التروف مستديره منقوشه بالقطاعه

بوشيه جراندوك — Bouchées Grand - Duc

هو بوشيه مستدير منقوش مملوء رؤوس إسبرج وتروف چلبين ممزوجه بصوص سوبريم ويغطى بقطع من التروف

بوشيه هولانديز — Bouchées Hollandaise

بوشيه مقطع سادة بيضاوي مملوء بقطع من السمك السيمون المدخن مسوى بوشيه ممزوج بصوص هولانديز ويغطى كل بوشيه بقطعه من الويتر مسواه بوشيه بالنبيذ الابيض

بوشيه ايزابيل — Bouchées Isa Belle

بوشيه منقوش بيضاوي صغير ويملأ بلسان مقطع قطعا رفيعةوتروف ممزوجه ببوريه من الفراخ ممزوج بالكريمه وقطعه لسان رفيعه مقطعه بيضاوى بدلا من الغطاء

بوشيه چوان ڤيل — Bouchées Joinville

بوشيه صغير بيضاوى منقوش ويملأ بقطع من الجمبري وشامبنيون وتروف ممزوجة بصوص چوان ڤيل ويغطى بقطع من التروف مقطعه سامبوكسا

بوشيه ماري روز — Bouchées Marie Rose

بوشيه مقطع سامبوكسا ساده ويملأ بقطع من الجمبري وكانل مقطع صغير من السمك وچلبين قصير من التروف مزوجه بصوص كاردنال وقطع من فارسة السمك مسواة بوشيه ممزوجه بقليل من زبدة الجمبري مقطعه سامبوكسا توضع من أعلى بدلا من الغطاء

بوشيه موجادور — Bouchées Mogador

بوشيه سامبوكسا منقوش ويملأ بلسان أحمر

بوشيه مونت جلا — Bouchées Mont Glas

بوشيه صغير مربع منقوش ويملأ بقطع من الشامبنيون واللسان والتروف والفواجرا ممزوجه بصوص ديميجلاس بالمادير وتغطى من أعلى بقطع من التروف بدلا من الغطاء

بوشيه مونسنيير — Bouchées Monseigneur

بوشيه مقطع بيضاوى منقوش ويملأ النصف بوريه من كبد السمك ممزوجه بالتروف والنصف الثاني بصلصة الجمبري ويغطى بقطع من التروف مقطعه سامبوكسا

بوشيه الا نانتويا — Bouchées àla Nantua

بوشيه مقطع قطعا صغيرة مستديرة منقوش ومملوء ببوريه من التروف أو اللانجوست وتروف ممزوجه ومن الاعلى قطعة من الجمبري

بوشيه الا پيري جوردين — Bouchées àla Perigourdine

بوشيه مقطع قطعا مستديرة منقوش ويملأ ببوريه من التروف ممزوج بصلصة ديميجلاس بالمادير

بوشيه الارين — Bouchées à la Reine

بوشيه مقطع قطعاً مستديره منقوش ويملأ بقطع صغيرة من الفراخ والشامبنيون والتروف ممزوج بصلصة سوبريم

بوشيه پيتيت پرنسيس — Bouchées Petite Princesse

بوشيه مقطع قطعاً مربعه بقطاعه منقوشه ويملا ببوريه من الفراخ ممزوج بصوص سوبريم وتروف مقطع قطعاً صغيره وقطعة تروف مقطعه قطعاً رفيعه بدلا من الغطاء

بوشيه سان أو بيرت — Bouchées Saint Hubert

بوريه مقطع صغيره مستديره منقوش ويملأ ببوريه من طيور الصيد ممزوج بصوص اسبانيولا بخلاصة الطيور وقطعة تروف مقطعه قطعاً رفيعه مستديره وقطعه من الشامبنيون ويغطى بقطعة من التروف فوقها قطعة من الشامبنيون

بوشيه الاستيار — Bouchées àla Stuart

بوشيه مقطع قطعاً مستديره سادة صغير ويملا مقداو ثلاثة ارباعه فراخ مفرومه وارابع شامبنيون ممزجه بصلصة ڤوليتيه من الفراخ وملعقة زبدة حمراء من الجمبرى ويغطي بقطعة من التروف

بوشيه الاڤيكتوريا Bouchées àla Victoria

هو بوشيه مقطع قطعاً مستديرة منقوشه ويملا بقطع من الهومار أو اللانجوست وقطع من التروف والجميع ممزوجه بصوص هومار

كانلونى لاجل الاور ديقر Cannelones

وهو يصنع من عجينة الزبدة نصف فيتاج وتفرد بسمك نصف سنتيمتر وبطول ٢٠ أو ٣٠ سنتيمترا وبعرض ٢ سنتيمترا مثل الشريط وتلف على قرطاس من الصفيح بعد دهن حرفها من زلال البيض لاجل ان يتماسك ببعضه وتدهن أيضاً بصفار البيض من أعلى ويسوى في فرن متوسط الحراره مدة ربع ساعه وبعد التسويه يخلع من القرطاس الصفيح ويظل فاضي مثل القرطاس ويملا عادة من بوريه الفراخ ممزوجه بالكريمه أو بوريه طيور الصيد ويسمى حسب الفارسه التى بداخلة

كانلونى الانسيين Cannelones àla ancienne

وهو من العجينة السابق ذكرها وتفرد وتقطع قطعاً بعرض ٤ سنتيمترا وبطول ٨ سنتيمترا ويوضع فيها بوريه من الفراخ ممزوج بالتروف أومن طيور الصيد وتلف حول بعضها بعد دهن حرفها بصفار البيض وترص في الصينيه وتدهن من أعلى بصفار البيض أيضاً ويسوي فى فرن متوسط الحرارد مدة ٢١ إلى ٤١ دقيقه ويسوى حسب الحشو الذى بداخلة

كاسوليت اجلو Cassolettes Aiglon

هو أن تحضر كوكي صغير من الفخار الافرنكى وتبطنه من الداخل بشريط من عجينة الزبده حول جوانبه ويملأ الثلثين بقطع من الفواجرا والتروف ممزوجه بصوص ديمجلاس والجزء الاخير أو الثلث يملا بتجهيزات السوفليه بالفواجرا ويسوى فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقه ويخرج من الفرن ويخدم الى المائدة فى الحال ويقدم على فوطه مفروده في أرضية الصحن أو ورق مكنه

كاسوليت اليس Cassolettes Alice

هو أن تحضر كوكى صغير من الفخار الافرنكى بحيث يكون ارتفاعه أقل من وسعه ويبطن بطبقه خفيفه من البطاطس (البوم دوشيس) ويملا من الداخل بقطع من صدور الفراخ ممزوجه بصلصة ڤوليتيه مربوطه جيداً وتغطى بطبقه من اليوم دوشيس مفروده مقطعه بقطاعه منقوشه ويدهن بصفار البيض ويسوى فى الفرن مدة ربع ساعة ويخدم عند خروجه من الفرن

كاسوليت سوزان Cassolettes Suzanne

هو أن تحضر كوكى صغير من الفخار الافرنكى ويسمى ايضا (كاسوليت) وهو أن تملأ الثلثين رؤوس اسبرج

ممزوجه بصلصة ڤوليتيه من الفراخ ومن الاعلى قطع مستديره من صدور الفراخ وفوقه قطعة صغيره من التروف في الوسط

سيارنيك الاروس — Ciernikis àla Russe

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام جبنه بيضه مصفاه من المنخل ، ٢٥٠ جرام دقيق، ٢٥٠ جرام زبدة سائحه وثلاث بيضات وملح وفلفل وجوز الطيب وتمزج الجميع ببعضها بالمعقة وتصفيها من المنخل ثم تضيف عليها ايضا ٧٥ جرام دقيق وتحضر قالب تارتليت صغير قصير الارتفاع مدهون زبدة ويملا من العجينه ويغلي في ماء مدة ١٥ دقيقه ثم يرفع من الماء ويوضع في صحن ويرش عليه زبدة سائحة ويخدم في الحال

كوتليت ديڤيرس كستليته مختلفة — Côtelettes diverse

الكوتليت هو من التجهيزات التي يصنع منها الكوركيت إذا كان من الفراخ أو اللحم أو السمك وبعد أن تحضر تجهيزات الكوركيت لاى نوع يقطع قطعا متوسطه ويصلح مثل الكوستليته ويلف أولا في الدقيق ويغمس في البيض والعيش ويلبس له ورق كوستليته بعد تسويته في الجهة الرفيعه ويغير اسمه مثل الكوركيت ديڤولاي وكوركيت ديكريڤيت وخلافه

كريت دي كوك دي ميدوف — Crêtes de Coq Demidoff

هو أن تحضر مقدارا من عرف الديك وتسويه في الشوربه قليلا ثم يصفي ويجفف بالفوطه ويكسي من الجانبين بطبقه خفيفه بوريه فواجراه ممزوجه بالتروف المفروم وبعد ذلك تلف أيضا في صوص ڤليروا وتوضع على صحن مدهون زيت أو زبدة وبعد أن تبرد تحضر بيض مخفوق وممزوج بملح وفلفل وجوزة الطيب ثم تغمس القطعه في البيض وتلفها في قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل وتحمر (فريتو) عند الطلب وتغرف على فوطه وحولها مقدونس فريتو

كروموسكي — Cromosquis

وهو يصنع من تجهيزات الكوركيت فراخ أو طيور الصيد أو سمك حسب تغيير الاسم ولا يختلف عن الكوركيت الا في التسويه الاخيرة لان الكوركيت تخدم بانيه بالعيش والكروموسكي يسوى بالعجين بتافري وتخدم معه الصلصة التي تخدم مع الكوركيت

كروموسكي الاپولونيز — Cromosquis àla Polonoise

هو أن تحضر التجهيزات كالسابق ذكره وتحضر أيضاً كريب أي بانكيك خالي من السكر رفيع جداً ثم تقطعه قطعاً مربعة عرض ٥ سنتيمترا بطول ٧ سنتيمترا وتوضع على طرف القطعة قطعة من التجهيزات بالكيس وتلفها حول بعضها مثل الاصبع وعند الطلب تغطس في العجين بتافري وتحمر في الحال وتخدم كالسابق ذكره .

كروموسكي الا روس Cromosquis à la Russe

هو أن تقطع التجهيزات قطعاً صغيره وتلفها في قطع رفيعة من الطرب الضاني وعند الطلب يغطس فى العجين بتافرى ويحمر في مسلي أو زيت ويخدم كالسابق ذكره

كوركيت ديفيرس على أنواع مختلفه Corquettes divers

كيفية عمل التجهيزات : هو أن تحضر أولا مقداراً من الفراخ المسواة وتقطع قطعاً رفيعة وشامبنيون ولسان وتروف بنسبة ٥٠٠ جرام من الفراخ ، ٢٠٠ جرام شامبنيون ، ١٥٠ جرام لسان ، ١٠٠ جرام تروف والفراخ تغير بطيور الصيد أو لحم بتلو أو سمك أوجمبري بالنسبة للسابق ذكرها ثم تحضر ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام دقيق وتلفها ببعضها على نار هادئة وبعد أن تسوى قليلا تصب عليها مقدار كيلو لبن وبعد أن يلف جيداً تضيف لها الفراخ واللسان والشامبنيون والتروف المفرومه وتلفها على النار جيداً حتى تمزج ببعضها جيدا ويضاف عليها صفار ست بيضات ومقدار ١٥٠ جرام جبنه برمزان مبشوره وفلفل وملح وجوز الطيب وتوضع فى صينية مدهونة زيت خفيف وتسطرها في الصينية بسمك ٢ سنتيمترا وترش على وجهها جبنه برمزان مبشوره وبعد أن تبرد يقطع منها حسب الطلب وتلف أولا في الدقيق ثم البيض وبعدها العيش ودائما تحمر الكوركيت عند الطلب ويكون الزيت أو المسلي الذي يسوى فيه كفايه وساخن على قدر الامكان ودائما يغرف الكوركيت على فوطه ومعه مقدونس فريتو ويخدم معه الصلص الآتية : —

صلصة طماطم . صلصة ديميجلاس . صلصة روبير . صلصة ديابل . صلصة كولبير . حسب الطلب

كوركيت دموري الا امريكين Corquettes de morue à la Américaine

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو من البكلاه مسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ وبعد أن يبرد ينظف منه القشر والعظم ويفرم فوما رفيعاً ويضاف عليه مقدار ثلاث ملاعق بشامل يابس ومقدار ٢٠٠ جرام بطاطس بوريه مجفف من الماء ومقدار صفار ثلاث بيضات ، ١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشوره وفلفل وجوز الطيب وملح خفيف ثم تقطعها قطعاً صغيرة مثل البلي ويلف في الدقيق ثم البيض والعيش وتحمر بزبدة مكررة رائقة أو مسلي ويخدم معه صلصة طماطم

كوركيت الا بيرجير Corquettes à la Bergére

هو أن تحضر تجهيزات الكوركيت من اللحم الضاني واللسان وشامبنيون أو موسيرو بدلا من الشامبنيون وتمزج ببشامل يابس وتضاف عليها جبنه وصفار البيض وملح وفلفل وجوز الطيب والكوركيت يلف مثل المشمش ويتبن فى الدقيق ثم البيض والعيش ويخدم كالسابق ذكره

كوركيت الا بوهيميين Corquettes à la Bohéminne

هو أن تحضر مقداراً من قطع الفواجراه والتروف ممزوجه بصلصة بشامل يابسة كالسابق ذكره ويلف

الكوركيت مثل الكمثرى ويلف أيضاً في الدقيق والبيض والعيش وقطعه تروف رفيعه محل عنق الكمثرى من الجهة الرفيعة ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص بيريجو

كوركيت شاسير Corquettes Chasseur

هو أن تحضر الكوركيت من لحم طيور الصيد ممزوج بالشامبنيون والتروف وممزوج بصلصة دميجلاس بخلاصة الطيور ثم يقطع قطعاً مستطيله مبطوطة ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة دميجلاس بخلاصة طيور الصيد

كوركيت الا دومينيكين Corquettes à la Dominicaine

هو أن تحضر تجهيزات كوركيت بالتجهيزات الآتية

مقدار ١٠٠ جرام ويتر مسوى بوشيه بالنبيذ ، ٥٠ جرام شامبنيون مقطع قطعاً صغيرة وأربع ملاعق صلصة بشامل ممزوجه بملعقتين بوريه سوبيز أي بوريه بصل وقطعة زبدة حمراء من الجمبرى الموضحة فى أنواع الزبده المركبة وقليل من الشطة كاين بيبر والجبنه وصفار البيض كالسابق ذكره ثم يقطع بيضاوي ويلف في الدقيق والبيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة النبيذ الابيض

كوركيت جرنيه Corquettes Garnies

ويطلق على كوركيت جرنيه لان فى انجلترا دائما يخدم كوركيت بدون جرنيه مثل كوركيت ديڤولاي وبيتي بوا بالبازلا أو الاسبرج أو ماسدوان من الخضروات وكوركيت طيور الصيد الذي من طيور الصيد ويخدم معه بوريه أبو فروه مع صلصة بواڤراد أو صلصة ڤينزن معه فى الصلصيرا وفى هذه الحاله لايخدم معه بصفة أورديڤر إنما تخدم بصفة انترية أى صحن ثاني من الاكل

كوركيت الاجاسترنوم Corquettes à la Gastrnome

هو كوركيت من لحم طيور الصيد ويلف لفا مستطيلا ويخدم كالسابق ذكره ويخدم معه بوريه أبو فروه

كوركيت دي هومار Corquettes de Homard

كوركيت ممزوج بقطع صغيرة من الهومار أو اللانجوست وشامبنيون وتروف ممزوج بصلصة بشامل يابسة ممزوجة بملعقة زبدة حمراء من الجمبري ومقدار من الشطة كاين پيبر كوركيت مستطيل صغير ويخدم معه صوص هومار أو صوص كريڤيت

كوركيت هنجرواز Corquettes Hongroise

هو أن تحضر قطع صغيرة من الكوارع البتلو وتقطع دافئة وشامبنيون وچامبون أو لسان ويمزج بشامل

يابس ممزوج بملعقة من خلاصة البابريكه أي فلفل أحمر. كالسابق ذكره ويقطع بيضاوي ويلف في الدقيق والبيض والعيش ويخدم معه صوص ديميجلاس بخلاصة البابريكة

كوركيت الالانديان Corquettes à la Indienne

هو أن تحضر مقدارا من الارز المسوى بخلاصة السمك ويسوى زيادة ويمزج مع قطع من اللانجوست صغيرة ممزوج بصوص بشامل بماء جوز الهند ممزوج بالكرى ويخلط الجميع ببعض ويضاف عليها جبنة وصفار بيض كالمعتاد ويقطع قطعاً صغيرة مستطيله ويتبن فى الدقيق والعيش والبيض ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة كرى

كوركيت چان بارت Corquettes Jeun Bart

هو أن تحضر مقدار من لحم الهومار أو اللانجوست ممزوج بصلصة بشامل يابسه ممزوجه بشطه كان بير خفيفة وملعقة زبدة حمراء من الجمبرى

طريقه أخرى هو أن تجهز مقدارا من الويتر مسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وبعد أن ينظف جيداً يمزج بصلصة بشامل يابسه جداً وتلف قطع صغيره مثل المشمش ويتبن فى الدقيق والبيض والعيش ويخدم عند الطلب ومعه صوص كريڤيت

كوركيت الاميلانيز Corquettes à la Millanaise

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام من المكرونه المسواه ومقطعة قطعا صغيره وچليين قصير من التروف وچليين من صدور الفراخ ولسان ويمزج بصلصه بشامل ممزوج بالطماطم ويضاف عليها جبنه بارمزان ميشوره مقدار ١٠٠ جرام وبعد أن يمزج جيدا على النار يوضع في صينيه مدهون زبدة ويرش بالجبنه حتى تبرد ويفرش في الصينيه بسمك ٢ سنتيمترا وبعد أن يبرد يقطع قطعاً مربعه متوسطه ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معة صلصة طماطم مضرروبه بالزبدة الطازجه

كوركيت الانانتيز Corquettes à la Nantaise

هو ان تحضر مقدارا من السمك المسوى وتضيف عليه مقدار الثلث شامبنيون مفروم ومقدار الثلث بشامل مسوى بخلاصة السمك ويضاف عليه الجبنه وصفار البيض كالسابق ذكره ثم يلف جميعها على النار وبعد أن يبرد يقطع قطعاً مستطيله مبطوطه خفيف ويتبن في الدقيق والبيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة طماطم

كوركيت الاسافينى Corquettes à la Savigny

هو ان تحضر مقدارا من الجامبون المفروم أو اللسان وخرشوف وموريل أو شامبنيون مقطعه قطعا رفيعة ممزوجه بصلصة بشامل يابسه وصفار أربع بيضات على نصف لتر من صلصة البشامل ثم يلف مبطوط طويل ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص الاكريم ممزوجه بخلاصة البصل

كور كيت سلى Corquettes Sully

وهو على طريقتين . الطريقه الاولى

(١) مقدارا من الفراخ المفرومه ممزوجه بصوص ڤوليتيه يابسه جدا بخلاصة الشامبيون

الطريقه الثانيه : هو أن تحضر بوريه من الفواجراة وفارسة من الفراخ مقدار ٤٠٠ جرام على ١٢٥ جرام من بورية فواجراه ثم تقطعها قطعاً صغيره مثل البيضه وتوضع فى داخل كل منها قطعة من التروف وتلف من الخارج بلحم الفراخ المفروم ثم يغطس في البيض ويتبن فى العيش الابيض المصفى من المنخل ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص ڤوليتية بخلاصة الشامبيون

كور كيت ديڤولاي Corquettes de Volaille

هو أن تحضر مقداراً من لحم الفراخ مفروم فرما ناعما وشامبنيون وتروف ثم يمزج بالبشامل اليابس وجوزة الطيب وفلفل وملح خفيف وجبنه برمزان مبشوره وصفار البيض ويلف على النار قليلا كالسابق ذكره ومتبن فى البيض والعيش كالسابق ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص ديميجلاس أو صوص بريجو

كروستاد Croustades

الكوروستاد على انواع مختلفة على حسب الاستعمال

كروستاد من البات فونسيه

النوع الاول : هو أن تحضر مقدارا من القوالب التارتليت مستديره أو بيضاويه أو أي نوع على حسب الطلب ثم تحضر عجينة بات فونسيه وتفردها فردارفيع وتدهن القوالب بالزبده وتفرد العجينه داخل القالب ثم تفرز العجينه بالشوكه بعد وضعها فى القوالب وتفردافى كل تارتليت قطعه صغيرة من ورق اجلاسيه وتملأ القوالب فوق الورق بأرز أو فاصوليا ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد عشرة دقائق تقريبا ترفع منها الارز أو الفاصوليا وتردها فى الفرن قليلا لاجل ان يجف القوالب من الداخل ثم يحفظ لوقت الطلب

كروستاد من الأرز

النوع الثانى : ويقال له كروستاد من الصمولينه أو الارز وكيفية تجهيزه هو أن تحضر مقدار ربع أقة أرز أو صمولينه ويسوى في مقدار من اليهريز وعند اتمام تسويتها تخفق بعيداً عن النار بملعقه خشب ويضاف عليها ملح وفلفل وجوز الطيب وصفار أربع بيضات ، ١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشوره وتخفق جيداً ببعضها وتفردها فى صينيه بسمك ٢ سنتمترا وبعد ان تبرد تقطع بقطاعه ساده مستديرة ويغطس فى بيض مضروب بالشوكه خفيف ويتبن في قلب عيش افرنكي ومصفى من المنخل ويحز من أعلى بقطاعه أقل حجما من القطاعة الاولى ويحمر (فريتو) في مسلي أو زيت وبعد أن تحمر يفرغ من أعلى على حسب حز القطاعة ويخلي من الداخل جيداً حتي يصير مثل البوشيه ويملأ على حسب النوع المطلوب كما سيوضح فيما بعد

كروستاد من البوم دو شيس

النوع الثالث: هو أن تحضر مقدار نصف أقة بطاطس ويسوى بوريه بالماء والملح ويصفى منها الماء بالمصفاة ويوضع عند باب الفرن قليلا حتي يجف ماؤها ثم يصفي بالمنخل ويمزج بصفار اربع بيضات ومقدار ٥٠ جرام جبنه وملح وفلفل وجوزة الطيب ثم تحضر قوالب مول درايول وعملاً ها بالبطاطس مقدار النصف وتخلعها من القالب وتلفها فى الدقيق ويتن في البيض والعيش مرتين ويحمر مثل الكوركيت ويفرغ من الداخل مثل السابق ذكره ويملأ على حسب الشيء المطلوب

كروستاد فريت

النوع الرابع: هو أن تحضر مقدارا من الفراخ أو اللحم البتلو وتقطع قطعا صغيرة وتدق فى الجرن ويضاف عليها الملح والفلفل وجوزة الطيب مع مقدار ٢٥٠ جرام قلب بطاطس مصفى ومسوى فى الفرن على ٥٠٠ جرام لحم ويضاف عليها أيضا صفار ست بيضات ثم يصفي بالمنخل ويلف مثل التفاحه الصغيره ويغطس في البيض ويتبن فى العيش ويحمر مثل الكوركيت ثم يقطع من أعلى قطعا مستديرة مثل الغطاء ويخلي من الداخل بملعقة صغيرة كالسابق ذكرة

كروستاد دي كريفيت چوان ڤيل Croustades de crevettes join ville

هو كروستاد من الارز السابق ذكره جرنيه مثل بوشيه الا چوان ڤيل

كروستاد الانتويا Croustades àla Nontua

كروستاد فريت كالسابق ذكره ويملأ بجرنيه بوشيه الا نانتويا المسمى بهذا الاسم

كروستاد پوم دور Croustades, Pommes dòr

هو ان تحضر كروستاد فريت وبعد ان تخلى منه القالب يلف قطعا صغيرة مثل الكانل وقطع من التروف بالتساوي ويمزج بصوص ڤوليتيه ويملأ به الكروستاد ويغطى بغطائه الاصلي ويخدم فى الحال وهو ساخن على فوطه

كروستاد ري دي ڤو الا فنانسيير Croustades Ris de Veau à la Financiere

كروستاد من البات فونسيه مسوى فى تارتليت منقوش ويملأ بقطع من الحلويات البتلو وكانل بتلو صغير وشامبنيون قطع صغيرة وعرف وكلاوي الديك ممزوجه بصوص ديميجلاس بالماديرا

كروستاد ديڤولاي الا ريچنص Croustades de volaille à la Regence

هو كروستاد فريت مستدير ويملأ بقطع من صدور الفراخ وكانل صغير من فارسة الفراخ ممزوج بزبدة الجمبري وقطع تروف مثل الزيتون وعرف وكلاوي الديك ممزوجه بصوص المانده

كروت الا شامپنواز — Croûtes à la Champenoise

هو ان تقطع قطعا مستديرة من قلب عيش افرنكي بقطاعة سادة بسمك ٢ سنتيمترا ثم تحز بقطاعة أصغر من الاول حزا بسيطا مثل الغطاء ثم تحمرها في المسلي أو الزيت ثم يخلى من الوسط بحيث تكون سمك الحافة نصف سنتيمترا ويملا مخ خنزير ممزوج ببصله مقرومه فرما ناعما ومسواه بالزبدة منطقه مع بعض في الطاسة ثم يضاف عليها الملح والفلفل وفص ثوم مفروم ويملا بها الكروستاد ويصلح من أعلى بالسكينة ويخدم علي الفوطة وهو ساخن

كروت أو فوادي ڤولاي — Croûtes au Foie de Volaille

هو ان تجهز كروت من العيش مثل السابق ذكره وتجهز مقدار من كبد الفراخ وتقطعها قطعا متوسطة وتحمرها في الزبدة وتطفى عليها بالمادير وصوص ديمجلاس ويملا بها الكروستاد ويخدم في الحال وهو ساخن ويرش عليه من أعلى مقدونس فينو

كروت الاموال — Croûtes à la Moelle

هوأن تجهز كروت صغير من العيش كالسابق ذكره ثم تحضر مقداراً من النخاع البقري مع مقدارا من الشوربه ثم يترك على النار حتى يغلي ويملا الكروت بقطع صغيرة من النخاع وقطع كبيرة من الاعلى ويكسى بجلاس ديڤياند خفيف ومن الاعلى قطعة تروف ويخدم في الحال وهو ساخن

دار توا أوز أنشوا أو صوصلي — Dartois aux Anchois. au. Sausselis

هو أن تجهز عجينة الزبدة أى الفيتاج وبعد فردها بسمك سنتيمترا تقطع بالطول بعرض ٦أو٧سنتيمتر والطول حسب الطلب ١٠ سنتيمترا أو ١٢ سنتيمترا ثم يوضع في صينية وتجهز مقدارا من فارسة السمك ممزوجه بقطعه من الانشوجة ثم تصب بالكيس في وسط العجينة بالطول وفوقها فلتو من الانشوجة وتدهن الحروف من الجانبين بصفار البيض وتقطع قطعة عجينة أخرى كالسابق ذكرها وتوضعها من أعلى بشرط ان تكون القطعتان متساويتين بالسكينه على أن يكون بين الواحدة والاخرى مقدار ٢ سنتيمترا ثم تسوى في الفرن متوسطة الحرارة مدة ٢٠ دقيقة وعند خروجها من الفرن تقطع بالعرض بسمك ٢ سنتيمترا وتخدم في الحال

دار توا أو فيليه دي صول — Dartois aux Filets de Soles

وهو كالسابق ذكره بالضبط ويصنع من فارسة السمك الصول ممزوجة بالكريمة ويوضع قطع لحم السمك الول بدلا من الانشوجة وتسويتها كالسابق ذكره

دار توا أو سردين — Dartois aux Sardines

وهو مثل دارتوا أوزانشوا ويغير فلتو الانشوجة بفلتوا من السردين وتسويتها كالسابق ذكره

فوندان دي بيكاس كاستيلان Fondants de Bécasse Castellane

هو ان تحضر مقدارا من بوريه البيكاس والربع بوريه كبد فراخ مسواة سوتيه بالزبدة ومصفاة بالمنخل ويوضع عليها ايضا مقدارامن بوريه أبو فروة ويمزج الجميع جيداً ويضاف عليها مقدار ملعقتين أو ثلاث من صوص سالمي من خلاصة البكاشين يابسة جداً ثم تضعها فى صحن مدهون زبدة وتضعها على الثلج حتي تبرد وتقطعها قطعاً متساوية وتلفها مثل الكمثرى وتغمس في البيض والعيش مثل الكوركيت وتحمر عند الطلب ويخدم معها مقدونس فريتو

فندان دي فايزان مارلي Fondants de Faisan Marly

هو ان تحضر مقدار الثلاثة ارباع من بوريه الفزان وجزءامن بوريه كبد فراخ محمره سوتيه بالزبدة وجزءاً من صوص سالمي يابسه جداً ويمزج الجميع بعض ويخدم مثل السابق ذكره

فندان دي ڤولاي لويزيت Fondants de Volaille Louisette

تجهيزات مكونه من الثلثين بوريه من الفراخ والثلث بوريه دي فواجراه وبوريه لسان واربع ملاعق من صلصة البشامل وتستعمل كالسابق ذكرها

ماذا جران صغير Mazagrans Petites

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس بوم دوشيس وتحضر ايضاً مقدارا من القوالب التارتليت مستدير وتدهنها بالزبده وعيش خفيف وتطبق القوالب من الداخل بالبطاطس البوم دوشيس وتحضر قطعاً صغيرة من صدور الفراخ وشامبنيون وتروف وتمزجا بمقدار من صلصة ڤوليتيه من الفراخ يابسة جداً ومقدارا من الجبنه البرمزان وملح وفلفل وجوز الطيب ثم يملأ التارتليت من الداخل بطاطس وبعد أن يملأ يغطى من أعلى بالبطاطس مصبوب بالكيس ببلبله متوسطة منقوشه ويدهن بصفار البيض ويدخل الفرن ويسوى علي نار متوسطة حتي يحمر من أعلى ومن أسفل ثم يخلع من التارتليت ويرص على فوطه ومنه الى المائدة في الحال وهو ساخن

نالسنيك ألاروس Nalesnikis àla russe

هوأن تحضر ٢٥٠ جرام جبنه بيضة معصوره جيداً من الماء بالفوطة ثم تضعها في سلطانية وتلفها جيداً بملعقة خشب وتضيف عليها ٢٥٠ جرام زبدة طازجة وتخفقها جيداً بعض وتضيف عليها مقدارا من الملح والفلفل وبيضة وتقطعها قطعاً مستطيله مثل الكوركيت ثم تحضر بانكيك رفيع بالملح بدون سكر وتقطعه قطعاً صغيرة وتلفه مثل الاصابع وبداخله الجبنة المقطعة ويبط خفيف وعند الطلب يغطس فى العجين بتافري ويحمر فريتو ويخدم الى المائدة فى الحال

بيتي باتيه الا بوسيرون
Petits Pàtés àla Beauceronne

هو أن تحضر مقدارا من عجينة الفيتاج وتفرد بسمك نصف سنتيمترا وتقطع بطول ٩ أو ١٠ سنتيمترا وبعرض ٧ أو ٨ سنتمترا وتجهز مقدارا من السمان المخلي أو العصافير ثم تخلي من العظم وتحمر سوتيه في الزبدة قليلا وبعد أن يبرد يلف بفارسه جوديفو الا كريم خفيفه ويوضع في قلب قطعه العجين ويدهن أطراف العجينه بصفار البيض ويقفل عليها من الطارفين بالعجين وتوضع في صينيه بالمقلوب بحيث تكون تطبيقه العجين من أسفل وتدهنها بصفار البيض من أعلا وترسمها بقطعة عجين من أعلى مقطوعه بالقطاعه منقوشه وتسوى في فرن متوسط الحراره

بيتي باتيه الا بورچواز
Petits Pàtés àla Bourgeoise

هو أن تحضر مقدارا من عجينة الزبدة على حسب الطلب وبعد أن تفرد العجينه بسمك نصف سنتمترا تقطع بقطاعه مستديره سادة وترص في صينيه مرشوشه بماء خفيف وبعد أن ترص في الصينيه العدد المطلوب تفرق عن بعضها وتحضر مقدارا من الفراخ المفرومه أو لحم حسب الطلب مسواة وتضيف عليها مقدارا من الشامبنيون مقطع قطعا رفيعه ومقدونس مفروم وملعقه صوص ديميجلاس وملعقة بشامل وملح وفلفل وجوزة الطيب ويصب في وسط العجينه بالكيس قطع مثل الجوز فوق كل قطعه في الوسط ثم تدهن الحروف بصفار البيض وتغطى بقطعه أخرى مثلها وتدهن بصفار البيض أيضا وتسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقه ويقال له ايضاً بيتي باتيه الابارزيين Petits patés àla parisien

بيتي باتيه مانون
Petits pàtés Manon

وهو مثل السابق ذكرها بالضبط ويوضع له فارسه جوديفو بالكريمة ممزوجه باللسان

بيتي باتيه دي شانوان
Petits pàtés de chanoine

هو ان تجهز عجينة الزبدة كالسابق ذكرها وتقطعها بقطاعه بيضاوى وبعد ان ترصها في الصينيه توضع في كل قطعة كبد سمك محمرة سوتيه ملفوفه في مقدونس مسوي بلانشيه ثم تدهن حروف العجينه بصفار البيض وتغطيها بقطعه مثلها ويدهن ايضا بصفار البيض ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقه

بيتي باتيه مازارين
Petits pàtés Mázarin

هو ان تحضر العدد المطلوب من التارتليت مستدير منقوش وتفرد عجينه بات فونسيه مسواة أبيض بداخله فاصوليا او ارز وبعد ان يسوي ترفع منه الفاصوليا او الارز وتوضعه في الفرن ثانيا حتى يجف من الداخل ثم تحضر قطعة مستديرة من عجينة الفيتاج مقطعه بقطاعه منقوشه وتدهن بصفار البيض ويسوي في الفرن ثم تحضر مقدارا من الكانل والشامبنيون وحلويات بتلو وتروف وتمزج الجميع بصوص ديميجلاس بالماديرا وتملا التارتليت بهذة التجهيزات وتغطي بالغطاء المسوي من عجينة الزبدة ويرص في الصحن على فوطه او ورق دانتله ويخدم في الحال

بيتى باتيه نيموا — Petits Pàtés Nimois

هو من عجينة الزبده ويقطع مستدير بقطاعة منقوشة ويملا بالتجهيزات الاتيه : — ٢٥٠ جرام فلتو ضانى مقطع قطعاً صغيره محمر سوتية بالزبد و١٢٥ جرام كبد فراخ محمره سوتية و ١٥٠ جرام دهن من غطاء البدن الضاني محمر سوتيه أيضا وملعقة مقدونس مفروم ويدق فى الجرن دقا ناعما ويصفي بالمنخل ويضبط ملحه جيداً ثم يدهن حرف العجينه بصفار البيض ويغطى بطبقة اخرى من اعلى وتدهن بصفار البيض ويسوى في الفرن ويرص فى الصينيه وعندخروجها من الفرن تخدم في الحال

ملحوظه الاصناف السالف ذكرها تدق فى الجرن ويصفي بالمنخل قبل وضعها في العجينه

يتى باتيه دوفين — Petits Pàtés Dàuphine

هو أن تجهز مقدارا من عجينة البريوش وتفرد مثل عجينة الزبده وتقطع بقطاعه مستديره وترص في الصينيه وتملا من الوسط بفارسة الفراخ أو قطع مفرومه من الفراخ ممزوجه بملعقة بشامل وجبنة برمزان مبشورة وشامبنيون وتروف وتدهن حروف العجينه بصفار البيض وتغطى بقطعة مثلها وتترك مدة ربع ساعه حتى تخمر وتدهن بصفار البيض ويسوى فى فرن حاميه وبعدخروجه يخدم في الحال

بيلمين سبريين — Bellménes Sibériens

هو ان تحضر ١٠٠ جرام جامبون أو لسان أحمر و١٠٠ جرام من لحم الطيور مفرومه فرما ناعما ثم يضاف لها الملح والفلفل وجوزة الطيب والمقدونس المفروم وتمزج كلها بملعقة صوص ديميجلاس يابسه جداً وتحضر عجينه معجونه بالبيض والماء مثل عجينه الراڤيولي ويعد أن نفرد رفيعا تقطع بقطاعه مستديرة وتدهن القطعة من الحروف بصفار البيض وتوضع فى أعلا كل قطعه ملعقة من الفارسه وتغطي بقطعة أخرى وتسلق فى الماء والملح مدة ١٥ دقيقه ثم تصفى وتوضع فى الصحن ويرش عليها زبدة سائحه وعصير ليمونه ومقدونس مفروم وقليل من جلاس ديڤياند ويخدم فى الحال

يوم الا أردنيز — Pommes àl Ardennaise

هوأن تحضر كيلو بطاطس الانجليزي متوسط الحجم وتغسلة جيداً ويرص في الصينيه ويسوى فى فرن متوسط الحراره وبعد اتمام نضجه تشق كل واحده على قطعتين بالطول وتخلى قلب البطاطس بملعقة صغيره ويوضع فى سلطانيه ثم تخفق بالشوكه بمقدار ١٥٠ جرام زبدة وصفار أربع بيضات و٣٠٠ جرام جامبون أو لسان أحمر مقطع قطعاً رفيعه و١٠٠ جرام شامبنيون مفروم و١٠٠ جرام جبنة برمزان مبشورة و١٠ جرام ملح وقليل من الفلفل وجوزة الطيب وملعقة مقدونس مفروم وتمزج الجميع ببعضها جيداً وتملا بها البطاطس ويرش من أعلى بالجبنه والزبده ويدخل الفرن مدة ٢٠ دقيقه وعند خروجة يخدم فى الحال

Pommes Diétrich — بوم دياتريش

هو أن تسوى مقدار من البطاطس الانجليزى متوسط الحجم في الفرن وبعد السوى تقطعه بالسكينه قطعاً مستديره من جنب وتخلى من الداخل بملعقة صغيره ويملا بانيوكه صغيرة بالجبنه ممزوجه بالبشامل والكريمة ثم تغطى ثانيا بقطعة البطاطس ويرد فى الفرن مدة ٣٠ دقيقه وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Pommes Georgette — بوم چورچيت

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي وتسوي كالسابق ذكره وبعد أن يسوى يفتح من الجنب فتحة مستديره ويخلى بملعقة صغيره ويملأ بقطع من الجمبرى ممزوجه بصوص نانتوبا ويرش بالجبنه من أعلى وزبدة سائحه خفيفه ويحمر في الفرن وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Ramequins ála Royale — رام كان الا رويال

هو أن تحضر مقدارا من عجينه الزبده وتفردها فرداخفيفاً وتقطعها بقطاعه مستديره منقوشة وتضعها في تارتليت مستدير ليتم العدد المطلوب ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام جبنه برمزان مبشوره ومقدار ربع لتر كريمه وتخفق بالجبنه مع الكريمه وتمزج ببيضتين وقليل من الملح والفلفل ثم تضعها في التارتليت مقدار الثلثين ويسوى فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٢ الى ١٥ دقيقه وبعد خلعه من التارتليت يرص فى صحن على فوطه أو ورق دانتله ويخدم في الحال

Ramequins Devalenciennes — رام كان ديڤالانسيين

هو أن تحضر مقدار ربع كيلو عجينه بتاشو وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام جبنة جرافيرا مبشوره وتضيف قليلا من الملح والفلفل وشطة كاين بيبر ويصب فى الصينيه مثل شو الا كريم ويدهن بصفار البيض ويرش بجبنة جرافيرا مفرومه وبعد أن يسوى يملا بالكريمة باتسرى بالجبنه ويخدم فى الحال

Rissoles — ريسول

وهو يستعمل أحيانا من عجينة الزبدة أو عجينة البريوش ويملأ من الداخل بتجهيزات الكوركيت بالفراخ أو اى نوع وهو يخدم دائماً فريتو

Rissoles à la Bergers — ريسول الا بيرچير

هو أن تحضر تجهيزات الكوركيت من حلويات البتلو مسواه برزيه وشامبنيون ممزوجة بصوص بشامل يابس جيداً ممزوجه ببوريه بصل وجبنه وصفار بيض مثل الكوركيت ثم تفرد عجينه نصف فيتاج وتقطعها مستديرة وتوضع ملعقة فارسه في الوسط ويدهن حروفها بصفار البيض وتغطى بواحده مثلها ويخدم محمر فريتو عند الطلب ويخدم معها مقدونس فريتو

ريسول الا بوكتير Rissoles à la Bouquetière

الباري (تجهيزات السكوركيت) مركبه من الثلثين برينطانيه والثلث رؤوس اسبرج ممزوجه بصوص بشامل يابس ممزوجه بالكريمة ثم تفرد عجينة الزبدة وتقطها بقطاعه كبيرة مستديره ويضاف عليها ملعقه من الفارسة فى الوسط وتدهن الحروف بصفار البيض وتطبق العجينه على الفارسه من الجنب حتى تكون نصف بيضاوى وتدهن بصفار بيض كالمعتاد وترص الصينيه مرشوشه بماء خفيف ويسوي فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٢ دقيقه

ريسول الا بوهيمين Rissoles à la Bohémienne

الباري مركب الثلثين فواجراه أي كبد الاوز والثلث تروف مقطع قطعاً صغيره ممزوجه بملعقة صوص ديميجلاس يابسه جداً ويصنع من عجينة البريوش وبعد فرد العجينة تقطع بالقطاعه وتوضع فى قلبها قطعه من الفارسه ويدهن الحرف بصفار بيض وتطبق على قسمين كل منها نصف بيضاوي ثم تترك في جهة دافئه حتى يخمر مدة ٢٥ دقيقه وعند الطلب تحمر فريتو فى فاتوره حاميه وتخدم في الحال ومعه مقدونس فريتو

ريسول الا بريسان Rissole à la Bressene

هو أن تحضر الباري مركب من كبد فراخ محمره سوتيه بالزبده مربوطه بملعقتين صوص دوكسيل يابس جداً وتضيف عليها شامبنيون مقطع (ايمنسيه) أى ترس رفيع وهو يعمل من الباتفونسيه وتطبق كالسابق ذكره وتحمر عند الطلب

ريسول الا دوفين Rissoles à la Douphine

وهو يصنع من عجينة البريوش ويملا بالفارسة والفارسه تختلف حسب تغيير الاسم مثلا روسول ديڤولاى الادوفين يملاً بفارسة الفراخ وايضاً روسول دي سيرڤيل الادوفين يملا بفارسه ممزوجه بالمخ وايضا روسول ديكريڤت الادوفين يملا بفارسة من الجمبرى ودائماً يلف مثل الالشين حول بعضها وبعد أن تخمر تحمر فى فاتوره سخنه وتخدم في الحال

ريسول الا انديان Rissoles à la Indienne

هو أن تحضر قطع من الهومار أو اللانجوست وتقطعه قطعا صغيرة وتمزجه بمقدار من الويتر مسوى بوشيه بالنبيذ ويصنع من قصاصة عجينة الفيتاج ويملا بالفارسة ويلف مثل الالشين حول بعضه ويدهن من أعلى بصفار بيض ويرش بعيش ناعم ويحمر عند الطلب

ريسول الا جوان ڤيل Rissoles à la Joinville

هو أن تحضر باري أى تجهيزات مركبه من قطع الجمبري وچليين من التروف وچليين شامبنيون مربوطة بصوص نورماند راسية جداً وممزوجه بزبدة حمراء من الجمبري ويصنع من عجينة الزبدة قطع بيضاويه ويحمر فريتو عند الطلب

ريسول مارلى — Rissoles Marly

هو تحضر الباري أى تجهيزات مركبة من قطع صغيرة من الفيزان ومقدار من التروف ويمزج بصوص دميجلاس بخلاصة الفيزان وهو يصنع من عجينه الزبدة مقطع بقطاعه مستديرة وتوضع ملعقة من الفارسة فى وسط كل قطعة وتدهن حروف القطعة بصفار البيض ويحمر فريتو عند الطلب

ريسول أو موريل — Rissoles aux Morilles

هو أن تحضر مقدارا من الموريل ويسوى مكوراً بالزبدة ويمزج بملعقة بشامل يابسة وتصنع من عجينة البات فونسيه وتقطع قطعاً مستديرة بالقطاعه المنقوشة ويوضع فى وسط كل قطعة ملعقة من الفارسة وتدهن حروف القطعة بصفار البيض ويطبق على قطعتين ويحمر (فريتو) عند الطلب

ريسول الا بومبادور — Rissoles àla Pompadou

هو أن تحضر الباري اى تجهيزات مركبه من قطع صغيرة من الفواجراه أي كبد الاوز ولسان وشامبنيون وتروف بنسبة متساوية ويمزج بصوص بيريجو راسية جداً ويصنع من عجينة نصف فيتاج ويصنع مثل البيتي باتيه مستدير بقطاعه منقوشة ويحمر (فريتو) عند الطلب

ريسول الا رين — Rissoles àla Reine

هو أن تحضر مقداراً من الفراخ المفرومه ويمزج بشامل ممزوج بالكريمة ثم تحضر عجينة الزبدة وبعد أن تفردها وتقطعها بقطاعه منقوشة توضع ملعقة من الفارسة فى وسط كل قطعه وتدهن حروف القطعه بصفار بيض وتطبقها على بعضها بالجنب نصف بيضاوي ويحمر (فريتو)

ريسول فيكتوريا — Rissoles Victoria

هو أن تحضر مقداراً من لحم الهومار أو اللانجوست مقدار الثلثين ومقدار الثلث تروف ويمزج بصوص كريفيت راسية جدا ثم تحضر عجينة الزبدة وتقطعها بقطاعه بيضاوي منقوش وتوضع ملعقة فارسة في وسط كل قطعة وتدهن حروف القطعة بصفار بيض وتغطى بقطعة اخرى وتحمر فريتو عند الطلب

ملحوظة — صوصلي هى كلمة روسية وتطلق على اسم دارتوا أوز انشوا السابق ذكره

صوصلى أوز انشوا — Sousselis aux Anchois

صوصلى أوشو الا روس — Sousselis aux choux àla Russe

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو من الكرنب الابيض وتقطعها تقطيعا رفيعا ثم توضع في كساروله مقدار ١٥٠ جرام زبدة وبصله متوسطة مفرومة وتلف البصل نصف تسويه وتوضع عليها الكرنب وتلف ببعضها جيداً

ثم تغطى الكسارولة وتسوى مكمورة على نار هادئة ويضاف عليها الملح والفلفل وبعد أن تسوى تضيف عليها خمس بيضات مفرومه بعد نضجها فى الماء (مسلوقة) وبعد أن يبرد تحضر عجينة الزبدة وتفردها على الترابيزة وتقطع منها قطعاً مستطيله بطول ١٠ أو ١٢ سنتيمترا وعرض ٦ سنتي أو ٧ سنتي وتوضع القطعة على صينية فرن وتدهن حروفها بصفار بيض وتضع الكرنب فى الوسط بالطول وتحضر قطعة اخرى مثل الاولي وتغطى بها الكرنب من أعلي وتدهنها بصفار بيض خفيف وتخرجها من أعلى بعلامات بطرف السكينة بمسافة ٢ سنتي بعرض العجينة وتسوى فى فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة وبعد خروجه من الفرن يقطع قطعا متساوية بعرض العجينة ويخدم في الحال

بيتيت سوفليه كروستاسيه — Petits Soufflés de Crustacés

كروستاسيه وهو اسم يطلق على أنواع السمك الذى من نوع الجمبرى واللانجوست والهورمار والكريفيس وما أشبه ذلك وتجهيزات السوفليه الآتية . تسوى فى كوكي صغير من الفخار الافرنكي أو كوكي من الورق الكرتون الابيض

تجهيزات لأجل عشرة كوكي

هو ان تدق دقا ناعما مقدار ٢٥٠ جرام من قطع اللانجوست او الجمبرى او النوع الموجود من الذي سلف ذكره ثم يصفى من المنخل وتضيف عليه مقدار ربع لتر بشامل يابس جداً ثم تضيف عليه الملح والفلفل وجوزة الطيب ومقدار صفار أربع بيضات وبياض خمس بيضات مضروبة مارنج وتملأ بهذه التجهيزات الكوكى مدهون زبدة ويسوى فى فرن متوسط الحرارة مقدار ١٢ دقيقة وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

سوفليه الا فلورانتين — Soufflés à la florentine

تجهيزات لاجل عشرة كوكي

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام ورق سبانخ مسوى بلانشية ومعصورة جيدا من الماء ثم تفرمه جيدا وتضيف له الملح والفلفل وجوزة الطيب وتجففه على النار فى كسارولة بمقدار من الزبدة ثم تضيف عليه مقدار أربع ملاعق بشامل يابس جداً وممزوج بالكريمة وبعد ان تلف جيداً على النار يضاف عليه بعد ازاحته عن النار مقدار صفار أربع بيضات وبياض مضروبة مارنج ثم يعبأ فى الكوكي ويسوى كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

سوفليه دي جيبييه — Soufflés de Gibier

تجهيزات لاجل عشرة كوكي

هو ان تدق في الجرن ٢٥٠ جرام لحم مسوى من طيور الصيد وبعد ان يدق جيدا يصفي بالمنخل ويضاف عليه الملح والفلفل وجوزة الطيب وملعقتين من خلاصة الطيور ومقدار ثلاث ملاعق بشامل يابس ومزجها جيدا وتضيف لها صفار ثلاث بيضات وبياض اربع بيضات مضروبة مارنج وتعبأ في الكوكي وتسوى في الفرن كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

سوفليه أو جامبون — Soufflés au Jambon

تجهيزات لاجل عشرة كوكي هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام جامبون أحمر مسوى ويدق في الجرن دقا ناعما جيداً مع قطعه زبده طازجه ثم يصفي بالمنخل وبعدها تمزج بمقدار أربع ملاعق بشامل بابس ممزوج مزجا خفيفاً بالبابريكا ثم يضاف عليها قليلا من الملح والفلفل وجوزة الطيب وصفار أربع بيضات وبياضها مضروبه مارنج ويملا في الكوكي ويسوى كالسوفلية المعتاد وعند خروجه من الفرن يخد في الحال

سوفليه بارمزان — Soufflés Parmesane

تجهيزات لاجل عشرة كوكى

هو أن تحضر في كسارولة على النار مقدار ٤٠ جرام زبده وتلف على النار مع ١٧٠ جرام دقيق ثم تصب عليها مقدار نصف لتر لبن مغلي ويخفق جيداً بالسلك ثم يضاف عليه بعيداً عن النار مقداراً من الملح والفلفل وجوزة الطيب ومقدار ٨٠ جرام جبنة برمزان مبشوره وصفار أربع بيضات وكذا بياض ست بيضات مضروبه مارنج وتعبا في الكوكي ويسوى كالسوفليه المعتاد

سوفليه دي بواصون — Soufflés de Poisson

سوفليه دى بواصون هو واحد فى العمل ولكن يتغير الاسم مع تغيير نوع السمك مثل الصول والسيمون والمرلان روجيه مثلا بتيت سوفليه دي سيمون أو بتيت سوفليه دى صول وخلافه

تجهيزات لاجل عشرة كوكى : هو أن تحضر مقدارا من السمك الموجود ويسوى بالزبده على نارهادئه وبعد أن يبرد ينظف جيدا من الشوك والقشر وغيره قدر ٢٥٠ جرام ويصفي بالمنخل ثم يمزج بمقدار ربع لتر بشامل ممزوج بخلاصة السمك ويضاف عليه الملح والفلفل وجوزة الطيب وصفار خمسة بيضات وبياضها مضروبة مارنج ويعبأ فى الكوكي ويسوى كالسوفليه المعتاد وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

سوفليه الا سويسيس — Soufflés à la Suissesse

تجهيزات لاجل عشرة كوكي : هو أن تحضر سوفليه وبرمزان كالسابق ذكرها ويضاف عليه بياض بيضتين بعدضربهما ماريخ بدلا من السته ثم تحضر قوالب مول داريول ويدهن بالزبدة وتملا بتجهيزات السوفليه وتسوى فى الفرن في صينيه بها ماء الي نصف القوالب ويسوى في فرن على نار هادئة مدة ربع ساعه بدون أن يغلى الماء وبعد ذلك تحضر صحن فرن ويدهن زبده ويرش بالجبنه البرمزان ثم تقلب قوالب السوفلية فى الصحن ويرش القوالب جبنة برمزان مبشوره وقبل الميعاد بمدة ١٢ دقيقه تضع مقدارا من الكريمة الطازجه فوق القوالب وحولها ثم تدخل الفرن مدة ١٢ دقيقة حتى تربط بالسوفليه ويكون تشرب من الكريمه وبعد خروجه من الفرن يخدم فى الحال

سوبريك دي فواجراه — Subrics de Foiegras

تجهيزات لاجل عشرة قطع سوبريك : هو أن تحضر فى سلطانية ١٠٠ جرام دقيق مع بيضه وكذا صفار بيضه أخرى وأربع ملاعق كريمه وملح وفلفل وجوزة الطيب وتقلبها بالملعقة وتضيف عليها أيضا مقدار

٣٥٠ جرام فواجراة أى كبد اوز مسواه بريزيه ومقطعه قطعاً صغيره وتمزجها جيداً ثم تحضر سطوار نحاس أو طاسه ثقيله وبداخلها زبده مكرره أو مسلي نقى وبعد أن تضعها على النار وتسخن الزبدة جيداً تأخذ بالملعقة من تجهيزات السوبريك وتصبها فى المسلي أو الزبدة ثم بعد دقيقتين تقلبها بالاسباتول أى الشوكه على الوجه الآخر لاجل ان يحمر من الجانبين ثم تغرف على فوطه فى الصحن وتستخدم وهى ساخنه فى الحال

سوبريك الا ايطاليين Subrics àla Italienne

تجهيزات لاجل عشرة قطع سوبريك : هو أن تقطع قطعا صغيره عدد مخين بتلو أو بقرى بعد نضجها عادى ثم تخفق مقدار أربعه بيضات فى سلطانيه وتضيف عليها مقدار ملعقة دقيق وملح وفلفل وجوزة الطيب ثم تمزج معها المخ المقطع ، ١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشوره ثم تحضر سطوار أو طاسه نحاس ثقيله داخلها مقداراً من الزبدة المكرره أو مسلي بلدي وبعد أن يسخن جيداً على النار تملأ بالملعقة من هذه التجهيزات وتصبها فى الزبدة وتحمرها من الجانبين كالسابق ذكرها وبعد ان تحمر تغرف فى صحن على فوطه أو ورق دانتله ومعه لمون مقطع حوله ويخدم فى الحال وهو ساخن

سوبريك پيامونتييه Subrics Piemontais

تجهيزات لاجل عشرة قطع سوبريك : هو ان تسوى مقدار ١٢٥ جرام ارز بالمرقه وبعد فحصها جيداً تزاح عن النار ويضاف عليها مقدار ٦٠ جرام چامبون احمر مفروم او لسان ، ٥٠ جرام جبنه برمزان مبشوره وملح وفلفل وجوزة الطيب ومقداراً من التروف المفروم وثلاث بيضات مضروبه وتمزج جيداً ثم يقطع بالملعقه قطعاً متوسطه ويحمر فى الزبدة والمسلي كالسابق ذكره ويخدم فى الحال وهو ساخن

تالموز Talmouses

هو ان تحضر مقدارا من الپات فونسيه وبعد أن تفرده جيداً تقطعه بقطاعه منفوشه متوسطه ثم تضعها فى تارتليت صغير وبعد ان تجهز مقدارا من عجينة الباتاشو تمزجها بالجبنه برمزان مبشوره او جراڤيرا أو قليلا من الشطه كاين پيپر وتصبها بالكيس فى وسط العجينه التي بداخل التارتليت مثل شو الا كريم ثم تدهن بصفار البيض وترش من اعلى بجبنه جراڤيرا مفرومه ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد ان يسوى يملأ من الداخل بكريم بات سرى بالجبنه وتخدم في الحال

تارتليت Tartelettes

تارتليت لاجل الاورديڤر السخن

التارتليت يختلف على عدة انواع واحيانا التارتليت يبطن من الداخل بعجين بات فونسيه ويسوى في الفرن وبداخله فاصوليا وارز وبعد ان يسوى التارتليت تسويه رائقه ترفع منه الارز او الفاصوليا ويرد في الفرن لاجل ان يجف من الداخل ويحفظ لوقت الطلب ويسمى كروت دى تارتليت واحيانا يصنع من عجينة الزبدة وهو يصنع فى تارتليت منقوش او ساده حسب الطلب واحيانا تفرد العجينه في التارتليت وتبطن العجينه من الداخل وهي نيه بالفارسه وتملا بالتجهيزات التى ستوضح فيما بعد

تارتليت شاتيلو Tartelettes Châtillon

هو أن تحضر مقداراً من الشامبنيون وتقطعه اجنسيه (ترس رفيع) ثم ينطق سوتيه بالزبدة ويمزج بمقدار من صلصة البشامل ممزوجة بالكريمة وبهذه التجهيزات يملأ بها كروت تارتليت مسواه أبيض وتغطى بطبقة خفيفة من فارسة الفراخ ممزوجة بالكريمه ثم ترص التارتليت في الصينيه ويدخل في فرن متوسط الحرارة لاجل أن يسوي الفارسة ثم يغرف في صحن بداخله فوطه ويخدم فى الحال وهو ساخن

تارتليت ديان Tartelettes Diane

تحضر الكروت تارتليت ثم تبطنه من الداخل بفارسة من الطيور ممزوجه بالكريمة بطبقة خفيفة ثم يملأ كروث بقطع وفيمة من صدور البوردوره وقطع من التروف ممزوجة بصوص ديميجلاس بخلاصة البوردوره ويغطى من أعلى بطبقة خفيفة من الفارسة وتصلح من أعلى حتى تصير بيضاوية وترسم عليها من أعلى رسم هلال مصبوب بالكيس ببلبلة صغيرة من نفس الفارسة ثم تدخل الفرن لاجل أن يسوي الفارسة وبعدها يرص في الصحن على فوطة ويخدم فى الحال

تارتليت الا جولواز Tartelettes àla Gauloise

هو أن تحضر مقدار كروت تارتليت منقوش ثم يبطن من الداخل بفارسة فراخ ممزوجة بالكريمة ثم يدخل الفرن قليلا لاجل أن يسوى الفارسة من الداخل ثم يملأ بعرف الديك وكلاوى الديك ممزوجة بجلاس ديفياند مزجا خفيفاً بعد مزجها بالزبدة وتغطى من أعلى بفارسة فراخ ثم يرص فى الصينية ويدخل الفرن لاجل أن تسوى الفارسة فقط ويخدم فى الحال كالسابق ذكره

تارتليت أونيوكي (تارتليت بالانيكى) Tartelettes aux Gnoki

هو أن تبطن بعجينة الباب فونسيه تارتليت كبير مدهون بزبدة وتملأ التارتليت بأنيوكى بالجبنه بارزين مسلوقة ممزوجة بصلصة بشامل ومقداراً من الجبنه وترش من أعلى الجبنه وزبدة خفيفة ثم تخلعها من التارتليت وترصها فى الصحن على فوطه أو ورق دانتله وتستخدم في الحال

تارتليت مارلى Tartelettes Marly

هو أن تحضر مقدارا من الكروت تارتليت بحرف عالي وتبطنه من الداخل بطبقة من فارسة الطيور ثم يدخل الفرن قليلا لاجل تسوية الفارسة من الداخل قليلا ثم يملأ بقطع من صدور الفيزان رفيعة وتروف ممزوجة بصوص سالمي من الفيزان وتغطى بطبقة من الفارسة ويدخل الفرن لاجل تسوية الفارسة من أعلى ويستخدم في الحال

تارتليت أولجا Tartelettes Olga

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت الصغير مدهون زبدة ويملأ بيارى سوفليه طيور الصيد ثم يرص من التارتليت في صينية بداخلها قليلا من الماء ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يسوى تقلب كل واحدة في كروت تارتليت اكبر من الاولى ويكسي بصوص سالمي ويوضع فوق كل سوفليه رأس الشامبنيون بيضة صحيحة ناضجة ويرص على فوطة وورق دانتله ويستخدم في الحال

تارتليت الارين Tartelettes àla Reine

هو أن تحضر كروت تارتليت ويبطن من الداخل من فارسة الفراخ الاكريم ويدخل الفرن لاجل أن يسوى الفارسة من الداخل ويملأ بقطع من صدور الفراخ وشامبنيون مقطع ابمنسيه قطعاً رفيعة وتروف ممزوجة بصوص سوبريم ثم تغطى بطبقة من فارسة الفراخ ويرص في الصينية ويدخل فى الفرن قليلا لاجل أن يسوى الفارسة من الاعلى ويستخدم في الحال كالمتقدم ذكره

بتيت تمبال أنييه سوريل Petites Timbales Agnés Sorel

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول ويدهن بالزبدة ويوضع قطعة من اللسان الاحمر وقطعة من التروف فى قاع المول ثم تبطنه بفارسة الفراخ في القاع وفي الدائر بطبقة يبلغ سمكها نصف سنتيمترا ويملأ من الداخل بقطع من اللسان وقطع من صدور الفراخ وتروف ممزوجة بصوص ڤوليتية ويغطى بطبقة من الفارسه ثم يرص في صينية بالماء ويسوى في الفرن مدة ١٦ دقيقة ثم تخرجها من الفرن حتي يهدأ قليلا مدة ١٠ دقائق ثم تغرفه في الصحون ويخدم معها صوص ديميجلاس

بتيت تمبال ديه سوليبه Petites Timbales Dessoliers

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول وتطليه من الداخل بزبدة كفاية ويتبن من الداخل بتروف مفرومه ثم يوضع فوق ثلج لاجل أن تمسك (يتجمد) الزبدة والتروف ثم تبطن من الداخل التروف بطبقة من فارسة السمك الصول أو المرلان ويملأ من الداخل بقطع من الجمبرى ممزوجة بصوص نورماند ويغطى بطبقة من الفارسة ويسوى فى صينية داخلها ماء مدة ١٢دقيقة ويستخدم كالمتقدم ذكرها وهي ساخنة في الحال ويستخدم معها صوص ڤوليتيه ممزوجة بزبدة الجمبرى ويمزج مع الفارسة ملعقة زبدة حمراء

بيتيت تمبال ماريشال Petites Timbales Maréchael

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول ويدهن بالزبدة ويرسم قاع المول من الداخل بقطعة من التروف منقوشة وتبطن بفارسة فراخ ممزوجه باللسان المفروم وتملأ من الداخل ببوريه فراخ ممزوج ببوريه سوبيز الاكريم راسية جدا وتغطى بطبقة من الفارسة وتسوى في صينية داخلها ماء يغلي مدة ١٢ دقيقة ثم يخلع من المول ويرص في الصحن ويخدم معه صوص بيريجو

بتيت تمبال ميديسي — Petites Timbales Medicis

هو أن تحضر مقدارا من عجينة السفران خالية من السكر وتسوى فى قالب البابا صغير وبعد أن تسوى يخلى من الداخل وتملأ عند الطلب بقطع من الفواجراه واللسان والتروف ممزوجة بصوص الماند داخلها قليلا من الطماطم وترسم من الاعلى بقطعة تروف منقوشة وترص فى صحن على فوطه وتستخدم في الحال

بتيت تمبال الا مو نترجي — Petites Timbales àla Montargis

هو أن تحضر مول صغير ذات ستة أركان ويدهن بالزبدة ويرص من الداخل من الاركان قطعة من اللسان وقطعة من التروف وهكذا حتي يتم دائر المول ثم يبطن بفارسة من الفراخ ويملأ من الداخل ببوريه شامبنيون ممزوج بلسان وتروف مفرومة وتغطى بطبقة من الفاوسة وتسوى في صينيه بها ماء مغلى مدة ١٢ دقيقه ثم يرص فى الصحن ويستخدم معها صوص ڤوليتيه ممزوج بملعقة كبيره من بوريه لسان

بتيت تمبال پايڤا — Petites Timbales paiva

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ثم يدهن بالزبدة ويبطن من الداخل بقطع من البانكيك بدون سكر وفي القاع قطعه مستديره ثم يبطن من الداخل بطبقه خفيفه من فارسة الفراخ الا كريم ويملأ من الداخل ببوريه فراخ ممزوج بلسان مقطع قطعاً رفيعه ويغطى بطبقه من الفارسه ويسوى مدة ١٢ دقيقه فى الفرن في صينيه بماء ساخن كالسابق ذكره ويستخدم معه صوص البيڤرا

بتيت تمبال ريجين — Petites Timbales Regine

هو أن تحضر مقدارا من المول درايول ويدهن بالزبده من الداخل ويبطن بطبقه سميكه بفارسة السمك الصول ممزوجه ببوريه شامبنيون وتملأ من الداخل بقطع من كبد السمك ممزوجه بصوص ڤوليتيه وملعقة زبده حمراء من الجمبرى وتغطى بطبقه من الفارسه وتوضع فى صينيه داخلها ماء وتسوى مقدار ربع ساعه وتخدم كالسابق ذكره وتستخدم معه صوص ڤوليتيه من السمك ممزوج بزبده حمراء من الجمبري ويرش في وسط التمبال قليلا من الصلصه وتخدم فى الحال

بتيت تمبال رينيير — Petites Timbales Reyniere

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول ويدهن زبده ويرسم القاع بقطعه تروف من الداخل ويبطن باللسان المفروم من الجوانب وقطعة لسان صغيره من الجوانب ثم يوضع على الثلج ويبطن ثانيا من الداخل بالفارسه بسمك نصف سنتيمترا بفارسة من الفيزان ويملأ من الداخل بقطع من الفواجراه والتروف ممزوجه بصوص ديميجلاس وتغطى بالفارسه وتسوي داخل الماء مدة ٢٠ دقيقه في الفرن ويخدم معه صوص ديميجلاس بخلاصة الفيزان

پتيت تمبال تاليران — Petites Timbales Talleyrand

هوأن تحضر مقداراً من المول داريول وتدهنه بالزبده من الداخل بصدور فراخ مفرومه ولسان وتروف وترسم من الداخل خط تروف وخط لسان حتى يتم دائر المول ثم توضع المول على الثلج ويبطن ثانيا بفارسة من الفراخ ويملأ من الداخل بوريه تروف ويغطي بالفارسه ويسوى في صينيه موضوعه على إناء به ماء مدة ربع ساعه ويستخدم كالسابق ذكره ويخدم معه صوص ديميجلاس بخلاصة التروف

پتيت تمبال الا ڤيلينوف — Petites Timbales àla Villeneuve

هو أن تحضر مقدارا من مول بيضاوى وتدهنه بالزبده ويرش من الداخل بمقدونس مفروم فرما ناعما جداً ومعصور بالفوطه ثم توضع المول فوق الثلج وتبطن بفارسة فراخ من الداخل ويملا أيضاً بقطع من (أموريت بوشيه) أى نخاع عظم سلسلة الظهر وتروف ممزوجه بصوص الماند وتغطى بالفارسه ويسوى فى الفرن وذلك توضع الصينيه على إناء به ماء مدة ١٥ دقيقه ويستخدم كالسابق ذكره ويخدم معه صوص ڤوليتيه بالسو بيز

انواع البيض — ŒUFS

ينقسم البيض الى عدة انواع — وكل نوع أقسام مثل بيض بوشيه أو موليه وهـذا النوع ينقسم الى عدة انواع مختلفه وأسماء أيضاً

والنوع الثاني هو بيض بوريه وهو ينقسم الى عدة انواع وأقسام أيضاً حسب الاستعمال وحسب ما سيوضح فيما بعد

النوع الثالث: بيض فريتو وهو ينقسم أيضا الى عدة انواع حسب الاستعمال — وبيض في الصحن وهو ينقسم الى جملة انواع حسب الاستعمال فيما بعد

والنوع الرابع: هو انواع البيض المسلوق

والنوع الخامس: انواع الاومليت (العجه)

والنوع السادس: البيض المسوي في الـكوكى

والنوع السابع: البيض البارك

والنوع الثامن: البيض المسوى في الصحن وأيضا بيض الاكوك

إف بوشيه أيه ـ موليه بيض بوشيه وموليه — Œufs Pochés et moulés

كيفية تسوية البيض البوشيه: هو ان تحضر سطوار أو طاسة من النحاس وتضع بها مقدار ٢ لتر ماء وتضيف لها مقدار ٤ ملاعق خل أبيض ومقدار ١٠ جرام ملح ثم تضعها تغلي على النار وتحضر مقدار ٤ أو ٥ بيضات

طازجه وعندما يغلي الماء تسحب الطاسه التي بها الماء قليلا على جانب الفرن وتكسر البيض واحده بعد الاخرى داخل فناجيل للتحقق من صحة البيضه ثم تضعها في الماء وتغلى على النار — وبعد أن تغلى ثانيا تضعها على نار هادئة مدة ثلاث دقائق حتى ينضج البيض نصف نضج (متوسط) ثم ترفع البيض من الطاسة بالمقصوصه وتضعه في ماء بارد وعندما يبرد البيض يوضع في المصفاة ليصفى من الماء ثم تضعه على فوطه وتنظفه من دائر البيضه بسكينة أو قطاعة حسب الطلب — واذا كانت كمية البيض كثيرة تزيد الماء والخل بالنسبة الموضحه — وبعد ان ينضج البيض ترفعه بالمقصوصه من الطاسه وتضعه في ماء مثلج وبعد ان يتم نضجه يرفع من الماء البارد ويوضع في المصفاة ثم على فوطه وينظف كما ذكر فاذا كان بارداً يقدم منه في الحال واذا كان سيقدم وهو ساخن يوضع الباقي منه فوق اناء به ماء ساخن قبل تقديمه حتى لا يبرد

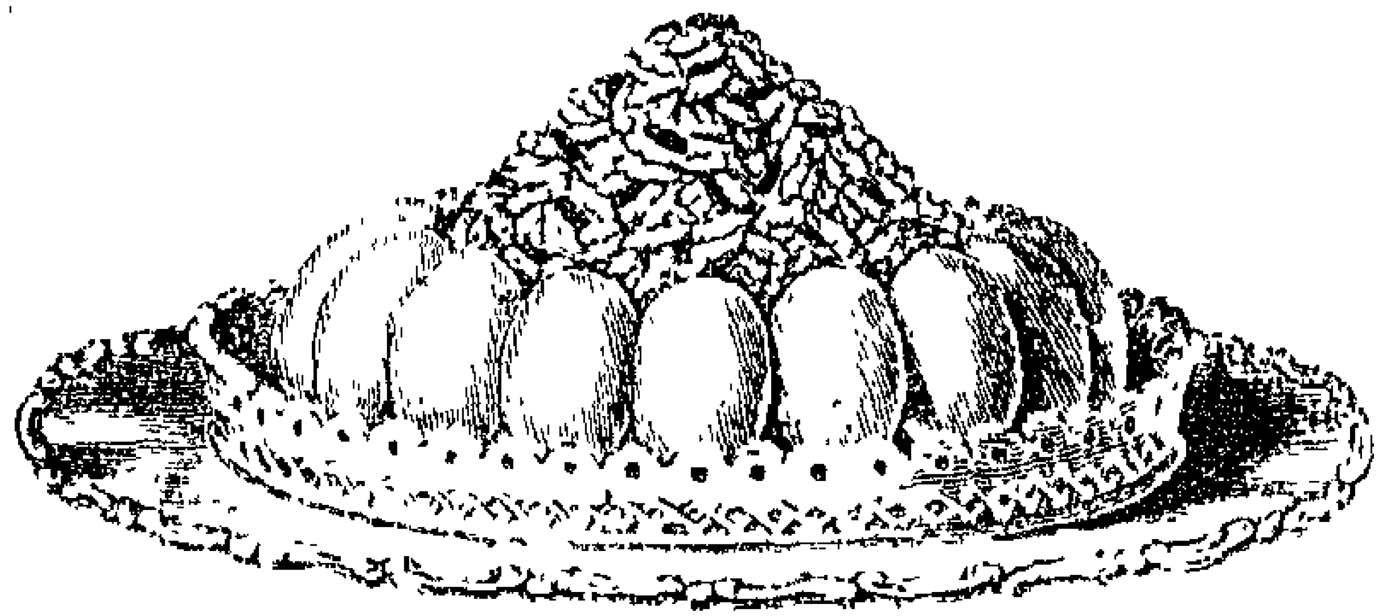
بيض موليه وكيفية تسويته : هو أن تحضر قوالب تارتلت صغيرة بيضاويه أو مستديره حسب الطلب وتضع فيها مقداراً من الزبدة المكررة ثم توضع على جانب الفرن حتى تسخن الزبدة ثم تكسر البيضة في التارتليت وتدخل الفرن مدة ثلاث دقائق حتى تنضج البيضه نصف نضج من الجوانب ثم تخرج من الفرن حتى تهدأ مدة دقيقتين وتقلب من التارتليت ثم تقدم مثل البوشيه

طريقه أخرى للموليه

هو أن تضع في كسارولة بها ماء على النار وبعد ان تغلي تضع داخلها مقدارا من البيض الصحيح بقشره وتغلى مدة خمس دقائق ثم ترفع البيض بالمقصوصه وتضعه في ماء بارد وبعد ان يبرد يقشر البيض حيث تكون البيضه ثلثين تسويه وهي تقدم أيضا مثل المتقدم ذكرها وغالباً البيض البوشيه أو الموليه يقدم فوق طوست أو قطع مستديرة من عجينة الفيتاج أو بيضاوية أو كوركيت بيضاوي أو مستدير من أي نوع حسب الطلب أو كروت تارتليت

اف بوشيه الا امبريال — Œufs Pochés à l'Impérial

هو أن تحضر مقدارا من البيض المسوى بوشيه ويجفف جيداً على فوطه ويرص في سطوار أو صينية صغيرة ويكسى بصلصه ديمجلاس مجلسه ثم يوضع على جانب الوابور مدة دقيقة أو اثنتين وعند الطلب تحضر صحن مستدير ويكون دوائره مزخرفة بقطع من العجينة البيضاء الموضحة في نمرة ٢٦٣ وبعد ذلك يرص البيض بدوائر الصحن ويوضع جرنيه في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويرش من أعلى بتروف مقطع چلبين رفيع ويقدم في الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا



رسم (١)

اف بوشيه أفريكان – بيض بوشيه أفريكان — Œufs Pochés Africaine

هو أن تحضر مقدارا من العيش الطوست بيضاوي أو مستدير محمر بالزبدة وفوقه ترانش جمبون مستدير مثل النوازيت أحمر بدل الجمبون ثم تكسى البيضه بطاطم كنكاسيه ثم تحضر أرز مسوى بلاف ويغرف في القالب في وسط الصحن مستدير والبيض من الدائر

اف بوشيه ألا الزيسيين Œufs Pochés àl Alsacienne

هو أن تسوى تارتليت بيضاوية من عجين مسوى فاضي ويملأ التارتليت بشوكروت مسوى بريزيه وقطعة چمبون من أعلى ثم البيضة بوشيه أوموليه وتكسى بچومربوط ويقدم وهوساخن فى الحال

إف بوشيه ألاانجليز Œufs àl Pochés Anglaise

هو ان تحضر طوست مستدير وتضع فوقه البيضة بوشية أوموليه ثم ترش البيضة من أعلى بجبنه شيستر مفرومه وقليل من الشطة كاين پيپر ويرش من الاعلى بيرنوازيت اى زبدة مقدوحة ويحمر في فرن حامية ويغرف في الصحن ويقدم في الحال

إف بوشيه الا انڤير سواز بيض بوشيه ألا انڤير سواز Œufs Pochés Anversoise

كروت تارتليت مملوءه چيه دي هبلون اورؤس اسبرج ويوضع له بيضة بوشيه من الاعلى ويكسى بصوص الاكريم ومقدونس خفيف جدا فى وسط البيضه ويرص فى الصحن على فوطة او ورق دانتله ثم يقدم في الحال

اف بوشيه أرشدوك بيض بوشيه أرشدوك Œufs Pochés Archiduc

هو ان تحضر مقدارا من كبد الفراخ وتقطعها قطعا رفيعة وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تضيف عليها بالكونياك وتمزجها بالتروف ثم تعبأ في كروت تارتليت ويوضع فوقها بيضة بوشيه من اعلى او موليه وتكسى بصوص هونجرواز

إف بوشيه أرچنتي بوشيه أرچنتي Œufs Pochés Argenteuil

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت من العجين مسوى فاضي ويملأ برؤوس اسبرج سوتيه بالزبدة وتضع البيضة بوشيه أو موليه من أعلى وتكسي بصوص كريم ممزوجة بپوريه اسبرج

إف بوشيه أرمينو نڤيل بيض بوشيه أرمينو نڤيل Œufs Pochés, Armenonville

بيض بوشيه أو موليه موضوع فوق كروتون من البريوش وفي وسط الصحن جزر الاكريم وفى حرف الصحن من الجهتين رؤوس اسبرج ويرص البيض على الجانبين ويكسى بصوص سوبريم

إف بوشيه أورور بيض بوشيه أورور Œufs Pochés Aurore

بيض بوشيه أو موليه فوق كروتون من لفيتاج مقطعة بيضاويه مثل البيضه بحرف واطي وتكسى بصوص اورور وتقدم على فوطه وهي ساخنه فى الحال

إف بوشيه استراجون بيض بوشيه استراجون Œufs Pochés Estragon

وهو مثل إف شارتر

إف بوشيه ألاانديان بيض بوشيه الاانديان Œufs Pochés àla Indienne

هو أن تسوى أرز أبيض ويغرف فى تورته مستديره أوقالب بوردورا وتقلب فى الصحن مستدير و يرص فوقها البيضة بوشيه أومولية ويكسي بصلصة كرى

إف بوشيه أنفانت بيض بوشيه أنفانت Œufs Pochés Infante

كروت تارتليت مملوء بوريه شامبنيون ممزوج بالتروف ثم يوضع فوقها البيض ويكسى بصوص مورني ويورد فى فرن حاميه (يحمر) وتخدم فى صحن على فوطة وورق دانتلة وقطعه تروف فوق كل بيضة من الوسط ومنه الى المائده في الحال

إف بوشيه ايطاليين بيض بوشيه ايطاليين Œufs Pochés Italienne

تحضر مقدارا من مكرونه اسباجتى وبعد أن تسوى تنطق بالزبده وصلصة طماطم وتغرف في صحن غويط وتوضع فيه المكرونه وفوقها بيض بوشية أومولية ثم يكسي بصلصة طماطم ويقدم في الحال وهو ساخن

(١) إف بوشيه أورليان بيض بوشيه اورليان Œufs Pochés Orleans

كروت تارتليت مملوء قطعا من صدور الفراخ ممزوجة بقليل من صلصة الطماطم والبيض بوشيه من أعلى أومولية ويكسى بصوص سوبريم ممزوجة بزبدة الفستق

(٢) إف بوشيه أورليان بيض بوشيه اورليان Œufs Pochés Orleans

كروت تارتليت مملوء نخاع بقرى مسوى بلانشيه وتروف ممزوج بصوص ديميجلاس والبيضه بوشيه من اعلى أومولية وتكسي بصوص بيرجو

إف بوشيه أورساى بيض بوشيه أورساى Œufs Pochés Orsay

توست محمر بالزبدة وفوقها البيضه وتكسى بالصوص شاتوبريان وتقدم في الحال

إف بوشيه الا اوسطانديز Œufs Pochés Ostendaise

تحضر كروستاد من عجينة الفيتاج مستديره بحرف واطى مثل البوشيه وتملا بقطع من الجمبرى والشامبنيون والتروف ممزوجه بصوص نانتويا وتوضع البيضه بوشيه من أعلى أومولية وتكسى بصوص نانتويا وترسم من اعلي بقطعة من التروف

إف بوشيه اوتيرو Œufs Pochés Otéro

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزى المتوسط مسوي في الفرن وبعد ان ينضج يفتح من الجنب بالسكينه بشكل الغطاء ويخلي بملعقة صغيره ويملا مقدار الثلثين بقطع من الجمبرى وشامبنيون وتروف ويمزج بصوص ناتويا والبيضه من اعلى ويكسي بصوص مورناى وتورد في فرن حاميه (يحمر) ويقدم فى الحال

إف بوشيه بوريجارد بيض بوريجارد Œufs, Pochés Beauregard

هو ان تحضر مقدارا من كروت تارتليت من عجينة البت فونسية بيضاوى ومملؤه بوريه باذنجان وتوضع البيضه بوشيه أو موليه فوق البوريه وتكسى البيضه من أعلى بصوص ديمجلاس وقطعة تروف من أعلى ويقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه بيلهيلين بيض بيلهيلين Œufs Pochés Belle Hélène

هو ان تحضر مقداراً من الكوركيت من رؤوس الاسبرج مقطعة بيضاوى مبطوط ومحمر لوقت الطلب وتوضع بيضه فوق كل قطعه من الكوركيت بوشيه أو موليه وتكسى البيضه بصوص سوبريم وتقدم فى الحال وهى ساخنه

إف بوشيه بندكتين بيض بندكتين Œufs Pochés Bénédictine

(١) هو ان تحضر مقدارا من الكروت تارتليت وتملأها بالباراند اد دى مورى (اى بارنداد من سمك البكلاه) ثم تضع بيضه بوشيه او موليه من اعلى وتكسى البيضه بصوص كريم وتقدم فى الحال وهي ساخنه

إف بوشيه بندكتين بيض بندكتين (طريقه أخرى) Œufs Pochés Bénédictine

(٢) هو ان تحضر مقدارا من الطوست مقطع قطعا بيضاويه وفوق الطوست ترنش من الجامبون وفوق الجامبون بيضه بوشيه أو موليه وتكسى من أعلى بصوص هولانديز وتقدم فى الحال وهي ساخنه

إف بوشيه بيرسو بيض بيرسو Œufs Pochés Berceau

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي مسوي فى الفرن بقشره ثم يشق على قطعتين وتخلي من الداخل بملعقه صغيره ثم تملا فراغ ناصجه مفرومه ممزوجه بصوص سوبريم وتوضع البيضه من أعلى وتكسي بصوص أورور

إف بوشيه بيرجير بيض بيرجير Œufs Pochés Bergère

هو أن تحضر مقداراً من لحم ضانى ناضج مفروم ممزوج بصوص الاكريم وملح وفلفل وجوزةالطيب ثم يوضع اللحم في قاع الصحن ويرص البيض من أعلى ويكسى بصوص مورناى ويرش عليه جبنه وزبده خفيفه ويحمر في فرن حاميه بسرعه ومنه الى المائده في الحال

إف بوشيه بينيو بيض بينيو Œufs Pochés Bignon

تحضر مقداراً من فارسة الفراخ ألا كريم ثم تدهن ترتليت صغير مسلطح بالزبده وتملؤه بالفارسة وتوضعها في الصينيه في ماء ساخن مدة ١٥ دقيقه في فرن هادىء جداً ثم تقلب التارتليت فى الصحن وتضع فوق كل تارتليت بيضة بوشيه أو موليه وتكسي من أعلى بصوص تريستيه ممزوجه باستراجون مفروم وترسم البيضه من أعلى بورقة استراجون ويقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه بوهيمين بيض بوهيمين Œufs Pochés Bohémienne

هو أن تحضر مقدارا من الكروتون محمر بالزبده من العيش الافرنكي مكسى بصوص مورني ممزوجه بچمبون وتروف مفرومه ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسي البيضه من أعلى بصوص مورنى وترش بالجبنه وزبده خفيفه ويحمر فى فرن حامي بسرعه ويقدم في الحال

إف بوشية بويلديه بيض بويلديه Œufs Pochés Boieldieu

تحضر مقداراً من الكروت تارتليت وتملأ بقطع من صدور الفراخ وتروف وفواجراه ممزوجة بصوص ڤوليتيه من الفراخ ثم توضع البيضة بوشيه أو موليه من الاعلى وتكسي بچو بتلو مربوط

اف بوشيه بواتيل بيض بواتيل Œufs Pochés Boitel

هو أن تحضر قالب تارتليت صغيراً بيضاوى وتدهنه بزبدة مكموره وتحضر مقداراً من الشامبنيون وتقطعه اعنسيه (ترس رفيع) وتنطقه سوتيه بالزبدة ثم تفرش الشامبنيون داخل التارتليت وتكسر بيضه بداخل التارتليت وتدخلها الفرن فى صينية بها قليل من ماء مغلي يمكث فى الفرن مدة أربع أو خمس دقائق ثم تخرج من الفرن وتقلب البيضة فوق قطع العيش طوست بيضاوي ويكسى بصوص سوبريم بخلاصة الشامبنيون ويقدم فى الحال وهو ساخن

اف بوشيه بومباي بيض بومباي Œufs Pochés Bombay

بيض بوشيه أو موليه ويرص فى صحن غويط ويكسى بصوص كرى ويقدم معه فى اناء آخر أرز مسوى بلاف .

أف بوشيه بونڤاليه بيض بونڤاليه Œufs Pochés Bonvalet

هو أن تقطع مقدارا من قلب العيش الافرنكي قطعا مستديرة متوسطة بالقطاعه الساده بسمك اثنين سنتيمتر ويحز بقطاعه أصغر من الاولي ويحمر فريتو بالمقلي أو الزبدة ثم يخلى من الوسط على حز القطاعه الصغيرة مثل البيتى بوشيه وتضع البيضه داخل العيش وتكسى بصوص سوبريم ويصب خيط رفيع حول البيضة من صوص

هولانديز ممزوجة بالطماطم وفي وسط البيضة من أعلى قطعة تروف ململمه بالجلاس ديڤياند تلميعا خفيفاً ويقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه بورجنون بيض بورجنون Œufs Pochés Bourguignonne

بيض بوشيه مسوى بالنبيذ الاحمر ويوضع فوقه كروتون عيش محمر بالزبدة ويكسى بصوص ڤان روچ أي صلصة النبيذ الاحمر ممزوجة بالديمجلاس

إف بوشيه براجانس بيض براجانس Œufs Pochés Bragance

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم مقشر ومقطع على قطعتين وخالي من البذور ثم يرص فى صينية مدهونة زبدة ويرش على الطماطم ملح وفلفل ويسوي فى فرن حامية مدة عشر دقائق ثم يخرج من الفرن ويرص فى الصحن ويوضع فوق كل قطعة من الطماطم بيضه بوشيه او موليه ثم تكسي بصوص بيارنيز وخيط رفيع من الچو بتلو من الدائر ويقدم وهو ساخن في الحال

إف بوشيه بريطون بيض بريطون Œufs Pochés Bretonne

هو ان تحضر مقدارا من الكروت تارتليت وتملأ مقدار الثلثين بوريه فاصوليا فلاچوليه او فاصوليا بيضة ممزوجة بالكريمة وبيضة من الاعلى بوشيه أو موليه وتكسى بچو بتلو مربوط ومقدونس فينو خفيف من اعلى البيض ويقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه بروكسيلواز بيض بروكسيلواز Œufs Pochés Bruxelloise

هو أن تحضر مقداراً من كروت تارتليت ويملأ من الداخل بمقدار الثلثين ناضجه بريزيه ومقطعه قطعاً رفيعه وممزوجه بصوص كريم وتوضع البيضه بوشيه أو موليه من الاعلى وتكسي بصوص كريم وترش من الاعلى رشاً خفيفاً بعيش ناعم وتحمر في فرن حاميه بسرعه ومنه الى المائده

إف بوشيه پايڤا بيض پايڤا Œufs Pochés Paiva

هو أن تحضر مقداراً من كروستاد من عجينه الزبده مثل البيتى بوشيه بحرف واطي ويملأ من الداخل مقدار الثلثين بوريه شامبنيون ثم توضع البيضه من أعلى بوشيه أو موليه وتكسي بصوص مورناي وتورد (تحمر) في فرن حاميه بسرعة ويرسم أعلى البيضه بقطعة تروف ململمه بجلاس ديڤياند تلميعاً خفيفاً ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه پاشا بيض پاشا Œufs Pochés Pacha

هو أن يسوى مقداراً من الارز بماء الفراخ الاتركأ أبيض ويعبأ فى تورته صغيره ويقلب في الصحن ويرص فوقه البيض بوشيه أو موليه ويكسي بصوص مورناى ويورد في فرن حامية بسرعة ومنه الى المائدة فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه بالبرميتين بيض بوشيه بالبرميتين Œufs Pochés Palermitaine

هو أن تحضر مقداراً من قوالب البابا الصغيرة ثم يدهن بالزبدة ويرسم القاع بقطع من التروف من الداخل ويبطن القالب من الجوانب بلسان مفروم ثم تكسر بيضه داخل القالب وتوضع في صينيه داخلها ماء ساخن ويدخل في فرن متوسط الحرارة مدة خمس أو ست دقائق على قدر مايسوي البيض ثلثين تسويه ثم تخرج القوالب من الفرن وتقلبهم فوق كروت من التارتليت مملوء بمكرونه مقطع قطعاً رفيعة ممزوجه بالكريمة والجبنه ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه باريزين بيض باريزيين Œufs Pochés Parisienne

هو أن تحضر مقدارا من الكروستاد من عجينة الفيتاج بحرف واطى مثل البوشيه ثم تضع داخلها بيضه بوشيه أو موليه وتكسى من الاعلى بالنصف صوص مورناى وبالنصف الآخر صوص تتويا ويفرق اثنين من الاعلى بخط بطاطس بوم نوازيت مسوي بالزبده ويوردفي فرن حاميه بسرعه ويرش بتروف مفرومه ويقدم الى المائدة في الحال وهو ساخن

إف بوشيه باتى بيض باتي Œufs Pochés Patti

تضع في كروت من التارتليت مقدار الثلثين بوريه خرشوف ممزوجه بالكريمه والبيضه من الاعلى بوشيه أو موليه ويكسى بصوص سوبريم وترش بصفار بيض مسوي مصفى بالمنخل ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه بيري جوردين بيض بيرى جوردين Œufs Pochés Perigourdine

بيض بوشيه ويوضع فوقه قطع مستديره (ترنش) من التروف وتكسي بالصوص بريجو وتقدم في الحال

طريقة اخرى

تدهن قالب بابا صغيره بالزبده ويتبن بالتروف من الداخل ثم تكسر بيضه داخل القالب ويسوي في صينيه داخلها ماء ساخن ويوضع في الفرن مدة خمس دقائق وبعد أن يبرد قليلا يقلب على قطع مستديره (ترنش) من التروف ويكسي بصوص ديميجلاس بخلاصة التروف

إف بوشيه بيتى دوك بيض بيتي دوك Œufs Pochés Petit Duc

بيضة بوشيه أو موليه وتوضع فوق قطعة من الشامبنيون كبيرة ومفرغه من الداخل وناضجه سوتيه وتكسى البيضة بصوص شاتوبريان ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه پيامونتيز   بيض پيامونتيز   Œufs Pochés Pièmontaise

هو ان تحضر مقدارا من اللحم الضاني مسوى روستو وتقطعه قطعا صغيرة وشامبنيون ولسان وتروف ويلف الجميع بصوص ديميجلاس ويفرد فى الصحن من الدائر ويرش عليها عيش رشا خفيفا ثم يحمر في فرن حامية قليلا ثم يرص فوق اللحمه من الدائر بيض بوشيه ويكسى بصلصة طماطم وفى الوسط ارز مسوى ممزوج بالتروف واللسان ويقال له ارز پيامونتيز ويقدم وهو ساخن فى الحال

إف بوليبنياك   بيض بوليبنياك   Œufs Pochés Polignac

تحضر قوالب صغيرة من البابا مدهونة بالزبدة ويرسم القاع بالتروف وتكسر بيضة في قالب وتسوى فى فرن تحت منه ماء كالمتقدم ذكره ثم يقلب فوق كروتون من العيش محمر بالزبدة ويكسى بزبدة بير الامتردوتيل ممزوجة بجلاس ديفياند

طريقة اخرى

بيض موليه مسوى كالمتقدم ذكره فى قوالب البابا ويبطن القالب من الداخل بجامبون او لسان مفروم ومقدونس مفروم ثم يرش صوص بيريجو فى قاع الصحن ويرص فوقه الكروتون ويقلب البيض فوقه

إف بوشيه الا پولونيز   Œufs Pochés à la holonaise

هو ان تفرم مقدارا من اللحم الضاني مسوى ثم تمزج على النار بصوص ديميجلاس وملح وفلفل وجوز الطيب وبعد ان تخلط جيدا توضع فى صحن الفرن وترش بالجبنه وتحمر فى الفرن وبعد ذلك يرص أعلاها بيض بوشيه ويرش البيض بالجبنة ومقدونس مفروم ثم تحمر قلب عيش مصفي بالمنخل بالزبدة وترشه فوق البيض بالزبدة ومنه الى المائدة وهو ساخن

إف بوشيه بون بيكيه   بيض بون بيكيه   Œufs Pochés Pont Biquet

هو أن تحضر كروستاد من عجينة الزبده مستدير مثل البوشيه بحرف واطى ويملأ بپوريه من السمك ممزوج بالكريمة والبيضه من الاعلى وتكسى بصوص فانسيين وقطع تروف أيضاً من الاعلى ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه پورتوجيز   بيض پورتوجيز   Œufs Pochés Portugaise

بيض بوشيه مغروف فوق نصف طماطم مسوى في الفرن أو سوتيه بالزبدة ويكسي بصوص پورتوجيز

إف بوشه برنسيس   بيض برنسيس   Œufs Pochés Princesse

هو ان تحضر مقداراً من الكروستاد من عجينة الفيتاج مثل البوشيه بحرف واطي ويملأ مقدار الثلثين برؤوس اسبرج بالزبدة والبيضة من الاعلى مكسية بصوص كريم مرسومة بقطعة تروف من أعلي وترص فى الصحن وفى الوسط روس اسبرج بالزبده

طريقة اخرى

تحضر مولدا ريول ويدهن بالزبدة ويوضع فى قاع المول قطعه من التروف ويبطن من الجوانب بفارسة فراخ وتملأ من الداخل ببيض بوريه ممزوج ببوريه اسبرج ومقدار النصف بيض نى ويغطى بالفارسة من أعلي ويرص فى الصينيه داخل ماء ساخن ويسوى مدة سبع دقائق ثم يقلب بعد أن ينضج فوق كروتون من العيش محمر بالزبدة ويرص فى صحن وحوله صوص سوبريم في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه برينطانيير   بيض برينطانيير   Œufs Pochés Printanière

بيض موليه مسوى فى مول بيضاوى مدهون زبده ومرشوش من الداخل تروف ولسان وفاصوليا خضراء مقطعه قطعاً رفيعه وبعد ان ينضج فى الفرن كالمتقدم ذكره يقلب فوق كروتون من العيش محمر بالزبدة ويكسي بصوص كريم ممزوج بزبده برينطانيير الموضحه فى الزبده المركبه ثم يقدم في الحال

إف بوشيه توبينيل   بيض توبينيل   Œufs Pochés Toupinel

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزى متساوي الحجم ثم بعد غسله جيداً بالماء يرص فى صينيه ويسوي فى فرن هادئه وبعد ان ينضج يفتح من الجنب بسكينه فتحة مستديرة ويخلى بملعقه صغيره من الداخل بمقدار الثلثين بوريه كرفس ممزوج بالكريمه مسوي بريزيه بالزبدة ثم يوضع فوق البوريه داخل كل واحده من البطاطس بيضه بوشيه وتكسي بصوص مورني وتحمر في فرن حاميه بسرعه ثم يقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه تورانچيل   بيض تورانچيل   Œufs Pochés Tourongelle

هو أن تحضر مقداراً من كروت تارتليت مستديره وتملأ مقدار النصف بوريه فاصوليا خضراء ممزوجه بالكريمه وتوضع فوق البوريه بيضة بوشيه او موليه وتكسى بصوص كريم ممزوجه بملعقة زبدة خضراء ويقدم في الحال

إف بوشيه توسينيل   بيض توسينيل   Œufs Pochés Toussenel

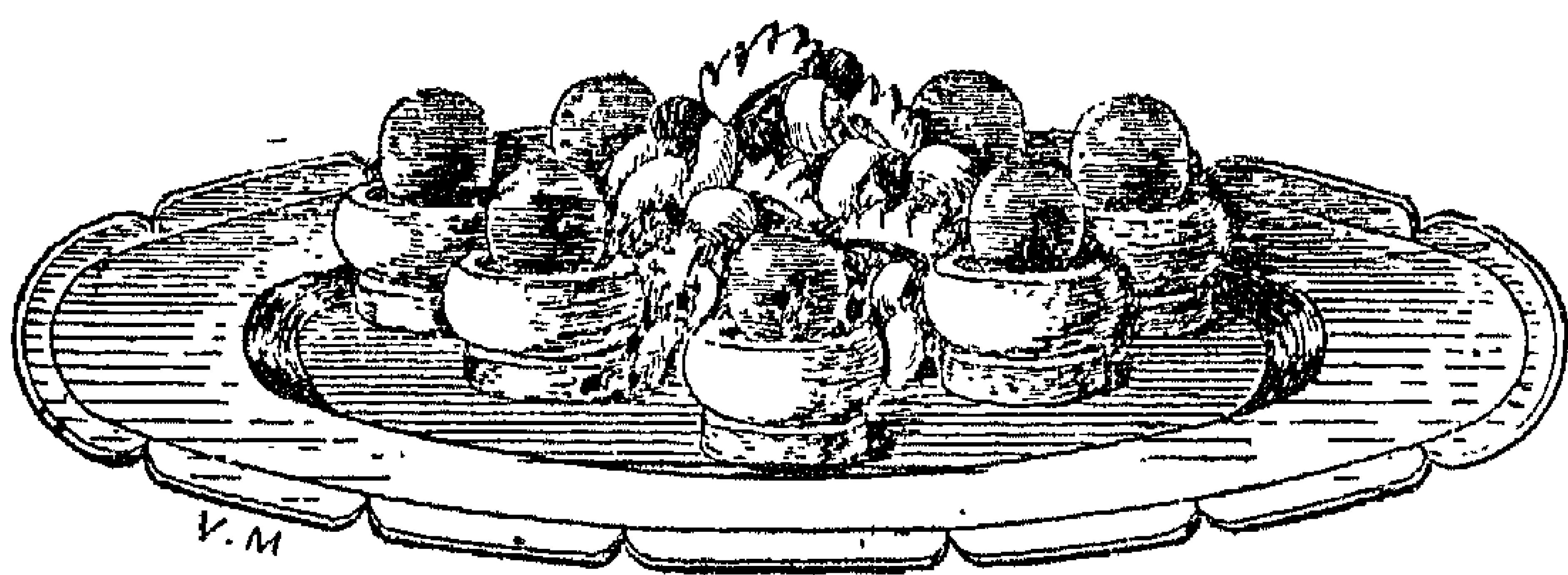
هو أن تحضر مقدارا من الكوركيت من طيور الصيد مستدير بحجم الريال وبعد أن يحمر يوضع فوقه بيضه بوشيه او موليه وتكسي بصوص سالمي ممزوجه ببوريه ابوفروه ويرش عليها من الاعلى تروف مفرومه ثم يقدم في الحال

إف بوشيه تيرولين بيض تيرولين Œufs Pochés Tyrolienne

هو ان تحضر مقداراً من عيش الكروتون محمر بالزبده وتضع فوق كل قطعة بيضة بوشيه او موليه وتكسى بصوص سو بريم ممزوجة ببورية طماطم وترص فى صحن مستدير وفى الوسط يوضع بصل مقطع قطعا (ترنش) ويتبن فى الدقيق ويحمر فريتو ويقدم في الحال

إف بوشيه ساره برنارد Œufs Pochés Sara Bernnardt

هو أن تحضر مقداراً من الشامبنيون كبير الحجم ويسوى بالزبده ويوضع بيضة بوشيه فوق كل قطعة من الشامبنيون ويكسى بصوص موناى (ويورد) أي يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص فى صحن مستدير ويوضع فى وسطه مقداراً من عرف وكلاوى الديك وقطع من التروف ممزوجه بصوص الاكريم ويخدم فى الحال



(رسم ٢) بيض ساره برنارد

إف بوشيه ساندريو بيض ساندريو Œufs Pochés Cendrillon

تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزى متوسط الحجم ومسوي فى الفرن بقشره ويفتح من الجنب فتحه مستديره تخلي من الداخل ويوضع داخله ملعقة صوص مورناى ثم يوضع من الداخل بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بنفس ص مورناى وتورد في فرن حاميه بسرعه ويقدم في الحال

إف بوشيه سنجالين Œufs Pochés Sénégalaise

هو مثل بيض بومباي ويخدم معه أرز أبيض

إف بوشيه سان اوبرت بيض سان اوبرت Œufs Pochés Saint-Hubert

تحضر كروت تارتليت مسوى وتملأ مقدار النصف بوريه من لحم طيور الصيد وتضع فوقه بيضه بوشيه أو موليه وتكسي بصوص بواڤراد وقطع تروف من أعلى البيضه ثم يقدم في الحال

إف بوشيه سانجين بيض سانجين Œufs Pochés Sansgéne

هو أن تحضر مقدارا من فوندخرشوف مسوى بريزيه بالزبده وتضع فى كل خرشوفه بيضة بوشيه أو موليه وتكسي بصوص بوردوليز وقطعة نخاع بقرى ناضجه بوشيه ومن أعلى البيضه ويرش مقدونس رشا خفيفاً بعد فرمه فرما ناعماً جداً ثم يقدم في الحال

إف بوشيه سردي بيض سردى Œufs Pochés Sardi

هو ان تحضر مقداراً من الطاطم متوسطة الحجم ثم تقشر وتخلي من البذر جيداً وتملح بملح وفلفل من الداخل وتكسر بيضه نيه فى قلب كل قطعه طماطم ويرد الغطاء محله ثانيا ويتبن فى البيض والعيش وبحمر فى فاتوره حاميه عند الطلب وحوله مقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوج بالاستراجون مفروم ومقدونس ويقدم فى الحال

إف بوشيه ساڤويارد بيض ساڤويارد Œufs Pochés Savoyarde

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الساڤوايارد ثم يرص فى صحن الفرن ويوضع فوقه البيض بوشيه أوموليه ويكسى بصوص موروناي ويورد فى فرن حاميه بسرعه ثم يقدم في الحال

إف بوشيه سيڤينيه بيض سيڤينيه Œufs Pochés Sévigné

تحضر مقدارا من كرستاد من العيش مقطع بيضاوي ومحمر بالزبده ومخلي من الوسط مثل البوشيه ويملأ ببوريه لاتوجه ناضجه برزيه ممزوج بالكريمه والبيضه من الأعلى بوشية أو موليه وتكسى بصوص سوبريم وفوقه قطعة من التروق ثم يقدم في الحال

إف بوشيه سوڤرين بيض سوڤرين Œufs Pochés Sauveraine

هو أن تحضر كرستاد صغير من عجينه الفيتاج كالمتقدم ذكره ويملأ من الداخل مقدار النصف بوريه اسبرج أخضر وفوقه بيضه بوشيه أوموليه ويكسى بصوص سوبريم ويرسم بقطعه تروف من الأعلى ثم يقدم فى الحال

إف بوشيه سوبيز Œufs Pochés Sobaise

تحضر مقدار كرستادصغير من عجينه الزبدة بيضاوي مثل البوشيه بحرف واطي ويملأ مقدار النصف من الداخل بوريه سوبيز ممزوج بالكريمه وبيضه بوشيه أومولية من الداخل فوق البوريه وتكسى بصوص سوبيز ثم يقدم في الحال

إف بوشيه ستانلى . بيض ستانلى Œufs Pochés Stanley

هو أن تحضر مقدارا من كروت نارتليت ويملأ مقدار الثلثين بوريه سوبيز بالكرى وبيضه بوشيه أوموليه من أعلى وتكسى بصوص كرى ممزوج بالكريمه ثم يقدم في الحال

إف بوشيه سلطان بيض سلطان Œeufs Pochés Sultane

كروت تارتليت يملأ مقدار النصف بيض بوريه ممزوج بالتروف ويوضع فوقه بيضه بوشيه ومن الأعلى هلال من التروف ويقدم في الحال .

اف بوشيه سوزيت　　بيض سوزيت　　Œufs Pochés Suzétte

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الأنجليزي متوسط الحجم ويسوي مشوى في الفرن وبعد تسويته تخلى من الجنب فتحه مستديره ويصب له من الداخل ملعقه صوص مورناى ويوضع فوقه بيضة بوشيه أوموليه من الداخل ويكسى بصوص مورناي ويدخل الفرن حتي يورد ثم يقدم في الحال

إف بوشيه شانتلى　　بيض شانتلى　　Œufs Pochés Chantilly

هو ان تحضر مقدارا من عجينة الفيتاج مثل البوشية بحرف واطي ويملأ من الداخل مقدار النصف بورية عدس بالكريمه او بورية بازلا (بسله) خضراء ثم توضع بيضه بوشيه اوموليه فوق البوريه وتكسى بصوص شانتلي ثم يقدم في الحال.

اف بوشيه شارتر　　بيض شارتر　　Œufs Pochés Chartres

تحضر مقدارا من الكروتون بعيش محمر بالزبدة وتضع بيضة بوشيه فوق قطع العيش ويكسي بجومر بوط ممزوج بالاستراجون ويقدم في الحال

اف بوشيه شابيزين　　بيض شابيزين　　Œufs Pochés Chabaisienne

تحضر مقدار كروت من عجينة الزبده بحرف واطى مثل البوشيه ويملأ مقدار النصف بوريه فاصوليا خضراء وتوضع بيضه بوشيه او موله فوق البورية وتكس بصوص كريم ومن الأعلي هرم صغير من الطماطم مسواه كنكاسيه ويقدم في الحال

اف بوشيه شاسير　　بيض شاسير　　Œufs Pochés Chasseur

تحضر مقدارا من كروت تارتليت ويملأ كبد فراخ مقطعة قطعاً صغيره سوتيه بالزبده وشامبنيون سوتيه ممزوجه بصوص شاسير وتوضع البيضه من اعلى وتكسى بصوص شاسير ثم تقدم في الحال

اف بوشيه شاتيلين　　بيض شاتيلين　　Œufs Pochés Chàtelaine

تحضر كروت تارتليت ويملأه أبو فروه مسوى بريزيه مكسر بالشوكة وممزوج بجلاس دبڤياند مزجا خفيفاً وبيضة بوشيه أوموليه من أعلى ويكسى بصوص سوبريم ممزوجه ببوريه سوبز وقطعة تروف من الاعلى ويقدم في الحال

اف بوشيه شيڤري　　بيض شيڤري　　Œufs Pochés Chivry

تحضر مقداراً من كروت تارتليت ويملأ مقدار النصف بوريه الآتي : —

١٠٠ جرام ورق سبانخ ، ٧٥ جرام ورق حميض ، ٥٠ جرام ورق كروسون وبعد غسلها جيداً تضع كسارولهعلى النار بها ماء مغلي ثم تضع فيها السبانخ والحميض والكروسون يستوي مقدار غلوتين ثم يصفى من المصفاه وتضع في كسارولة ٥٠ جرام زبدة وكبشة من مرقه الفراخ وتوضع على نار هادئه حتى يسوي ويتبخر الماء ثم تصفى بالمنخل ويمزج بمقدار أربع ملاعق بشامل ويخلط جيدا على النار ويضاف لها ملح وفلفل وجوزة الطيب وملعقتين كريمه وتضع بيضه بوشيه أو موليه من الاعلى وتكسى بصوص شيفري وتقدم في الحال

اف بوشيه جلي ماريه   بيض جلي ماريه   Œufs Pochés Gallimarrie

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول ويدهن بالزبدة وتحضر مقدار بيضتين بوريه وتمزج ببيضتين مضروبتين وملحاوفلفلا وجوزة الطيب ويملأ منها المول داريول وتوضع فى الصينيه بماء ساخن مدة خمس دقائق في الفرن ثم يخرج من الفرن ويقلب فوق خرشوف فوند مسوى بريزيه ومملوء أرز ألا جريك ويكسي البيض من أعلى بصوص مورناى ويورد فى فرن حاميه بسرعة

اف بوشيه جامبيتا   بيض جامبيتا   Œufs Pochés Gambetta

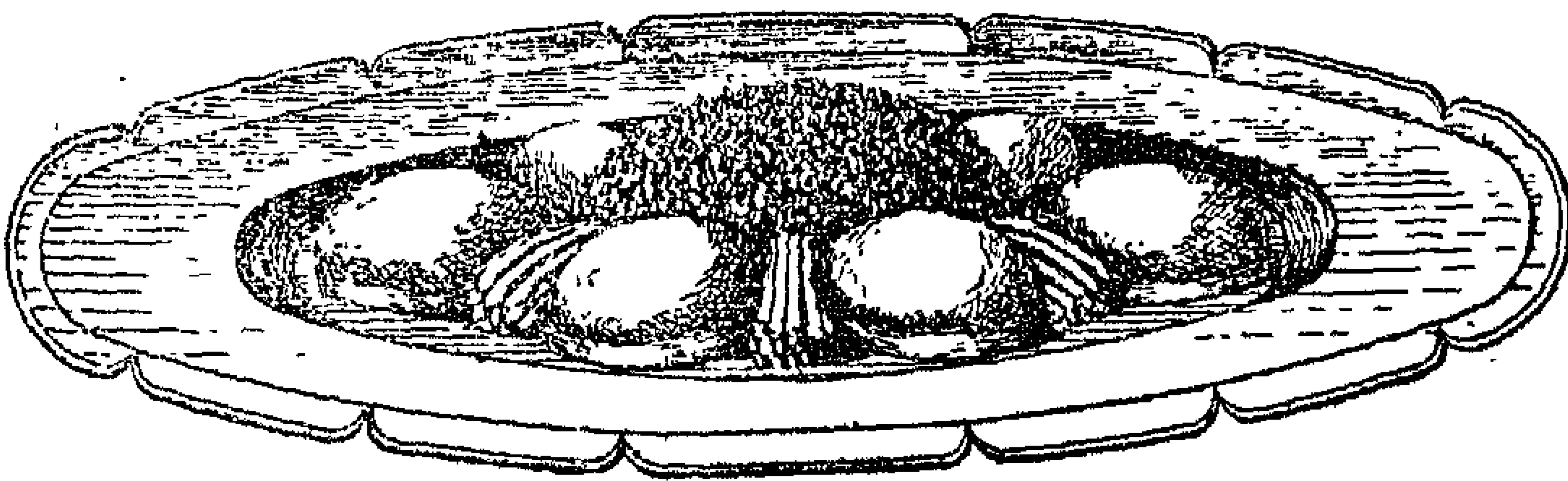
تحضر مقدار كروستاد من العيش مثل البوشية بحرف واطي ويملأ من الداخل بيضة بوشيه ثم تحضر بيض مسوى في صحن فى الفرن وبعد أن يسوى يقطع بقطاعه مستديرة ويرص في وسط الصحن بيضاوى طويل ويرص فى دائر الصحن البيض بوشيه الذى فوق العيش وقطعه تروف فوق صفار البيض المسوى في الصحن ويرش على البيض البوشيه قليلا من المقدونس المفروم فرما ناعماً وصوص شرو في دائر الصحن حول البيض ويقدم في الحال

اف بوشيه چورچيت   بيض چورچيت   Œufs Pochés Georgette

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزى مسوى فى الفرن بقشره وبعد أن ينضج يفتح من الجنب فتحه مستديرة أو بيضاوية بالسكينة حسب شكل البطاطس ويخلى من الداخل ويملأ مقدار النصف بلانجوست مقطع قطعاً صغيرة أو جمبرى ممزوج بصوص مورناى وتورد في فرن حامية بسرعة ويرسم من الاعلى بقطعة تروف ويقدم في الحال

اف بوشيه جران دوك   بيض جران دوك   Œufs Pochés Grand-Duc

هو أن تحضر كروستاد من عجينة الزبدة مستدير مثل البوشيه بحرف واطي ويملأ من الداخل مقدار النصف برؤوس اسبرچ بالزبدة والبيضة من أعلي بوشيه أو موليه ويكسي بصوص مورناى ويورد فى فرن حامية بسرعة ويرسم من الاعلى بقطعة تروف ويرص فى صحن مستدير وفى الوسط رؤوس



(رسم ٣)   بيض جران دوك

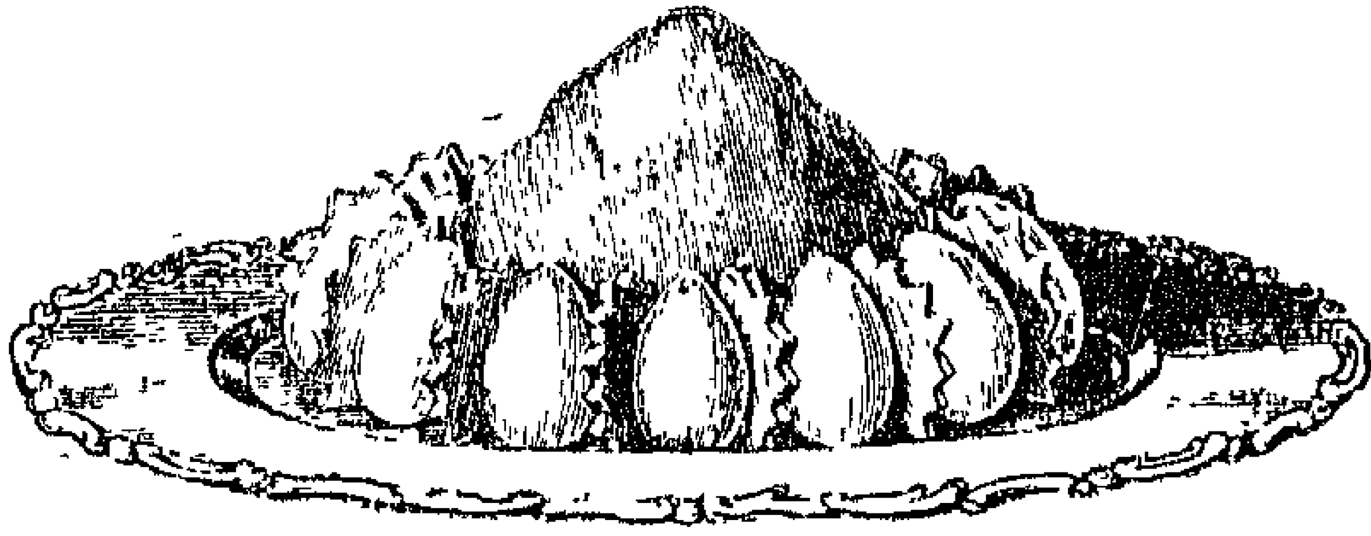
اسبرج بالزبدة وايضاً بين الواحدة والاخرى ويرش أيضاً الاسبرج من أعلي بقليل من صوص برجو وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه جريبوي بيض جريبوى Œufs Pochés GriBois

هو أن تحضر مقدار كروستاد من عجينة الزبدة كالمتقدم ذكره وعملاً بوريه شامبنيون ممزوج بشامبنيون مقطع اعنسيه (ترس رفيع) سوتيه بالزبدة والبيضة من أعلي بوشيه أو موليه وتكسي بچو بتلو مرط

إف بوشيه الا دوفين Œufs Pochés à la dauphine

هو أن تحضر مقداراً من البيض المسوى بوشيه ويغطس في صوص ڤليروا ويرص علي صحن أو صينية مرشوشه بجبنه برمزان مبشوره وبعد أن يبرد يغطس ثانياً في بيض مضروب بالشوكة خفيف ثم يتبن في قلب عيش أفرنكي ويصفى من المنخل السلك ويحمر فريتو عند الطلب ثم تحضر صحن مستدير وتهرم في وسطه بوريه من الخرشوف ممزوجا بالكريمة والزبدة وبعد ذلك يرص حوله البيض وبين البيضة والاخرى عرف الديك مسوى بريزيه أو لسان مقطع بشكل هلالات ويرش الخرشوف من أعلي بخيط رفيع من صوص مادير ويقدم في الحال وباقى الصلصة فى الصلصيرا



(رسم ٤) بيض الادوفين

إف بوشيه جريبه ديابل Œufs Pochés Grillés Diables

بيض بوشيه يلف بالزبدة والعيش ويحمر علي الفم ويخدم معها صوص ديابل ويرص على ورق دانتله ويخدم معها مقدونس فريتو ويمكن ان يسوى البيض بوشيه ويغمر فى البيض ويتبن فى العيش ويحمر في المسلي عند الطلب ويقدم معها نفس الصلصة

إف بوشيه دالمون بيض دالمون Œufs Pochés Dalmont

تحضر كروتون عيش مستدير وقطع مستديره من الفواجراه فوق العيش وبيضة بوشيه فوق الفواجراه ويكسي بصوص مادير ممزوجه بالطماطم ويخدم وهو ساخن فى الحال

إف بوشيه دومون بيض دومون Œufs Pochés Daumont

تحضر مقداراً من الشامبنيون الكبير مخلي من الوسط ومسوى بالزبده وعملاً من الداخل بقطع من الجمبري ممزوجه بصوص نانتويا وبيضة بوشيه من الاعلى أو موليه وتكسى بصوص نانتويا وترسم من الاعلى بقطعة من التروف وتخدم في الحال

إف بوشيه ديان بيض بوشيه ديان Œufs Pochés Diane

هو أن تحضر صحن فرن أو كروستاد كبير ويملأ مقدار الثلثين بوريه من طيور الصيد ممزوجه بشامبنيون (اعنسيه) أي ترس رفيع محمر سوتيه بالزبده ويرص البيض فوقه داخل الكروستاد بوشيه أو موليه ويكسي بصوص مادير بخلاصة طيور الصيد ويرسم من أعلى بقطع من التروف ويخدم في الحال

إف بوشيه دورياك بيض بوشيه دورياك Œufs Pochês Doriac

بيض بوشيه أو موليه يوضع فوقه ترنش لسان مستدير وتكسر البيضه بصوص سوبريم وترنش من أعلى بتروف مفروم

إف بوشيه دينو بيض بوشيه دينو Œufs Pochés Dino

بيض بوشيه أو موليه يوضع فوق كروتون من العيش ويكسي بصوص كرى ويرش من الاعلى بچلپين من صدور الفراخ وسب چلپين سوتيه

إف بوشيه دوشيس بيض بوشيه دوشيس Œufs Pochés Duchesse

كروتون من البطاطس البوم دوشيش ويوضع فوقه بيضة بوشيه أو موليه ويكسى بچو بتلو مربوط

إف بوشيه راشل بيض بوشيه راشل Œufs Pochés Rachel

وهو مثل البيض الاسانحين (سانحين)

إف بوشيه الارين بيض بوشيه الارين Œufs Pochés à la Reine

هو أن تحضر مقدارا من كروستاد من عجينة الفيتاج بيضاوي بحرف واطى مثل البوشيه ويملأ مقدار النصف بقطع من صدور الفراخ ممزوجه بصوص سوبريم ويوضع البيض من أعلى ويكسى بصوص سوبريم ويقدم فى الحال

إف بوشيه رولان بيض بوشيه رولان Œufs Pochés Roland

كروستاد من العيش مخلي من الوسط مثل البوشيه ويملأ بقطع من صدور الفراخ ممزوجه بصوص سوبريم وبيضه من الاعلى وتكسى بصوص سوبريم داخلها تروف وصدور فراخ چلپين مفرومه ويورد (يحمر) في فرن حامية بسرعه

إف بوشيه روسيني بيض بوشيه روسيني Œufs Pochés Rossini

تحضر مقداراً من كروت تارتليت مستدير ويوضع في كل واحده قطعة فواجراه مستديرة سوتيه ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص مادير وقطعة تروف فوق البيضة

إف بوشيه روچمون   بيض بوشيه روچمون   Œufs Pochés Rougemont

تحضر مقداراً من أرز مسوى بالزعفران روزوتو ممزوج بالجبنه ثم يصلح فى صحن مستدير ويرص فوقه بيض بوشيه ويكسى بصوص مورناي ويحمر فى فرن حاميه ثم يضاف له صلصة طماطم فى دائر الصحن ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه الارويال   بيض بوشيه الارويال   Œufs Pochés àla Royal

كروت تارتليت يملأ بكلاوى الديك وتروف وشامينيون ممزوجه بصوص سوبريم ومن فوقها بيضه بوشيه أوموليه ويكسي بصوص سوبريم

إف بوشيه فلامند   بيض بوشيه فلامند   Œufs Pochés Flamande

تحضر كروت تارتليت ويملأها ببوريه فلامند أي بورية بطاطس مع كرنب بروكسيل ناضجة بالشوربة وممزوجه بالكريمة ومن أعلى بيضه بوشيه أوموليه ويكسي بصوص ألا كريم وقطعة كرنب بروكسيل من فوق البيضه

إف بوشيه فيدورا   بيض بوشيه فيدورا   Œufs Pochés Fedora

تحضر كروستاد من عجينة الفيتاچ مستديره مثل البوشية بحرف واطي ويملأ بقطع صغيرة من الفواجراه والتروف ممزوجه بصوص سوبريم والبيضه من أعلى تكسى أيضاً بصوص سوبريم ويقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه فلورا   بيض بوشيه فلورا   Œufs Pochés Flora

كروستاد كالمتقدم ذكره من الفيتاچ ويوضع بداخله بيضه بوشيه أوموليه وتكسى من النصف الأعلى بصلصة طماطم والنصف الآخر صوص سوبريم ويرش بمقدونس مفروم فوق النصف الاحمر وتروف فوق النصف الأبيض ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه فلوريال   بيض بوشيه فلوريال   Œufs Pochés Floréal

كروستاد من عجينة الفيتاچ كالمتقدم ذكره ويوضع بداخله بيضه وتكسى بصوص سوبريم داخلها مقدنس مفروم فينو ويصب حول البيضة فوقه حرف الكروستاد بوريه بازلا خضراء وترسم من أعلى بورق السرفى

إف بوشيه فلورانتين   بيض بوشيه فلورانتين   Œufs Pochés Florantine

هو أن تحضر كروستاد كالمتقدم ذكره وتوضع به مقدار النصف ورق سبانخ مسوى بالزبدة والبيضة من أعلي بوشيه وتكسي بصوص مورناي وتحمر في فرن حاميه بسرعة وتخدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه فوريستيير بيض بوشيه فوريستيير Œufs Pochés Forestiere

يحضر كروستاد من البطاطس بوم دوشيس ويملأ من الداخل موريل مقطع اعنسيه (ترس رفيع) سوتيه بالزبده وبيضه من أعلي بوشيه أومولية وتكسى بچو مربوط ويرش بقدونس مفروم فرما ناعما ويرص في الصحن وفي الوسط موريل سوتيه ويقدم في الحال

إف بوشيه ڤيردي بيض بوشه ڤردي Œufs Pochés Verdi

بيض موليه مسوى في المول داريول ويدهن المول داريول زبدة ويوضع فى الأسفل قطعة تروف ويملأ بيض مسوي بورية بالنصف ممزوج بجبنة برمزان مبشورة والنصف بيض ني ويسوى فى صينيه بالماء فى الفرن مدة خمس دقائق وتقلب علي كروتون ويرص فى الصحن ويضاف له صلصة ديميجلاس من الدائر ويقدم فى الحال وهو ساخن

إف بوشيه ڤيكتوريا بيض بوشيه ڤيكتوريا Œufs Pochés Victoréa

كروت تارتليت ويملأ بقطع من اللانجوست والتروف ممزوجه بصوص كريڤيت والبيضه من الأعلي بوشيه أوموليه وتكسي بصوص ڤيكتوريا وتورد في الفرن وتقدم فى الحال

إف بوشيه كاردنال بيض بوشيه كاردنال Œufs Pochés Cerdinal

كروت تارتليت مملوء بقطع من اللانجوست ممزوجه بصوص كاردنال والبيضه من أعلى بوشيه وتكسى بصوص كاردنال وترسم ببطاروخ اللانجوست وتقدم في الحال

إف بوشيه كلامار بيض بوشيه كلامار Œufs Pochés Clamart

كروستاد من عجينة الفتياج مستديره مثل البوشيه بحرف واطي ويملأ من الداخل مقدار النصف بوريه بازلا طازج ممزوجه بالكريمه والبيضه من الداخل وتكسى بصوص سوبريم وقطعة تروف من أعلي

إف بوشيه كونديه بيض بوشيه كونديه Œufs Pochés Conde

بيض بوشيه فوق الطوست وفي الوسط بوريه فاصوليا حمراء ويكسى البيض بچو بتلو مربوط ويرش مقدونس رشا خفيفا بعد فرمه فوق البيض ويقدم وهو ساخن

إف بوشيه كونتيس بيض بوشيه كونتيس Œufs Pochés Contesse

كروت تارتليت وفى قاع التارتليت بوريه بازلا خضراء وفوق البوريه رؤوس أسبرج سوتيه بالزبده وبيض بوشيه من الأعلي وتكسى بصوص سوبريم ويرش من أعلى بتروف مفرومة وتقدم فى الحال

إف بوشيه لاپيروز   بيض بوشيه لاپيروز   Œufs Pochés Laperouse

كروستاد من عجينه الفيتاج مستديرة مثل الدوشبه بحرف واطى ويملأ مقدار النصف بوريه خرشوف وبيضة بوشيه أو موليه فوق البوريه وتكسى بصوص سوبريم وقطعة تروف من الاعلى وتقدم وهي ساخنة

إف بوشيه لا ڤالبير   بيض بوشيه لا ڤالبير   Œufs Pochés Lavalliere

كروت تارتليت مملوءه لنصفها بوريه حميض وبيضة من أعلى بوشيه أو موليه وتكسى بصوص سوبريم وترسم من الاعلى برؤوس اسبرج ويقدم فى الحال

إف بوشيه لوريت   بيض بوشيه لوريت   Œufs Pochés Lorette

كروستاد من البطاطس بوم دوفين ويملأ برؤوس اسبرج بالزبدة وبيضة بوشيه من أعلى وفوق البيضة قطعة تروف وچو بتلو مربوط فى الصلصيرا

إف بوشيه مادرا   بيض بوشيه مادرا   Œufs Pochés Modras

كروت تارتليت مملوءة أرز مسوى ويوضع بيضة بوشيه فوق الارز وتكسى بصوص سوبريم ممزوجه بالكرى ويقدم في الحال

إف بوشيه مينتينو   بيض بوشيه مينتينو   Œufs Pochés Maintenon

كروستاد من عجينة الفيتاج مملوء من الداخل مقدار النصف بورية شامبنيون والبيضة من أعلى البوريه بوشيه أو موليه وتكسى بصوص سوبيز وترش بالجبنه وزبدة خفيفة وتحمر فى فرن حاميه بسرعة وتقدم فى الحال

إف بوشيه مال ميزون   بيض بوشيه مال ميزون   Œufs Pochés Malmaison

كروت تارتليت يملأ بالبازلا والفاصوليا الخضراء بعد تقطيعها قطعاً صغيرة ورؤوس اسبرج ممزوجة بصوص الاكريم والبيضة من أعلى بوشيه أو موليه وخيط حول البيضة من صوص بيارنيز وفى وسط البيضة استراجون مفروم ويقدم في الحال

إف بوشيه ماريڤو   بيض بوشيه ماريڤو   Œufs Pochés Marivaux

هو ان تضع ذرة الاكريم بداخل تمبال من العجين أو صحن فرن مستدير والبيضة من أعلى بوشيه او موليه ويكسى بصوص سوبريم ويقدم في الحال

إف بوشيه ماسينة   بيض بوشيه ماسينة   Œufs Pochés Masséna

تحضر مقدارا من خرشوف فوند مسوى بريزيه وتضع ملعقة صوص بيارنيز داخل الخرشوف وتضع فيها

بيضة بوشيه او موليه وتكسى بصلصة طماطم وقطعة نخاع بقري ناضجة بلانشيه فوق البيضة ويرش اعلاها مقدونس مفروم فرما ناعما ويقدم فى الحال

إف بوشيه ماسينيه — بيض بوشيه ماسينيه — Œufs Pochés Massenet

فوند خرشوف كالمتقدم ذكره ويوضع داخله بطاطس المسمى بوم انا مسوى في تارتليت صغير وتوضع بيضة بوشيه او موليه من اعلي البطاطس وتكسى بصوص الاكريم ممزوجة بوريه فاصوليا خضراء

إف بوشيه متيرنيش — بيض بوشيه متيرنيش — Œufs Pochés Metternich

فوند خرشوف مسوي بريزيه ويملأ من الداخل بجليين من اللسان ممزوج بصوص ڤوليتيه وبيضة بوشيه من أعلى وتكسى بصوص مورناى وتورد في فرن حاميه وتقدم فى الحال

إف بوشية ميلانيز — بيض بوشية ميلانيز — Œufs Pochés Milanise

كروت تارتليت ويملأ بمكرونة ألاميلانيز والبيضه من أعلى وتكسى بصوص مورناى وتورد فى فرن حاميه بسرعه وتقدم في الحال

إف بوشية ميرى — بيض بوشية ميرى — Œufs Pochés mirelle

هو أن تسوى أرز بلاف بالزعفران ويملأ فى تورته مستدير بحرف واطى ويقلب فى صحن مستدير ويرص فوقه بيض بوشيه أوموليه ويكسى بصوص سوبريم ممزوج بالزعفران(جرنيه) حول الارز بكروتون من العيش محمر بالزبدة وفوقه طماطم كنكاسيه ويقدم فى الحال

إف بوشية مونسيليية — بيض بوشية مونسيليية — Œufs Pochés Moncelet

كروستاد من عجينة الفيتاج مستدير مثل البوشيه بحرف واطى ويوضع داخله بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص مادير ممزوجه بالطماطم ويرش من الاعلى بجليين من الخرشوف والتروف ويقدم فيالحال

إف بوشية مونتجلا — بيض بوشية مونتجلا — Œufs Pochés Montglas

تحضر كروستاد وتارتليت ويملأ بقطع من الجامبون أو اللسان والتروف والفواجراه ممزوجه بصوص مادير ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بنفس الصلصه ويقدم في الحال

إف بوشية مون مورينسي — بيض بوشية مون مورينسي — Œufs Pochés Montmorency

بيضه بوشيه فوق الطوست ومكسى بصوص سوبريم ممزوجاً بالطماطم ويرص فى صحن وحوله فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء رؤوس اسبرج ألاكريم ويقدم فى الحال

إف بوشيه مون پنسييه   بيض بوشيه مون پنسييه   Œufs Pochés Mont Pensier

كروستاد من عجينة الفيتاج وتملأ مقدار النصف بوريه ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص كريڤيت ويقدم في الحال ويخلط مع البيض البوريه قطعاً من الجمبرى

إف بوشيه نانتويا   بيض بوشيه نانتويا   Œufs Pochés Nantua

تحضر كروت تارتليت وتملأ بقطع من الجمبري ممزوجا بصوص نانتويا وترسم من أعلى بهلال من الجمبري مشقوق بالطول ويقدم فى الحال

إف بوشيه نابوليتين   بيض بوشيه نابوليتين   Œufs Pochés Napolitaine

بيض موليه — تحضر مقداراً من بيض بوريه بجبنة برمزان مفروم والنصف بيض ني ويمزج بعضها ببعض فى مول داريول صغير ويسوى فى فرن مثل البيضه الموليه وبعد أن يسوى يقلب فى صحن الفرن مدهون بالزبده ويكسى بصوص ديميجلاس ممزوجاً بالطماطم ويرش عليه جبنه برمزان مبشوره وقليل من الزبده ويحمر فى فرن حاميه ويقدم فى الحال

إف بوشيه نسواز   بيض بوشيه نسواز   Œufs Pochés Nicoise

تحضر مقداراً من البطاطس وتصلحه مثل فوند خرشوف ويسوى مثل بطاطس شاتو ويملأ بقطع من الفاصوليا الخضراء سوتيه بالزبدة والبيضه من اعلى بوشيه أو موليه وفوق البيضه ملعقة طماطم كنكاسيه ويرش حولها خيط من الجو البتلو المربوط

إف بوشيه نينو   بيض بوشيه نينو   Œufs Pochés Ninon

كروت تارتليت وبداخلها رؤوس اسبرج بالزبدة ثم ترش في صحن مستدير وبين البيضه والاخرى حزمة صغيرة من الاسبرج وفي الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويكسى البيض بصوص سوبريم ويرسم بقطعة تروف من أعلى ويقدم فى الحال

إف بوشيه نورماند   بيض بوشيه نورماند   Œufs Pochés Normande

كروت تارتليت مملوء ويتر بوشيه ممزوجا بصوص نورماند والبيضة من أعلى بوشيه أو موليه وتكسى بصوص نورماند ويقدم في الحال

إف بوشيه هاليڤي   بيض بوشيه هاليڤي   Œufs Pochés Halévy

هو ان تحضر كروت تارتليت وتملأه مقدار النصف طماطم كنكاسيه والنصف الاخر لحم ضانى مسوى ومقطع قطعاً صغيرة رفيعة ملفوفة بصوص ديميجلاس ويمزج ببعضه وتوضع البيضة من اعلى بوشيه أو موليه وتكسى النصف

صلصة طماطم والنصف الآخر صوص سو بريم وتفرق بين الاثنين من الاعلى بخط بالجلاس ديقيا ندخفيف ويقدم فى الحال

إف بوشيه هيلواز بيض بوشيه هيلواز Œufs Pochés Heloise

كروتون من العيش مخلي من الوسط ومملوء بقطع من صدود الفراخ ولسان وتروف ممزوجة بصوص ديميجلاس والبيضة من أعلي بوشيه أو موليه وتكسى بنفس الصوص ويحاط من الدائر بصلصة طماطم ويقدم فى الحال

إف بوشيه هنري الرابع بيض بوشيه هنري الرابع Œufs Pochés Henri IV

كرستاد من عجينة الفيتاج بداخلها بيضه بوشيه أو موليه وتكسى بصوص بيارنيز ويقدم في الحال

إف بوشيه هولانديز بيض بوشيه هولانديز Œufs Pochés Hollandaise

كروستاد من عجينة الفيتاج بحرف واطي مثل البوشيه مملوء مقدار النصف بوريه سمك سيمون ومن أعلي بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص هولانديز ويقدم في الحال

إف بوشيه هوسارد بيض بوشيه هوسارد Œufs PochésHussarde

طماطم مقطعة نصفين ومخلية من البذور ومسواة فى الفرن ثم ترص فى صحن وتملأ بيصل محمر سو تيه بالزبدة ممزوج بقطع صغيرة من الجامبون أواللسان وممزوج بصوص ديميجلاس والبيضه من ألاعلى بوشيه أوموليه مكسوه بصوص سوبريم ممزوجة بقليل من الشطة كاين پيپر ويقدم في الحال

بيض برووابيه وكيفية عمله

إف برووابيه Œufs Brouillès

هو ان تحضر كسارولة علي النار وتضع داخلها مقدار ٥٠ جرام زبدة ثم تكسى مقدار ١٢ بيضة فى سلطانية ويضاف عليها ملح وفلفل وتمزج بالسلك قليلا ثم تصفيها بشنوار في الكسارولة تحتها ماء ساخن فوق الوابور وتقلب فيها باسباتول أى ملعقة خشب مرارا حتى يسوي البيض وقبل ان يتجمد البيض يضاف عليه مقدار ½ لتر كريمة ٥٠٠ جرام زبدة وتقلبها جيدا مع بعضها ثم تتركها علي جانب الوابور على إناء به ماء دافيء الى وقت الطلب وهذه طريقة عمومية ويغير اسمها كلما أضيف عليها أي نوع آخر

إف برووابيه أرشيد وشيس بيض برووبيه أرشيدوشيس Œufs Brouillés Archiduchesse

يمزج مع البيض كما هو موضح فى الشرح الأول مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون إيمنسيه (ترس رفيع) سوتيه بالزبده ويمزج معه أيضاً مقدار ١٠٠ جرام جاميون أولسان مقطع قطعاً صغيره ممزوجه بالبابريكيه أى الملفل الأحمر وتغرف في صحن وفي وسط البيض هرم صغير من رؤوس اسبرج بالزبده ثم يحاط فى الصحن (جرنيه) بكروتون عيش محمر بالزبده ويقدم في الحال

إف بروويه أومال　بيض بروويبه أومال　Œufs Brouillés Aumale

هو أن تمزج مع البيض كما هو موضح فى الشرح الاول مقدار أربع ملاعق من الطاطم كنكاسيه ويغرف البيض في صحن وفى الوسط مقدار ١٥٠ جرام كلاوى مقطع قطعاً صغيره سوتيه بالزبده ويضاف عليها بالمادير ومن الدائر كروتون من العيش ويقدم فى الحال

إف بروويه إيفيت　بيض بروويبه إيفيت　Œufs Brouillés Yvette

يمزج مع البيض عند إتمام تسويته كماهو موضح في الشرح الاول مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج، ١٠٠ جرام قطع جمبري وتملا في كروت تارتليت ومن الاعلي قطعة تروف ويحاط بصوص نانتويا

إف بروويه بلزاك　بيض بروويبه بلزاك　Œufs Brouillés Balzak

يمزج مع البيض عند اتمام تسويته كماهو موضح في الشرح الاول مقدار ٥٠ جرام لسان مقطع قطعاً صغيره و ٥٠ جرام تروف ويغرف فى الصحن وحوله كروتون من العيش مستدير محمر بالزبده وفوق الكرتون بوريه سوبيز مصبوب بالكيس ويصب حول خيط من صوص ديميجلاس ويخدم في الحال

إف بروويه باتلبير　بيض بروويبه باتلبير　Œufs Brouillés Bateliere

ممزوج مع البيض عند اتمام سواة كماهو موضح فى الشرح الأول مقدنس واستراجون مفرومه ويغرف في الصحن ويصب حول بالكيس بيليك روفيه بوريه من السمك ممزوج بالكريمه ويخدم في الحال

إف بروويه أوبرمزان　بيض بروويبه أوبرمزان　Œufs Brouillés Au Parmesan

تمزج مع البيض جبنه برمزان ويغرف فى الصحن وحوله كروتون من العيش

إف بروويه أوبوانت اسبرج　بيض بروس الاسبرج　Œufs Brouillés au Pointes d Asperges

تمزج مع البيض عند اتمام نضجه كماهو موضع في الشرح الأول مقدار ٥٠ جرام رؤوس اسبرج ويغرف في الصحن وفي الوسط من أعلى مقدار ١٥٠ جرام رؤوس اسبرج بالزبده والكروتون من الدائر

إف بروويبه بورتوجيز　بيض بروويبه بورتوجيز　Œufs Brouillés Portugaise

تمزج مع البيض مقداراً من الطاطم كنكاسيه وبعد الغرف يوضع فى وسط البيض الاعلى هرم صغير من الطاطم كنكاسيه وصوص ديميجلاس من الدائر والطماطم ويرش بمقدونس رشا خفيفاً

ف بروويبه برنسيس مارى　بيض بروويبه برنسيس مارى　Œufs Brouillés Princesse Marie

بيض بروويبه ممزوج بالجبنه البرمزان ومقدار ٥٠ جرام تروف ويملأ فى تمبال من العجين

إف برووييه سلطان   بيض برووييه سلطان   Œufs Brouillés Sultane

هو أن تحضر كروستاد من بطاطس البوم دوشيس وبعد أن يسوى البيض عادي يمزج بمقدار ٥٠ جرام من زبده الفستق ويملأ به الكروستاد

إف برووية چورچيت   بيض برووييه چورچيت   Œufs Brouillés Georgette

هو أن تسوى مقداراً من البطاطس الانجليزى فى الفرن بقشره وبعد أن يسوي يفتح من الجنب فتح مستدير ويخلي من الداخل ويملأ بالبيض ممزوج بمقدار ٥٠ جرام زبدة جمبرى ، ١٠٠ جرام جمبري مقطعه قطعاً صغيره

إف برووييه جران مير   بيض برووييه جران مير   Œufs Brouillés Grand Mére

يمزج مع البيض عند اتمام نضجه كما هو موضح فى الشرح الاول كروتون من العيش مقطع قطعاً صغيره محمر بالزبدة ويرش من أعلى بمقدونس مفروم

إف برووييه ديڤيت   بيض برووييه ديڤيت   Œufs Brouillés Divette

تمزج مع البيض عند اتمام تسويته كما هو موضح في الشرح الاول مقدار ٥٠ جرام جمبري مقطع قطعاً صغيره أو لانجوست ومقدار ٥٠ جرام رؤوس اسبرج وبعد أن يغرف فى الصحن يرص عليه من الاعلى مقداراً من الجمبرى أو اللانجوست وشريط من صلصة ناتتويا حول الدائر

إف برووييه اسبانيول   بيض برووييه اسبانيول   Œufs Brouillés Espagnole

طماطم مقطعة على قطعتين خالية من البذور ويضاف عليها ملح وفلفل وتحمر بالزيت وتغرف فوق الطماطم البيض وفوق البيض چليين من الفلفل الحلو

إف برووييه راشل   بيض برووييه راشل   Œufs Brouillés Rachel

هو ان تمزج مع البيض عند اتمام تسويته كالسابق شرحه مقدار ٥٠ جرام رؤوس اسبرج ومقدار ٢٠ جرام تروف مقطعه قطعاً صغيره وبعد أن يغرف البيض على شكل هرم ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج من الاعلى ويرسم بالتروف من الدائر

إف برووييه روتشلد   بيض برووييه روتشلد   Œufs Brouillés Rothschild

يمزج مع البيض مقدارا من البسك ديكريڤيت وبعد أن يغرف البيض يضاف له فى الوسط مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج ومن الدائر قطع من اللانجوست أوجمبرى وعلى كل قطعة من اللانجوست قطعة تروف وتربط في صوص ناتتويا بالدائر

إف برووييه شاتيلو بيض برووييه شاتيلو Œufs Brouillés Châtillon

بعد أن يسوى البيض ويغرف فى الصحن يضاف عليه فى وسط البيض من الأعلى مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون اعنسيه(ترس رفيع)سوتيه بالزبده ومن أعلى الشامبنيون هرم صغير من المقدونس فريتو ومن الدائر هلالات من عجينة الزبده

إف برووييه أوفوادي ڤولاي بيض برووييه أو فواديه ڤولاي
Œufs Brouillés au Faie de Volailles

بعد أن يسوى البيض يضاف عليه في النصف الأعلى مقدار ١٥٠ جرام كبد فراخ مقطعة اسكالوب رفيع سوتيه بالزبدة مطفى عليها بالمادير ومن الدائر شريط من صوص مادير

إف برووييه فورستيير بيض برووييه فورستيير Œufs Brouillés Forestiere

بعد أن يسوي البيض يضاف عليه في الوسط من الأعلى مقدار ١٠٠ جرام موريل سوتيه بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام لارد محمر قطع صغير

إف برووييه ماجدا بيض برووييه ماجدا Œufs Brouillés Magda

يمزج مع البيض مقدار ٣٠ جرام جبنه برمزان وملعقة مقدونس مفروم واستراجون وملعقة مستارده فرنساوى ويغرف حوله كروتون فى الدائر

إف برووييه ماريڤو بيض برووييه ماريڤو Œufs Brouillés Marivaux

يمزج مع البيض مقدار ٢٠ جرام تروف مفرومه وبعد ان يغرف البيض يضاف علية فى الوسط مقدار ٥٠ جرام رؤوس شامبنيون والدائر صوص من جلاس ديڤياند وقطعة من الشامبنيون

إف برووييه نانتويا بيض برويبه نانتويا Œufs Brouillés Nantua

يمزج البيض بقطع من اللانجوسف أو الجمبري وقطع من التروف وبعد أن يغرف يرسم بالتروف من أعلى وشريط من صوص نانتويا من الدائر

إف برووييه أورلوف بيض برويبه أورلوف Œufs Brouillés Orloff

بيض كالمعتاد ويغرف في الكوكوت ومن الاعلى (ترنش)أى قطع مستديره من الكريڤيس أو اللانجوست وقطعة تروف من الاعلى

بيض فريت وكيفية عمله

بيض فريت — Œufs Fits

هو أن تحضر طاسة متوسطة الحجم بها زيت أو مسلي حسب الطلب وتضعها على النار ثم تحضر مقداراً من البيض الطازج وتكسر الواحدة بعد الاخري فى فنجان صغير بحيث تكون كل بيضة فى فنجان ويكون صفار البيض سليم ثم تسخن الزيت الذي بداخل الطاسة على النار وبعد أن يسخن الزيت تضع فيه بيضه ثم تميل الطاسة باليد اليمنى ثم تقلبه بسرعة من الجوانب وتقلبه على الجهة الاخرى حتى يحمر البيض من الجانبين ويكون ملفوفاً بيضاوياً أو مستديراً حسب الطلب ثم ترفعه بالمقصوصه وتضعه فى المصفاة حيث أن البيض يكون محمر من الخارج ومن الداخل نصف تسوية ويستخدم منه عند الطلب ويتغير على أنواع كثيرة حسب الشيء الذي يضاف اليه كما سيوضح فيما بعد

إف فريت اندالوز — بيض فريت اندالوز — Œufs Frits Andalouse

يحمر البيض فى الزيت ويرص في الصحن وتوضع بين القطعة والاخرى قطعة مستديره من الباذنجان المقلي (فريتو) ومعه صلصة طماطم فى الصلصيرا

إف فريت الانجليز — بيض فريت الا انجليز — Œufs Frits àl Anglalse

وهو يسوى مقلي في الطاسة ويمكن قلبه على الوجه الاخر

إف فريت امريكيين — بيض فريت امريكيين — Œufs Frits Americine

يحمر البيض فريتو بالزيت ويوضع فوقه قطع مستديرة من اللورد مسوى جريه وتخدم معه مقدونس فريتو وصلصة طماطم فى الصلصيرا

إف فريت بوردوليز — بيض فريت بوردوليز — Œufs Bordeleise

بيض محمر فريتو بالزيت وطماطم ناضجة فى فرن أو سوتيه بعد تقطيع كل واحده منها على قطعتين ويوضع فوق الطماطم سب (ايمنسيه) ترس رفيع سوتية بالزيت مع فصين ثوم ومقدونس مفروم

اف فريت بوشيرون — بيض فريت بوشيرون — Œufs Frits Bucheronne

بيض محمر فريتو بالزيت ثم تسوى مقداراً من البطاطس الانجليزي وبعد تسويتها فى الفرن تقشرها وتشق كل واحده منها على قطعتين ثم يخرج منه القلب ويضاف له ملح وفلفل ويبطن سوتيه بالزبدة في الطاسة ثم تغرف في الصحن وحول البيض وفوق صفار البيض يرش بصل اخضر مفروم

إف فريت ديابل — بيض فريت ديابل — Œufs Frits Diable

بيض مقلي في الطاسة ويقلب على الوجه الاخر ثم يغرف في صحن الفرن ويضاف عليه قليلا من الخل والزبدة المقدوحه (بيرنوازيت)

إف فريت فيرميير　　بيض فريت فرميير　　Œufs Frits Frmine

بيض محمر فريتو بالزيت ويرص في الصحن وفي الوسط ماسيدوان من الخضروات سوتيه بالزبدة وحول البيض ترنش لارد محمر فريتو وبطاطس نوازيت

إف فريت موسونيير　　بيض فريت موسونيير　　Œufs Frits Moissonneurs

بيض محمر فريتو بالزيت ولارد جرييه وبازلا ناضجة الاپايزان في وسط الصحن ومن الدائر البيض وبين البيضة والاخرى ترنش لارد جرييه

إف فريت باستوريل　　بيض فريت باستوريل　　Œufs Frits Pastourelle

بيض محمر فريتو بالزيت ولارد من الصدر مقطع قطعا مستديرة ومسوى بلانشيه (أي غلوة واحدة) ومسوى جرييه أيضاً (وموسورو) أو شامبنيون (اعنسيه) أى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة مع بصله رفيعة ومقدار من الكلاوي الضاني مسواه ويغرف الشامبنيون في الوسط واللارد من الدائر وفوق البيض نصف كلوه ضاني ومقدونس فينو خفيف من الاعلى

إف فريت ڤليروا　　بيض فريت ڤليروا　　Œufs Frits Villeroy

بيض بوشيه أو موليه ويكسى بصوص فليروا ويتبن في البيض والعيش ويحمر في زيت حام عند الطلب ويغرف على فوطه وحوله مقدونس فريتو وصلصة طماطم في الصلصيرا

إف فريت يوركشير　　بيض فريت يوركشير　　Œufs Frits Yorkshire

بيض محمر فريتو بالزيت وترنش جامبون ني محمر سوتية وكروتون عيش رفيع ومقدونس فريتو ويرص الجامبون فوق العيش ثم البيض والمقدونس في النصف وصلصة طماطم في الصلصيرا

كيفية عمل البيض المسوي في الكوكوت

إف ان كوكوت　　Œufs en Cocotte

هو أن تحضر كوكوت صغير من الفخار الافرنجي وتدهنه زبدة ثم تكسر البيض في فناجين صغيرة لتأكد من صحته ثم تضع الكوكوت على النار وبعد أن يسخن توضع فيه البيضه المكسورة في الفنجال بشرط أن يكون صفار البيض سليما ثم يرش علية قليلا من الملح والفلفل الابيض رشاً خفيفاً ويدخل الفرن مدة ثلاث دقائق أو أربعة حتي تكون البيضة في ثلثين التسوية وهذه طريقة تسوية عمومية وتغير طريقة الاستعمال كما سيوضح فيما بعد

إف بيرچير آن كوكوت بيض بيرچير كوكوت Œufs Bergére ne Cocotte

أن تحضر مقدار ٥٠ جرام شامبنيون ، ٥٠ جرام لحم ضاني مسوى مفروم وتمزج الاثنين بمقدار من صوص الاكريم ويضاف عليه ملح وفلفل وجوزة الطيب وتكسى قاع الكوكوت وجوانبه بهذه الفارسة وتكسر البيضه فى الوسط وتضعها في صينيه داخلها ماء ويسوى فى الفرن مدة ست دقائق أو سبع دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له حول البيضه خيط چو بتلو مربوط ويخدم فى الحال

إف بوردوليز آن كوكوت بيض بوردوليز آن كوكوت Œufs Bordelaise en Cocotte

تحضر كوكوت وتدهنه بالزبده وتوضع فى قاعه قطع من نخاعة عظم المواسير البقرى مسواة بوشيه ثم تكسر البيضه فوقه ويسوى فى الفرن كالمتقدم ذكره مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له حول صفار البيض خيط من صوص بوردوليز ويخدم في الحال

إف باريزيين آن كوكوت بيض باريزيين ان كوكوت Œufs Parisienne en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه زبده ويبطن من الداخل بفارسة فراخ ممزوجه بتروف ولسان وشامبنيون مفروم وتكسر البيضه فى الوسط ويسوى فى الفرن تحته ماء مـدة ثماني دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص ديميجلاس ويخدم فى الحال

إف بيري جوردين آن كوكوت Œufs Périgourdine en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه زبده وتضع فى قاعه ترنش فواجراه أى كبد الاوز ويكسر فوقه البيضه ويسوى فى فرن وتحته ماء مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص بيرجو ويخدم فى الحال

إف بيري جو آن كوكوت بيض بيرى جو آن كوكوت Œufs Périgueux en Cocotte

هو أن يسوى البيض فى الكوكوت المدهون زبده فقط وبعد تسويته يضاف له خيط من صوص بيريجو ويخدم فى الحال

إف بيتى دوك أن كوكوت بيض بيتى دوك أن كوكوت Œufs Petit Duc en Cocotte

تحضر الكوكوت وتضع فى قاعه رؤوس اسبرج بالزبده ثم تكسر البيضه فوقها ويسوى في فرن مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص بيريجو ويخدم فى الحال

إف بورتوجيز آن كوكوت بيض بورتوجيز آن كوكوت Œufs Portugaise en Cocotte

تحضر الكوكوت ويوضع في قاعه طماطم كنكاسيه والبيضه من الاعلى وبعد ان يسوى فى صينيه في فرن وتحته ماء مدة خمس دقائق يضاف له خيط من صوص طوماط ويخدم فى الحال

إف جيانيت أن كوكوت بيض جيانيت أن كوكوت Œufs jeanne en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبده ويبطن من الداخل بفارسه فراخ ممزوجه ببوريه فواجراه والبيضه فى الوسط ويسوى فى صينيه بها ماء ساخن مدة ست دقائق أو سبع دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص سوبريم

إف ديان أن كوكوت بيض ديان أن كوكوت Œufs Diane en Cocotte

هو أن تدهن الكوكوت بالزبده من الداخل وتبطنه ببوريه من طيور الصيد والبيضه في الوسط ويسوى في الفرن في صينيه تحتها ماء ساخن مدة ست دقائق أو سبع وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص سالمي وقطعة تروف من الاعلى ويخدم في الحال

إف الارين أن كوكوت بيض الارين أن كوكوت Œufs àla Reine en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبده وتضع فى قاعه لحم فراخ مفروم ناضج ممزوج بصوص ڤوليتيه والبيض من أعلى ويسوى فى الفرن مدة خمس دقائق فى صينيه داخلها ماء ساخن وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص سو بريم ويخدم فى الحال

إف سان روبرت أن كوكوت بيض سان روبروت أن كوكوت

Œufs Saintrubert en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبدة وتضع فى قاعه بوريه من طيور الصيد والبيضه من أعلى ويسوى في الفرن داخل صينيه بها ماء ساخن مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص بواڤردو ويضاف له هلال من التروف من أعلى ويخدم في الحال

إف سوبيز آن كوكوت بيض سوبيز آن كوكوت Œufs Soubise en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبده وتبطنه ببوريه سوبيز الاكريم وتوضع البيض فى الوسط ويسوى فى الفرن داخل صينيه بها ماء ساخن مدة خمس دقائق أو سته وعند خروجه من الفرن يضاف عليه خيط من جلاس ديڤياند ويخدم فى الحال

إف ڤالنتين أن كوكوت بيض ڤالنتين أن كوكوت Œufs Valentine en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبدة وتبطن دائره وقاعه بطماطم كنكاسيه والشامبنيون المفروم ممزوجه بصوص ديميجلاس وتكسر البيضه في الوسط ويسوى في صينيه بها ماء ساخن فى فرن مدة خمس دقائق أو سته ويخدم فى الحال

اف الا كريم آن كوكوت بيض الاكريم أن كوكوت Œufs àla Créme en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبدة وتكسر البيضه وتضيف لها ملح أبيض خفيف وتضيف عليه ملعقة كريمه صغيره من أعلى ويوضع فى صينيه بها ماء ساخن ويدخل الفرن مدة خمس دقائق وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

اف زنجارا آن كوكوت بيض زنجارا أن كوكوت Œufs Zingara en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبدة وتكسر البيضة فى الكوكوت وتسويها فيصينية داخلها ماء ساخن مدة خمس دقائق فى الفرن وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص زنجارا ويخدم في الحال

انواع البيض المسلوق وكيفية عمله

بيض مسلوق Œufs Durs

هو أن تضع مقداراً من الماء على النار في كسارولة وبعد أن يغلى تضع فيه البيض وتتركه يغلي مدة ثمانى دقائق ثم ترفعه عن النار وتضعه فى ماء بارد ويقشر وبعد ذلك يوضع في سلطانية داخلها ماء بارد لوقت الطلب كما سيوضح فيما بعد

اف أورور بيض اورور Œufs Aurore

هو أن تحضر مقدار عشر بيضات مسلوقة وتشق كل واحدة نصفين بالطول وتخرج منها الصفار وتصفيه بالمنخل وتمزجه بدوكسيل ناشف كما هو موضح فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ومقدونس فينو ويضاف له ملح وفلفل وجوزة الطيب ويخفق بمقدار أربع ملاعق كريمه ويملأ البيض ثانياً بالكيس ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتكسى أرضيته بصوص مورناي ثم يرص البيض داخل الصحن ويكسى بصوص مورناي ممزوجة بالطماطم (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش على وجهه صفار بيض مفروم ويخدم في الحال

اف بلوا بيض بلوا Œufs Belloy

تحضر مقدار عشر بيضات بعد سلقها وتشق كل واحدة نصفين بالطول وتخرج منها الصفار ويصفى بالمنخل ويمزج بمقدار ٥٠ جرام لانجوست مقطعة قطعاً رفيعة أو الجمبري وتروف وشامبنيون وملعقتين من صوص مورناي ويملأ البيض كالسابق ذكره ويرص فيصحن فرن بعد أن تكسى أرضيته بصوص مورناي ويكسى البيض بصوص مورناي أيضاً (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

اف بولانچير بيض بولانچير Œufs Boulangère

هو أن تحضر عيش أفرنكى صغير وتشقه نصفين بالطول ثم تحضر البيض المسلوق وتخرج الصفار من البياض وتقطع البياض قطعا صغيرة وكذلك الصفار ثم يمزج مع مقداراً من البصل (ايمنسيه) أى ترس رفيع جداً ومسوى بالزبده على نار هادئة ويضاف له ملح وفلفل وجوزة الطيب قبل احمراره ثم يخلي العيش من الداخل

وعلاً بهذه الفارسه ويرش عليه جبنه برمزان مبشورة ويرش عليه أيضا زبدة سائحة خفيفة (ويورد) أى يحمو وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش علية من الاعلى صفار بيض مفروم ويوضع في وسط العيش بالطول فوق الصفار مقدونس فينو ويخدم في الحال

إف بريطون بيض بريطون Œufs Bretonne

هو ان تحضر مقدار ٥٠ جرام بصل (ابمنسيه) أى ترس رفيع ممزوجا بالزبده على نار هادئة مع ١٥٠ جرام كراث ويسوى مع بعضها بدون تحمير وتضيف لها مقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ابمنسيه) اى ترس رفيع وبعد نضجها تصب عليها مقدار اربع ملاعق أو خمس من صلصة بشامل ثم تضيف لها الملح والفلفل وجوزة الطيب ثم تحضر صحن فرن وتكسي قاعه بنصف الصلصة وتشق كل بيضة نصفين بالطول وترصه فوق الصلصة ويكسى بباقي الصلصة ويخدم في الحال

إف بير شيرون بيض بير شيرون Œufs Percheronne

هو أن تحضر مقدار ثماني بيضات بعد نضجها ومقدار ثلاث ملاعق من قطع البطاطس الانجليزى مسلوقه بقشرها وبعد نضجها تقشر وتقطع قطعا صغيره مستديره وهي ساخنة والبيض أيضا يكسر مثلها ثم تحضر صحن فرن مستدى وترص فيه طبقة من البطاطس والاخرى من البيض وتضيف عليها قليلا من الملح والفلفل وطبقة خفيفة من صلصة البشامل وهكذا بهذا الترتيب واخيرا يكسى من أعلى بصلصة البشامل ويخدم فى الحال

اف بور توجيز بيض بور توجيز Œufs Portugaise

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم وتقشرها وتشق كل واحده نصفين وتخلى من البذور وتضيف لها الملح والفلفل ثم تحمر بالزيت وترص فى الصحن وفوق كل قطعة من الطماطم نصف بيضه مسلوقه وتكسى بصوص بورتوجيز راسبه جدا وتخدم فى الحال

اف بوليت بيض بوليت Œufs Poulette

تحضر مقدار ثماني بيضات بعد سلقها وتقطعها قطعاً مستديره وتضعها في صحن فرن مدهون بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ابمنسيه) اى ترس رفيع سوتيه بالزبده ويمزج مع البيض ويوضع في الصحن بعد أن يضاف عليه قليلا من الملح والفلفل ويكسي بصوص بوليت ويرش من الاعلى بمقدونس فينو رشا خفيفاً ويخدم فى الحال

اف تريب بيض تريب Œufs Tribe

هو أن تقطع البيض قطعا رفيعه مستديره وترصها فى الصحن وتكسى بصوص سوبيز ويرش عليها مقدونس فينو رشا خفيفا من الاعلي ويخدم في الحال

إف جورميه Œufs Gourmet

هو أن تحضر مقدار ثماني بيضات مسلوقة وتشق كل واحده نصفين بالطول ثم يخلى الصفار ويكسر بالشوكه ويمزج معه مقدار ٥٠ جراما من سمك السيمون مقطع قطعا صغيرة وقطعاً صغيره أيضاً من اللانجوست أو الجمبري وتروف ويمزج الجميع بمقدار أربع ملاعق صوص مورناي ممزوجة بملعقة زبدة جمبري أو ملعقة بسك ديكر يفيس ويرش عليها جبنه برمزان مبشوره وزبدة خفيفه ويرص في الصحن (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

إف جران ڤيل Œufs Grand Ville

هو أن تحضر تمبال من العجين أو صحن فخار وتكسر البيضه على أربعه وترصه في الصحن أو التمبال ويكسى بصوص بورد وليز ويخدم في الحال

إف ريسول Œufs Rissoles

هو أن تحضر تجهيزات الكوركيت بالبيض المسلوق ممزوجة بالشامبنيون والتروف وتوضع منها قطعة بشكل المشمشه في وسط عجينة الفيتاج مقطوعة بقطاعه ساده وتدهن حروف العجينه بصفار البيض وتطبق على اثنين بالجنب أي نصف بيضاوي ويحمر مثل الكوركيت عند الطلب ويخدم في الحال

إف ڤولوڤان Œufs Volauvent

تقطع البيض قطعاً مستديره وشامبنيون مقطع (إمنسيه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة وتروف مقطعه ترنش وتمزج الجميع بصلصة بشامل ممزوجه بالكريمة ويملا بها الڤولوڤان ويخدم في الحال وهو ساخن

إف شيماي Œufs Chimay

هو أن تحضر مقدار عشرة بيضات وتقطع كل واحدة نصفين بالطول وتخرج منها الصفار وتصفيه بمنخل ويمزج مع مقدار ثلاث ملاعق دوكسيل ناشف كما هو موضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ومقدونس مفروم وملح وفلفل وجوزة الطيب وتخفق بأربع ملاعق كريمة ويملأ بياض البيض بالفارسة ثم تحضر صحن فرن ويوضع في ارضيته ملعقتين من صوص مرناي وترص البيض في الصحن ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويخدم في الحال.

اف كاريم بيض كاريم Œufs Caréme

هو أن تحضر تمبال من عجينة الفيتاج أو البات فونسيه فين الموضحة في أنواع العجين وتقطع مقدار ثماني بيضات قطعاً مستديرة وعددست خرشوف مقطع ترنش وقطع من التروف ويمزج بصوص نانتويا ويملأ بها التمبال ويكسى بصوص نانتويا ويكسى من الاعلى بقطع من التروف ويخدم في الحال وهو ساخن

اف كوتليت   بيض كوتليت   Œufs Côtelettes

هو أن تقطع مقدار ثماني بيضات بعد سلقها قطعا صغيرة وتمزج بمقدار أربع ملاعق بشامل يابس وصفار بيضتين نيء وملح وفلفل وجوزة الطيب ومقدار ٢٠ جرام جبنه برمزان مبشوره وتدهن الصحن بالزبده وتضعها فيه حتي تبرد ثم تقطعها قطعا متساوية وتلف في الدقيق وتصلح بيضاوي مثل الكوستليته وتغطس في البيض المضروب وتتبن في العيش وتحمر فريتو عند الطلب ويخدم معها مقدونس محمر وصلصة طماطم في الصلصيرا ويقدم في الحال

اف كوتلت مانون   بيض كوتلت مانون   Œufs Côtelettes Manon

هو أن تحضر تجهيزات كوركيت كالسابق ذكرها وتفرم بياض ثماني بيضات بعد سلقها ثم تقطع قطعا صغيرة وتمزج بمقدار ثلاث ملاعق بشامل يابس وملح وفلفل وجوزة الطيب وتضعها في صحن مدهون زبدة حتى تبرد ثم تحضر صفار البيض وتفرمه فرما ناعما وتضع بقدر الصفار چامبون مفروم وتمزج بأربع ملاعق صوص سوبيز ثم تقطع التجهيزات التى من البياض وتقطعه قطعا متساوية وتصلحه بيضاوى مثل الكوستليته وتكسيه من الجوانب بصفار البيض والچامبون ويغطس فى البيض ويتبن فى العيش و يحمر فريتو عند الطلب ويوضع له ورقة كوستليته ويخدم معه صوص سوبيز فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

اف كروموسكي   بيض كروموسكي   Œufs Cromesquis

هو أن تحضر مقدار ثماني بيضات وتقطعها قطعا صغيرة ، ٥٠ جرام شامبنيون وتروف وتمزجها بأربع ملاعق بشامل يابسه وصفار بيضة واحدة وملح وفلفل وجوزة الطيب وتضعها فى صحن مدهون زبده وتتركها حتى تبرد ثم تقطعها قطعا متساويه وتلف بالطول وتبط بطا خفيفا وعند الطلب تغطس فى عجين بتافر خفيف (الموضحة فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم على فوطة أو ورق دانتلا ومقدونس محمر وصلصة طماطم فى الصلصيرا

اف كوركيت   بيض كوركيت   Œufs Corquettes

هو كالسابق ذكره ويلف بيضاوي ويغطس في البيض ويتبن فى العيش ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم معه صوص الاكريم فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

اف هنجواز   بيض هنجرواز   Œufs Hongroise

هو أن تحضر مقدار ثمانى بيضات بعد سلقها وتقطيعها قطعا مستديرة ثم ترصها فى الصحن وتكسى بصوص هنجرواز ممزوجة ببصل مقطع ترس رفيع ومسوى في الزبدة على نار هادئة قبل احمراره وطماطم مقطعة قطعا مستديره محمره سوتيه بالزبدة على نار هادئه من الدائر ويخدم فى الحال

كيفية عمل البيض المسوى في الصحن

ويقال له .ف بلا وبالانجليزية فريت اجز Surle Plat Frit Eggs

هو أن تحضر الصحن المخصص للبيض وهو من الفخار الافرنكي ثم تضع داخله قليلا من الزبدة وتضعه على النار ثم تكسر مقدار ست أو سبع بيضات حسب الطلب فى صحن آخر بشرط أن يكون صفار البيض سليما وبعد أن تسخن الزبدة التى في الصحن جيداً تضيف عليها البيض وتظل على الفرن مدة دقيقه وتدخل الفرن مدة دقيقتين لاجل أن يسوى البيض من الاعلى وعندمايتم ثلثي تسويه يخرج من الفرن ويخدم فى الحال بدون تأخير وهوساخن ويتغير على حسب ماسيوضح بعد حسب الاستعمال

إف بلا أوزا نشوا بيض في الصحن بالانشوجه Œufs Plat aux Anchois

هو أن تحضر صحن الفرن وتدهنه بالزبده وتضع في أرضيته قطع من الانشوجه بدون عظم ثم تكسر البيض فرق الانشوجه ويغلي فوق الفرن مدة دقيقه ثم يدخل الفرن مدة دقيقتين وعند خروجه من الفرن يلف حول صفار البيض فلتو أنشوجه منظف ويخدم في الحال

اف بلا انفير سواز بيض فى الصحن انفير سواز Œufs Plat Anver Soise

هو أن تدهن الصحن بالزبدةدهنا خفيفاً وتفرد فى قاعه (چيه دي هبلون) الاكريم أو رؤوس اسبرج وتكسر فوقها البيض ويغلي فوق الفرن مدة دقيقة ويدخل الفرن تحته ماء ساخن مدة دقيقتين وعند خروجه من الفرن يضاف له شريط من السكريمه حول الدائر ويخدم فى الحال

اف بلا لا اسبانيولى بيض فى الصحن الاسبانيولى Œufs Plat Espagnole

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم مقشرة ومقطعة كل منها نصفين ثم تخلى من البذور ويضاف لها ملح وفافل وتحمر سوتيه بالزبده أو فى الفرن وترص بدائر الصحن ثم يسوى البيض بالزبدة في الطاسة كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يقطع بقطاعه مستديرة بقدر البيضة وتوضع كل بيضه فوق قطعه من الطماطم وفى وسط الصحن توضع بصل حلق ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويخدم في الحال

اف بلا الا استراجون بيض فى الصحن بالاستراجون Œufs Plat àl Estragon

بعد إن تدهن الصحن بالزبدة تضع ملعقتين من چو بتلو مربوط فى أرضيته كما هو موضح فى الشرح الاول ممزوج باستراجون كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يضاف عليه قليلا من الچو البتلو حول دائر البيضه ويضاف له أيضا ورق استراجون من الاعلى ويخدم في الحال

اف بلا أمر باشا   بيض عمر باشا   Œufs Plat Omar Pacha

هو أن تسوى مقدار بصلتين مفرومتين فرما ناعماً جداً في الزبدة على نار هادئة وعند ما يصفر لونها (مستكاوى) تضع البصل في قاع الصحن بالزبدة ثم يكسر البيض ويرش بجبنه برمزان مبشورة ويسوى فى الفرن بسرعة وعند خروجه من الفرن يضاف عليه خيط من صلصةطماطم من الدائر ويخدم فى الحال

اف بلا أو بيرا   بيض أوبيرا في الصحن   Œufs Plat Opèra

هو أن تسوى البيض بالزبدة فى الطاسة و بعد خروجه من الفرن يوضع في صحن مستطيل وفي طرف الصحن هرم من رؤوس اسبرچ ومن الجهة الاخرى كبد فراخ مقطعة ترنش رفيع سوتيه بالزبدة مطفى عليه بصوص مادير وفي دائر البيض خيط من صوص مادير ويخدم فى الحال

اف بلا اور ليانيز   بيض فى الصحن أورليانيز   Œufs Plat Orlèanaise

هوأن تضع فى أرضيةالصحن شيكوريا الاكريم (سريس) وتكسر البيض من الاعلى ويضاف عليها قليلا من الفلفل ويسوى كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يضاف له شريط من الكريمه من الدائر ويخدم فى الحال

اف بلا اورليان   بيض اورليان فى الصحن   Œufs Plat Orlèans

هو أن تحضر مقدار كروت تارتليت من عجينه الزبدة أو البات فونسيه وتملأ بقطع رفيعه من نخاع عظم البقر مسواة بوشيه وتروف مقطعة قطعاً صغيرة ممزوجة بصوص مادير والبيض مسوى فى الطاسة بالزبدة وعند خروجه من الفرن يقطع بقطاعه مستديرة بقدر التارتليت وتوضع كل بيضة من أعلى التارتليت ويرص التارتليت في داخل صحن البيض ويضاف له من الدائر صوص شاتو بريان ويخدم في الحال

اف بلا بيكن   بيض فى الصحن بالبيكن   Œufs Plat Bacon

هو أن تحضر صحن الفرن وترص فى قاعه ترنش بيكين سوتيه بالزبدة وتكسر فوقه البيض ويسوى مدة دقيقه فوق الفرن ويكمل تسويته مدة دقيقتين داخل الفرن ويخدم فى الحال

اف بلابير نوار   بيض الصحن بالزبدة المحروقه   Œufs Plat au Beurrenoir

هو أن تسوى البيض في الطاسة بالزبده وبعد أن يسوى فى الطاسه يرص في الصحن ويضاف له زبدة محروقة ممزوجه بالخل ويقدم في الحال

اف بلابروكسلواز   بيض بروكسلواز في الصحن   Œufs Plat Bruxelloise

هو أن تضع فى قاع الصحن هنديا بريزيه مقطع قطعاً رفيعه ممزوجه بالكريمه من أعلا و تكسرفوقها البيض

ويضاف عليها قليلا من الملح والفلفل ويسوى فى الفرن كالمعتاد وعندخروجه من الفرن يقدم فى الحال

اف بلابار منتييه بيض بار منتييه فى الصحن Œufs Plat Parmantier

هو أن تسوى مقدار عدد ٢أو٣ من البطاطس في الفرن و بعد تسويته تشق كل واحده نصفين ويخرج منها القلب بالملعقه ويمزج بقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب وتخفق جيدا بملعقتين أو ثلاثة من الكريمه وتفردها في قاع الصحن وتكسى فوقها البيض ويضاف قليلا من الملح والفلفل ويكسى خفيفا بصوص الاكريم ويسوى كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال

اف بلا أوبر مزان بيض فى الصحن بالجبنه Œufs Plat au Parmesan

تدهن الصحن بالزبد وتكسر البيض ويضاف عليه قليلا من الملح والفلفل ورشة بجبنة برمزان مبشورة ويسوى كالسابق ذكره ويقدم فى الحال

اف بلا بيري جوردين بيض في الصحن بيرى جوردين Œufs Plat Perigourdine

تدهن الصحن بالزبدة وتضع فى قاعه چو بتلو مقدار ملعقتين بخلاصة الطيور والتروف وقليل من الملح والفلفل ويسوى البيض فى الفرن كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يضاف له مقدارا من التروف مقطع قطعا صغير من الأعلى وصوص بيريجو من الدائر ويقدم فى الحال

اف بلا بورتو جيز بيض بورتوجيز فى الصحن Œufs Plat Portugaise

هو أن تفرد في قاع الصحن مقدار أربع ملاعق طماطم كنكاسيه ويكسر البيض من اعلى ويسوى فى الفرن كما هو موضح فى الشرح الأول وعند خروجه من الفرن يضاف له طماطم حول صفار البيض ويرش رشا خفيفا بمقدونس فينو ويخدم في الحال

اف بلا بروفنسال بيض بروفنسال فى الصحن Œufs Plat Provencale

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم مقشرة ومقطع كل منها قطعتين ثم تخلى من البذور وتحمر في الزيت وتفرد في قاع الصحن وترش بمقدونس وثوم مفرومه فرما ناعما جـداً ثم تكسر البيض فوقه ويضاف له قليـلا من الملح والفلفل ويسوي البيض كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

اف بلاساجان بيض ساجان فى الصحن Œufs Plat Sagan

يوضع قليلا من الزبدة في صحن ثم يكسر البيض ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويرش بالجبنه البرمزان ويحمر في فرن حام وعندما يخرج من الفرن يرص أعلاه قطعاً مستديرة من المخ مكسوه بصوص كريم ثم يحاط من الدائر بخيط من نفس الصلصه

إف بلا ساڤوبارد بيض ساڤويارد في الصحن Œufs Plat Savoyarde

تقطع البطاطس قطعاً مستديرة ثم تسوى بالزبدة (سوتيه) فى الطاسة ثم تفرد فى صحن ويضاف لها الملح والفلفل وجبنه برمزان وتمزج كل هذه الاشياء في بعضها مزجاً جيداً ثم يكسر فوقها البيض ويرش بالكريمه اللبانى من أعلى وبعد ذلك تدخل وتسوى كالمعتاد

اف بلا سيسلين بيض سيسلين فى الصحن Œufs Plat Sicilienne

يوضع في صحن الفرن قليلا من الزبده ويكسر عليها البيض ويرش عليه قليلا من الملح والفلفل ثم يسوى كالمعتاد وبعد التسويه يرص بجانبه طماطم مقطوعه نصفين ومقشورة وخالية من البذور ومسواه فى الفرن ثم يصب عليه صوص ألا ايطالين ويحاط من الدائر بنفس الصلصه

اف بلا جرانييه بيض جرانييه فى الصحن Œufs Plat Granier

هو ان تفرد فى قاع صحن مقداراً من رؤوس الاسبرج بالزبدة وقطعا من التروف ثم تكسر فوقه البيض ويسوى كالمعتاد ثم تضع فوق الصفار قطعاً من التروف وفوق البياض رؤوس اسبرج

اف بلا چوسيكا بيض چوسيكا في الصحن Œufs Plat Jessika

هو ان تضع في صحن قليلا من الزبدة وتكسر عليها البيض ثم تضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد أن يتم تسويته تضع عليه من الجانب موريل سوتيه بالزبدة ومن الجانب الآخر رؤوس اسبرج بالزبده ويحاط بقليل من الچو مربوط

اف بلا چوكي كاوب بيض چوكى كاوب فى الصحن Œufs Plat Jockey Club

هو ان تسوى البيض في الطاسه كالمعتاد وعندما يتم تسويته يقطع بقطاعه مستديرة وترص كل بيضه فوق قطعه من الطوست مكسوه بالفواجراه ثم تضع في وسط صحن كلاوى بتلو مقطعه قطعاً صغيره ومسواه سوتيه بالزبده ثم ترص البيض حولها وتصب عليها صوص ديميجلاس بالمادير وقطع من التروف

اف بلا ديابل بيض ديابل في الصحن Œufs Plat Diable

هو ان تسوى البيض فى الطاسه ثم تقلبه على الوجه الآخر وبعد أن يحمر الوجه الآخر تضعه في صحن وتصب عليه زبده مقدوحه ممزوجه بالخل

اف بلا دوشيس بيض دوشيس في الصحن Œufs Plat. Duchesse

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس بوم دوشيس ممزوجة بصفار البيض والجبنه والملح والفلفل وجوزة الطيب

والزبدة مزجا خفيفاً ثم تصب البطاطس بالكيس بلبلة منقوشة وكروستاد صغير بقدر البيضة وتدهنه من أعلى بصفار البيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يصير لونه أصفراً مستكاويا تخرجه من الفرن وترصه فى صحن البيض وتكسر بيضة واحدة في كل كرستاد وتضيف عليها قليلا من الملح والفلفل ويكسى من أعلى بالكريمة ويسوى فى الفرن كالمعتاد وبعد تسويته تضع له قطعة تروف

اف بلا راشل بيض راشل في الصحن Œufs Plat Rachel

هو أن تسوى البيض فى الطاسة كالمعتاد ثم تقطعه بقطاعة مستديرة وتضع كل بيضة فوق قطعة من كروتون عيش محمر بالزبدة وتضع فوق البيضة قطعة نخاع مسواة بوشيه وقطعة تروف صغيرة فوق النخاع ويغرف فى صحن وتضيف له جو بتلو مربوط من الدائر

اف بلاروسيني بيض روسيني فى الصحن Œufs Plat Rossini

هو أن تسوى البيض في الطاسة بالزبده كالمعتاد ثم تقطعه بقطاعه مستديرة وترصه فوق قطع مستدير (ترنش) من الفواجراه ويحاط (جرنيه) بصوص بيريجو أو صوص ديميجلاس وقطعة تروف فوق البيضة

اف بلا فلورانتين بيض فلورانتين فى الصحن Œufs Plat Florentine

هو أن تسلق مقدارا من ورق السبانخ يغلى غلوتين ثم تضعه كسارولة وتضيف له ملح وفلفل ثم يسوى بالزبدة على نار هادئة وبعد أن ينضج تفرده في صحن البيض وترشه بالجبنه وتكسر فوقه البيض ثم يكسى بصوص مورناى وتتركه يحمر في فرن حامية

اف بلافورستيير بيض فورستيير فى الصحن Œufs Plat Forestiére

هو أن تفرد في قاع صحن موريل مسوى مكمور بالزبدة مع بصلصة صغيرة مفرومه فرما ناعما وقطع لارد صغيره سوتيه ثم تكسر فوقه البيض كالمعتاد وتضيف عليه من الجانب موريل سوتيه

اف بلا ڤيكتوريا بيض ڤيكتوريا فى الصحن Œufs Plat Victorial

هو أن تضع قليلا من الزبدة فى صحن وتكسر عليها البيض وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويسوى داخل فرن كالمعتاد وبعد اتمام نضجه يضاف عليه حول صفار البيض قطعا صغيره من اللانجوست وروف ممزوجة بصوص كريفيت وخيط من الصلصة نفسها حول دائر البيض

اف بلا ڤيلار بيض ڤيلار فى الصحن Œufs Plat Villars

هو أن تفرد فى قاع صحن فوند خرشوف مسوى بريزيه ومقطع ترنش رفيع وممزوج بصوص سوبيز وتكسر فوقه البيض وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ثم يسوى كالمعتاد وتضيف له فى الجانب قطع مستديره (ترنش) من اللارد جرنيه أو محمر في الطاسه وتحاط من الدائر بخيط من بوريه فاصوليا بيضه بالكريمه

اف بلاولاديمير بيض ولاديمير في الصحن Œufs Plat Wladimir

هو أن تضع قليلا من الزبدة في صحن وتكسر عليها البيض وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد أن يسوى تضيف عليه قطعة تروف فوق صفار البيض وتضيف عليه أيضا من الجانبين رؤوس اسبرج بالزبده وصوص بريجو أو ديمجلاس

اف بلا شاسير بيض شاسير في الصحن Œufs Plat Chasseur

هو أن تحضر صحن البيض وتضع به قليلا من الزبدة وتكسر فيه البيض ويسوى كالمعتاد وتضيف عليه بعد ذلك بجانب البيض كبد فراخ سوتيه مقطعه اسكالوب رفيع وشامبنيون ايمنسية ثم تنطق الجميع مع بعضه وتصب عليه مقدارا من صوص مادير وشريط من نفس الصلصة حول دائر البيض

اف بلا كاتير ينيت بيض كاتير ينيت في الصحن Œufs Plat Cotherinette

هو أن تفرم بصله رفيعه وتسوي بالزبدة ثم تضيف عليها مقداراً من الطماطم مقشرة ومقطعة قطعا رفيعة خالية من البذور وفصين ثوم وتسوى الجميع ثم تقطع قطعاً مستديره (ترنش) من الباذنجان ويحمر فريتو بالزيت ويرص في سطوار ويرص فوقه الطماطم وترش عليه مقدونس مفروم ثم ترص طبقة أخرى من الباذنجان والطماطم ومقدونس مفروم وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ثم يغطى السطوار ويوضع على نار هادئه حتى يتم نجضه مدة ١٥ دقيقه وبعد ذلك تفرده في قاع صحن البيض وتكسر عليه البيض ويسوى كالمعتاد وعندما يخرج من الفرن يقدم في الحال

اف بلا كلامار بيض كلامار في الصحن Œufs Plat Clamart

هو أن تفرد في صحن الفرن بازلا ناضجه الا فرانسيه باللاتوجة وتكسر عليها بيض وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد

اف بلا كليني بيض كليني في الصحن Œufs Plat Cluny

هو أن تضع في صحن قليلا من الزبدة وتكسر عليها البيض ثم تضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد التسوية تضيف له كوركيت من الفراخ ملفوف مستدير مثل المشمش ويحمر فريتو عند الطلب ويضاف عليه حول الدائر صلصه طماطم

اف بلا كونديه بيض كونديه في الصحن Œufs Plat Condé

هو أن تفرد في قاع صحن بورية فاصوليا حمراء ثم تفرد فوقها قطعا صغيره (ترنش) من اللارد الاحمر محمر في الطاسه أو جريبه ثم تكسر عليه البيض وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد ثم يحاط بخيط من صلصة صوص ڤان روچ أي صلصة النبيذ الاحمر

اف بلا كونتي بيض كونتي فى الصحن Œufs Plat Conti

هو أن تفرد في قاع صحن عدس بوريه وترنش لارد رفيع أحمر مسوى جرنيه أو محمر في الطاسه ثم تكسر البيض من أعلا ثم تضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد

اف بلا كريفيت بيض كريفيت فى الصحن بالجمبري Œufs Plat au Crevettes

هو أن تضع في صحن الفرن قليلا من الزبدة ثم تكسر عليها البيض وتضيف له قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد وبعد تسويته تضيف له من الجانبين مقداراً من الجمبرى منطق بالزبده ويحاط بصوص كريفيت

اف بلا ليلوار بيض ليلواز فى الصحن Œufs Plat Lilloise

هو أن تفرد في قاع صحن كرنب بروكسيل مسوى بريزيه ثم تفرده بالشوكه في قاع الصحن وتكسر عليه البيض ثم يسوي كالمعتاد وبعد اتمام تسويته تضيف له خيط من صوص كريم حول الدائر .

اف بلا لورين بيض لورين فى الصحن Œufs Plat Lorraine

هو ان تفرد فى قاع صحن قطعا مستديره (ترنش) من اللارد الاحمر محمر تحميرا خفيفا وقطع رفيعة من جبنه جرافير ثم تكسر عليه البيض وتضيف له قليلا من الملح والفلفل ويكسي بالكريمة ويسوى في الفرن وبعد اتمام تسويته يقدم في الحال

اف بلا لولى بيض لولى في الصحن Œufs Plat Lulli

هو أن تسوى البيض في الطاسه كالمعتاد وبعد أن ينضج يقطع بقطاعه مستديره وتضع كل بيضه فوق قطع مستديرة (ترنش) من الجامبون محمر سوتيه ثم ترص البيض في صحن وتضع في الوسط مكرونة ألا نابلوتين

اف بلا ليونيز بيض ليونيز فى الصحن Œufs Plat Lyonnaise

هو ان تقطع مقدارا من البصل (اعنسيه) ترس رفيع وتحمره بالزبدة على نار هادئة جداً ثم تضيف عليه أثناء تسويته ماء خفيف وبعد أن يسوي البصل مستكاوى تفرده في قاع صحن البيض وتكسر عليه البيض وتضيف له قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد وبعد ذلك تضع عليه خيط من صوص ليونيز حول دائر الصحن

اف بلا ماريشير بيض ماريشير في الصحن Œufs Plat Marichére

هو ان تفرد في قاع صحن ورق لاتوجه وورق حميض وورق سرفي مقطعة چليين رفيع مثل الشعر ثم تغليها في الماء غلوة واحده ثم تصفيها وتضعها في كسارولة بها قليل من الزبدة وملعقتين من الشوربة وتغطى وتسوى على نار هادئة وبعد أن تسوى تفرد في قاع صحن البيض وتكسر عليها البيض وتضيف عليها قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد ان يسوى تضيف له بين البيضة والاخرى قطعا من اللارد مقطعة سامبوكسة صغيرة ومحمره سوتيه ثم يقدم في الحال

إف بلا مكسملين بيض مكسملين فى الصحن Œufs Plat Maximllienne

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم المتوسطة ثم تشق كل منها نصفين وتخلي من البذور وتعصرها من الماء وتحمرها في زيت حام جداً ثم ترصها في صحن الفرن وترش داخلها مقدونس مفروم فرما ناعما مع فصين ثوم وقليل من الملح والفلفل ثم تكسر البيضة داخل الطماطم وترش عليها جبنه مفرومه ممزوجة مع مقدونس مفروم وقلب عيش مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة ثم تضعها في صحن داخل فرن حام حتى تحمر

إف بلا ميتيرنيش بيض ميتيرنيش فى الصحن Œufs Plat Metternich

هو أن تفرد في قاع صحن مقدار ٥٠ جرام شامبنيون « أيمنسيه » ترس رفيع مسواه بالزبده ثم يكسر البيض فوقه ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويرش بالجبنه البرمزان مبشوره ويورد داخل فرن حام بسرعه ويقدم في الحال

إف بلا ميار بير بيض ميار بير فى الصحن Œufs Plat Meyerbeer

هو أن تحضر صحن البيض وتضع داخله ملعقة زبدة وتكسر عليها البيض ويرش عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد أن يتم نضجه يوضع بين صفار البيض وبعضه كلاوى ضاني مشقوق كل منها نصفين مسواه جرييه أو سوتيه في الطاسه وتكسى الكلوه بصوص بيريجو وخيط من نفس الصلصه حول الدائر ويقدم في الحال

إف بلا ميرابو بيض ميرابو في الصحن Œufs Plat Mirabeau

هو أن تحضر صحن البيض وتضع داخله ملعقة زبدة انشوجه ثم تكسر عليها البيض ويسوى كالمعتاد وبعد أن يسوى يلف حول الصفار فلتو أنشوجه رفيع وتضع بجانب البيض زيتون أخضر فارسي بزبدة الاستراجون ويرسم أعلا البيضه بورقة استراجون ويقدم في الحال

إف بلا ميروار بيض ميروار في الصحن Œufs Plat Miroir

هو أن تدهن صحن بالزبده وتكسر البيض ويكسى بالكريمه ويسوي داخل فرن حام بسرعه ويقدم في الحال

إف بلا مونترچي بيض مونترچي فى الصحن Œufs Plat Montorgis

هو أن تحضر كروت تارتليت وتملأه من كبد فراخ مقطعه جلبين وتحمره سوتيه بالزبده ولسان وشامبنيون وتمزج بصوص بشامل وملعقه جلاس ديفيا ندو تكسي بصوص مورناى ويورد (يحمر) داخل فرن حام بسرعة ثم يسوي البيض بالزبده في الطاسه وبعد تسويته يقطع بقطاعه مستديره بقدر التارتليت وتضع كل بيضه فوق التارتليت وتضع فوق صفار البيضه قطعه صغيره من اللسان الاحمر ويقدم في الحال

إف بلا مونت مورونسي بيض مونت مورونسي في الصحن Œufs Plat Montmoroncey

هو ان تفرد في قاع صحن رؤوس اسبرج الا كريم ويكسر فوقها البيض ويرش عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد ان يتم تسويته يضاف له من الجانبين رؤوس اسبرج بالزبدة ومن الجانبين الا خرين فوند خرشوف «أيغنسيه» ترس رفيع سوتية بالزبدة ويقدم في الحال

إف بلامونيجاسك بيض مونيجاسك في الصحن Œufs Plat Monégsque

هو أن تفرد في قاع صحن طماطم كنكاسيه ممزوجه باستراجون مفروم ثم تكسر البيض من فوقه وتضيف له ملحاً وفلفلا ويسوى كالمعتاد وبعد أن يسوى يوضع له من أعلى قطعاً من فلتو انشوجه فوق الصفار وصلصه طماطم حول الدائر ويقدم في الحال

إف بلانانتويا بيض نانتويا في الصحن Œufs Plat Nantua

هو ان تفرد في صحن مقدار ثلاث ملاعق مقطعة قطعا صغيرة من الانحوست او جمبري ويكسر عليه البيض ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد ان يسوى يضاف عليه حول الصفار قطعا من الانجوست او الجمبري وقطعة تروف فوق الصفار وخيط من صوص نانتويا حول الدائر ويقدم في الحال

إف بلا نيرو بيض نيرو في الصحن Œufs Plat Néron

وهو مثل بيض كليني ويقدم في الحال

إف بلا نورماند بيض نورماند في الصحن Œufs Plat Normand

هو ان تضع في قاع صحن ثلاث ملاعق كريمه ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وملعقة صغيرة من خلاصة السمك ومقدار ٥ او ٦ قطع من الوتر منظفه ويكسر عليها البيض ويسوى مثل إف ميروار ويحاط (جرنيه) بصوص نورماند

إف بلا ايزولين بيض ايزولين في الصحن Œufs Plat Isoline

هو أن تحضر صحن وتضع به مقدار ملعقه زبدة وتكسر عليها البيض ويسوى كالمعتاد وبعد ان يسوي تضع حول البيض طماطم مشقوقه نصفين ومسواه ألا بروفنسال وفوق الطماطم كبد فراخ ناضجه سوتيه بالزبدة وممزوجه بصوص مادير ويرش على الكبد مقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال



البيض الاومليت

Œufs omelettes

كيفية عمل الاومليت

هو أن تكسر مقدار ١٢ بيضه في سلطانيه وتضيف عليها قليلا من الملح والفلفل الأبيض ثم تمزج قليلا بالسلك وتصفي من الشنوار فى إناء آخر ثم تحضر طاسه ذات يد وتضع داخلها مقدار ٦ دراهم مسلي وتوضع على نار حاميه وعندما يسخن جيدا يصب فوقه البيض ثم تهز الطاسه باليد اليسرى وتقلب البيض باليد اليمنى بالشوكة بسرعه حتي يتجمد قليلا ثم ترفع الطاسه بعيداً عن النار ثم يثني حرف البيض من أعلى من جهة اليد الى أسفل حتى يصير ملفوفا مثل الرغيف الفينو (الافرنجى) ثم يثني الحرف من أسفل الي أعلى وبعد ذلك يقلب فى صحن مستطيل وهذه كيفيه تسوية الاومليت مبدئيا ويمكن أن يضاف مع البيض بعد التصفيه مقدارا من الجبنه أو الطماطم أو المقدونس حسب نوع الصنف كما سيوضح بعد ويفرد في وسطه قبل أن يلف مقدارا من كبد الفراخ محمره سوتيه أو طماطم مسواه بالزبدة أو شامبنيو أو رؤوس اسبرج حسب نوع الصنف كما سيوضح حسب اسم الصنف فيما بعد

أومليت اينسوريل

Omelettes Agnéssorel

هو أن تكسر مقدار ١٢ بيضه وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وتصفي من الشنوار ثم يسوي الاومليت كما هو موضح وقبل ان يلف يفرد داخله ٣٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة ممزوجه بملعقتين بوريه من الفراخ ثم يلف الاومليت ويقلب في صحن مستطيل ويرص من الاعلى بالطول مقدار ٨ قطع مستديره من اللسان بحجم النصف ريال مركبه على بعضها بطول الاومليت ويحاط بخيط رفيع من چو مربوط ثم يقدم في الحال

أومليت الاامريكين

Omelettes à l Americaine

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف طماطم كنكاسيه وبعد أن ينضج يقلب فى صحن وبجانبه لارد مقطع قطعاً مستديرة (ترنش) ويسوى جريبه أو يحمر في الفرن ويقدم فى الحال

أومليت أندلوز

Omelettes Andalouse

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف طماطم كنكاسيه ممزوج بقطع من الفلفل الحلو ثم يلف ويقلب في صحن وبجانبه بصل مقطع قطعاً مستديرة (ترنش) ومتبن فى الدقيق ومسوي فريتو ثم يقدم في الحال

أومليت أرشدوك

Omelettes Archiduc

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ١٠٠ جرام كبد فراخ مقطعه قطعاً رفيعة وعند ما تحمر يصب عليها نصف فنجال كونياك ويضاف لها ملعقتين أو ثلاث صوص ديميجلاس ثم يلف الاومليت ويقلب فى صحن ويحاط بخيط ديميجلاس ويقدم فى الحال

اومليت اسبانيول Omelettes Espagnole

هو ان تمزج مع البيض قبل أن ينضج مقدار ٥٠ جرام فلفل حلو مقطع قطعاً صغيره وتفرد داخله قبل أن يلف مقدار ٤ ملاعق طماطم كنكاسيه ثم يقلب في صحن وبجانبه بصل محمر فريتو مرصوص فوق بعضه بشكل أهرامات صغيرة ويقدم فى الحال

اومليت أوزاي Omelettes Oseille

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقداراً من الحميض مقطع چليين رفيع مثل الشعر ومسوي بالزبده ويسوى مع الاومليت ويقدم فى الحال

اومليت أوسطاندين Omelettes Ostendaise

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقداراً من المول أى المديه وشامبنيون « ايمنسيه » وتروف ممزوجه بصوص نانتويا ثم يقلب فى صحن وبجانبه خيط من صوص نانتويا ويقدم في الحال

اومليت بندكتين Omelettes Bènèdictine

هو أن تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف براندادا من سمك البكلاه ممزوجا بالتروف وبعد أن يغرف في صحن يحاط بخيط من صوص سوبريم ثم يقدم في الحال

اومليت بونفام Omelettes Bonne Femme

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٢٥ جرام لارد مقطع قطعاصغيره سوتيه وشامبنيون ايمنسيه سوتيه بالزبدة ومقدار بصلتين مقطعتين ايمنسية ترس رفيع مسويتين بالزبده على نار هادئه ويسوى الأومليت كالمعتاد ويقدم في الحال

أومليت الا بوشير Omelettes àla bouchére

هو أن تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف ٥٠ جرام نخاع (العظم) البقرى مقطع قطعاً صغيره ومسوى بلانشيه ممزوج بجلاس ديفياند خفيف ثم يقلب في صحن ويرص فوق الأومليت من أعلى بالطول مقدار ١٢ قطعة نخاع مستديره مسواه بلانشية ملمعه بجلاس ديفياند وخيط چو بتاو مربوط حول الدائر ويقدم في الحال

أومليت الا بولونيز Omelettes àla Boulonnais

هو أن تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار ٥٠ جرام «ليتانس» بوشيه أى كبد سمك ناضجه بوشية وملعقتين من زبدة الامتر دوتيل ويلف الأومليت ويقلب فى صحن وحول الاومليت زبده الامتر دوتيل أيضا يقدم في الحال

اومليت ابريطون Omelettes Bretonne

هو أن تمزج مع البيض مقدار ٤ ملاعق بصل وكرات مقطعة جلين رفيع ومسواه بالزبده ومقدار ثلاث ملاعق شامبنيون اعنسية برس رفيع سوتيه بالزبدة ويسوي الاومليت كالمعتاد ويقدم في الحال

اومليت بريا ساڤاران Omelettes Brillat Savaran

تفرد داخل الاوميت قبل أن يلف مقدار ٤ ملاعق مع قطع من صدور طيور الصيد وملعقتين تروف مقطعتين قطعا صغيره ممزوجة بصوص دمجلاس بخلاصة الطيور وبعدأن يقلب في الصحن يرص فوق الاوميلت بالطول مقدار ١٢ قطعة تروف ملمعه بجلاس ديڤياند وخيط من چو مربوط حول الدائر ويقدم في الحال

اومليت الا بروكسلواز Omelettes àla Bruxelloise

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف هندبيا ناضجه بريزية ومقطعه قطعاً رفيعه ممزوجه بالكريمة وبعدأن يقلب في صحن يحاط من الدائر بخيط من صوص سو بريم ويقدم في الحال

اومليت الا بارزين Omelettes àla Parisienne

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٢٠ جرام تروف مقطع قطعاً صغيره وبطاطس سوتيه بالزبدة مقطعه أيضاً قطعا صغيره ويسوى كالمعتاد ويقدم في الحال

أومليت بارمنتيه Omelettes Barmantier

تمزج مع البيض قبل تسويته ٤ ملاعق بطاطس مقطعه قطعاً صغيره ومسواه سوتيه بالزبدة وملعقة مقدونس مفروم ويسوى كالمعتاد ويقدم في الحال

اومليت او برمزان Omelettes Au Parmesan

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٣٠ جرام جبنه برمزان مبشوره ويسوى كالمعتاد ويقدم في الحال

اومليت بازان Omelettes Paysanne

هو أن تحمر في الطاسه مقدار ١٥٠ جرام لارد أحمر مقطع قطعاً صغيره ومسوى بلانشيه ويمزج مع البيض وتضيف عليه أيضاً مقدار ٤ ملاعق بطاطس مقطه قطعاً صغيره وناضجه سوتيه بالزبده ومقدار معلقتين ورق حميض مقطع قطعاً رفيعه ومسوى بالزبده ومعلقه مقدونس مفروم ويسوى في الطاسة مستدير ويقلب على الوجه الآخر مثل البنكيك ويقدم في الحال.

اومليت او بوانت اسبرج — Omelettes au Point d'Asperge

هو أن تمزج مع البيض مقدار ٤ ملاعق رؤوس اسبرج مسواة بالزبدة ويسوي الاومليت وبعد أن يقلب في الصحن يشق من أعلى بالطول ويضاف اليه مقدار اربع ملاعق من رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

اومليت بورتوجيز — Omelettes Portugaise

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق طماطم كنكاسيه وبعد أن يقلب في الصحن يضاف له حول الدائر خيط من صلصة الطماطم ويخدم فى الحال

اومليت برنسيس — Omelettes Princesse

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف اربع ملاعق رؤوس اسبرج ممزوج بصوص كريم وبعد أن يقلب الاومليت في الصحن يرسم من أعلى بالطول بقطع من التروف وخيط من صوص الا كريم حول الدائر ويخدم في الحال طريقة اخرى : — تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ثلاث ملاعق قطع صغيره من الفراخ ناضجه وثلاث ملاعق رؤوس اسبرج ويسوي الاومليت كالمعتاد ويضاف له من أعلى فى الوسط مقدار ثلاث ملاعق من الاسبرج مرتباً بنظام ويرسى باقي الاومليت بالتروف وخيط رفيع من صوص سوبريم حول الدائر ويخدم فى الحال

اومليت الا پروڤنسال — Omelettes àla Provençale

هو أن تفرد في الاومليت من الداخل قبل ان يلف طماطم كنكاسيه مقدار اربع ملاعق ومسوى معها مقدار أربع فصوص ثوم مفرومه وملعقة مقدونس مفروم ويسوى الاومليت بالزيت وبعد أن يقلب في الصحن يضاف له خيط من صوص بروڤنسال حول الدائر ويخدم في الحال

اومليت أوطوماط وهو مثل أومليت الا بورتوجيز — Omelettes au Tomates

اومليت ساڤويارد — Omelettes Savoyarde

هو أن تضيف مع البيض قبل تسويته مقدار ١٠٠ جرام بطاطس مقطع « ايمنسيه » أي ترس رفيع وهو نيء ويسوى سوتيه بالزبدة ومقدار ٨٠ جرام جبنة جراڤيرا مقطعة قطعاً صغيره ويسوى الاومليت مستدير مثل البنكيك ويخدم في الحال

Omelettes Suissesse — اومليت صوسيس

هو ان تمزج مع البيض مقدار ١٥٠ جرام جبنةجرافيرا مبشوره وملعقتين كريمه ويسوى الاومليت مستدير مثل العجه ويرش بالجبنه من أعلى ويسوى في الفرن ويقلب في الصحن ويخدم فى الحال

Omelettes Grand Mére — اومليت جران مير

تمزج مع البيض قبل تسويتهمقدار ملعقة مقدونس مفروم ومقدار ١٠٠ جرام كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعة ويحمر (فريتو) بالزبده ويسوى الاومليت ويخدم فى الحال
ملحوظه : العيش يسوى عند الطلب لاجل ان يظل ناشف داخل الاومليت

Omelettes au jambon — اومليت اوچامبون

هوأن تمزج مع البيض قبل التسويهمقدار ١٠٠ جرام چامبون مقطع قطعا مربعهصغيرهمحمرهسوتيهبالزبده ويسوى الأوميلت كالمعتاد ويرسم من أعلى بالطول بقطع سامبوكسا من الچامبون ويخدم في الحال .

Omelettes jessica — اومليت چسيكا

هوأن تفرددداخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق موريل«أمنسيه » اى ترس رفيع ورؤوس اسبرج الاكرم وبعد أن يقلب الأومليت فيالصحن يرسم من أعلى بالموريل وفي الوسط هرم صغير من رؤوس اسبرج وحول الدائر خيط من صوص شاتو بريان ويخدم في الحال .
ملحوظه : ـ الموريل مثل الشامبنيون يوضع في العلب عند البقال

Omelettes jurassienne — أومليت جوراسين

تمزج مع البيض قبل تسويتهملعقةمقدونس مفروم وورق سرفي وبصل أخضر مفروم ، ١٠٠ جرام لارد مقطع قطعا صغيره محمره سوتيه فى الطاسه ويسوى الاومليت وقبل أن يلف يفرد بداخله مقدار ثلاث ملاعق ورق حميض مقطع چيلبين ومسوى بالزبده ويقلب فى الصحن ويخدم فى الحال

Omelettes à la Joinvoille — اومليت الاچوان ڤيل

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق من التجهيزات الآتيه :
قطع من الجمبرى وشامبنيون وتروف ممزوجه بملعقة صوص كريڤيت وبعد ان يقلب فى الصحن يضاف عليه من الدائر خيط من صوص كريڤيت ويخدم في الحال

Omelettes Durand — اومليت دوران

تمزج مع البيض قبل تسويته مقدار ٥٠ جرام شامبنيون« امنسيه » اى ترس رفيع ومثلهخرشوف« امنسيه»

اى ترس رفيع نى ويسوى سوتيه بالزبده ثم تفرد فى الاومو ليت من الداخل قبل ان يلف مقدار اربع ملاعق تروف ورؤوس اسبرچ ممزوجه بمقدار ثلاث ملاعق صوص سوبريم وبعد أن يقلب فى الصحن يضاف له من الدائر خيط من صوص ديميجلاس ممزوجه بالطماطم ويخدم فى الحال

اومليت ريفورم Omelettes Réforme

تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار اربع ملاعق من التجهيزات الآتيه :
لسان وتروف وكرنشون وبياض بيض مسوى مقطعه چلبين ممزوجة بصوص بواڤراد بچليه جروزاي وبعد أن يقلب فى الصحن يضاف حول الدائر خيط من نفس الصلصه ويقدم فى الحال

أومليت الارين Omelettes àla Reine

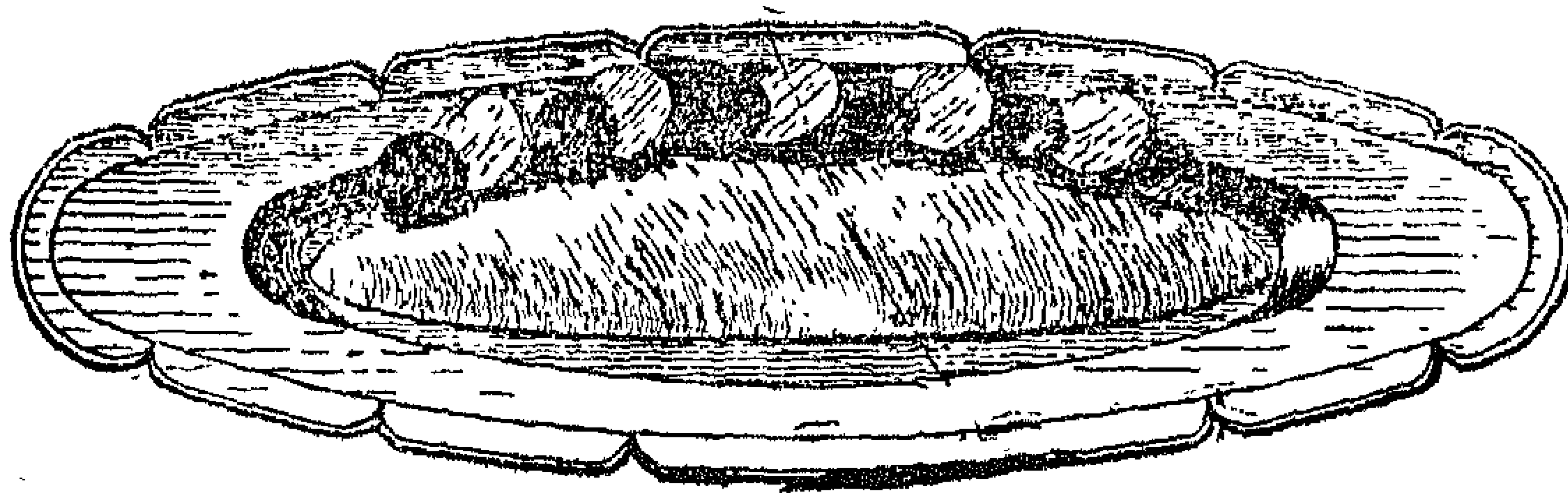
هو أن تفرد بداخل الاومليت قبل أن يلف مقدار اربع ملاعق بوربه من الفراخ وبعد أن يقلب فى الصحن يضاف له جرنيه خيط من صوص سوبريم حول الدائر ويخدم في الحال .

أومليت أوروثو Omelettes aux Rognons

تحضر داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق كلاوي بتلو أو ضاني مقطعه قطعاً صغيره ومحمره سوتيه بالزبدة وممزوجه بصوص ديمجلاس وبعد أن يقلب الاومليت في الصحن يشق من أعلى من الوسط ويضاف عليه مقدار اربع ملاعق كلاوي ومن الدائر خيطمن صوص مادير ويخدم في الحال .

أومليت روسيني Omelettes Rossini

تمزج مع البيض قبل التسوية مقدار أربع ملاعق فواجراه مقطع قطعاً صغيره وتروف أيضاً وبعد تسويته يقلب في الصحن ويرص فوق الأومليت من أعلى بالطول قطع من التروف ملمعه بجلاس ديڤياند وصوص ديميجلاس بخلاصة التروف حول الدائر ويخدم في الحال



(رسم ٥) أومليت روسيني

اومليت أوشامبنيون Omelettes aux Champignons

تمزج مع البيض قبل التسويه أربع ملاعق شامبنيون « ايمنسيه» محمر سوتيه بالزبده ويسوي كالمعتاد وبعد أن يقلب في الصحن يرص فوقه من أعلى بالطول رؤوس شامبنيون صغيره محمره سوتيه بالزبده وقطع من التروف ويخدم في الحال

اومليت شاسير Omelettes Chasseur

تفرد داخل الأومليت مقدار أربع ملاعق من التجهيزات الاتيه : كبد فراخ مقطعه ترنش رفيع محمره سوتيه بالزبده وشامبنيون محمر سوتيه بالزبده ممزوجه بصوص ديميجلاس بالمادير وبعد أن يسوى الأومليت يقلب فى الصحن ويشق من أعلى ويضاف له مقدار اربع ملاعق من نفس الفارسه ويضاف له خيط من صوص شاسير حول الدائر ويخدم فى الحال

اومليت شڤريز Omelettes Chevreuse

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ٣٠ جرام تروف مقطعه قطعا صغيره وفوند خرشوف مقطع ايضا قطعا صغيرة ورؤوس اسبرج ويسوى الأومليت كالمعتاد وبعد ان يقلب في الصحن يرسم من اعلى الأومليت بالطول بقطع من التروف ويخدم فى الحال

اومليت شوزاى Omelettes Choisy

هو ان تفرد داخل الأومليث قبل ان يلف مقدار اربع ملاعق لاتوجه مسواه بريزيه ومقطعه قطعا صغيره وممزوجه بصوص سوبريم وبعد ان يسوي يقلب فى الصحن ويضاف له حول الدائر خيط من صوص سوبريم ويخدم فى الحال

اومليت فيرمبير Omelettes Fermiére

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ٣٠٠ جرام جامبون احمر مفروم وملعقة مقدونس مفروم ويسوى مستدير فى الطاسه بدون أن يقلب على الوجه الأخر مثل العجه ويلزم ان يكون لين ويقلب فى الصحن ويرش عليه مقدونس فيو خفيف ويخدم في الحال

اومليت اوفين زيرب Omelettes aux Fines-Herbes

اوفين زرب وهو يتكون من مقدونس وبصل اخضر وورق سرفى واستراجون والجميع مفرومه فرما ناعما ويمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ملعقتين من هذه الخضروات ويسوي الأومليث كالمعتاد ويخدم في الحال
ملحوظه : احيانا (يمشى) يخدم الأومليت بالمقدونس والا ستراجون اذ لم يوجد بصل اخضر وسرفي

اومليت الافلورانتين Omelettes àla Florentine

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ١٠٠ جرام ورق سبانخ مسوى بالزبده بعد أن يغلي غلية في الماء ويسوى كالمعتاد ويخدم في الحال . ويضاف له حول الدائر خيط من صوص بشامل خفيف ممزوج بالكريمة ويخدم في الحال ,

اومليت اوفوند ارتشو
Omelettes aux Fonds d Artichauts

هو ان تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٥٠ جرام فوند خرشوف (ايمنسيه) اى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة ويسوي كالمعتاد ويرسم من اعلي بقطع من الفوند خرشوف مسوى بريزيه وخيط من الجومر بوط من الدائر ويخدم في الحال

اومليت الافور ستير
Omelettes àla Forestiére

تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار ١٠٠ جرام موريل (ايمنسيه) وسب ايمنسيه محمر سوتيه ويمزج الجميع بملعقتين جلاس ديفياند خفيف ومقدار ١٠٠ جرام لارد أحمر مقطع قطعاً صغيرة محمر سوتيه وبعد تسوية الاومليت يقلب فى الصحن ويرسم من أعلى بمقدار ٦ قطع من الموريل محمر سوتيه بالزبدة مقطعة قطعتين وحول الدائر خيط من الجو مر بوط ويخدم فى الحال

اومليت الا فيكتوريا
Omelettes àla Victoria

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق صغيرة من قطع اللانجوست وقطع صغيره من التروف ممزوجة بصوص هومار أو صوص كريفيت وبعد التسويه يقلب في الصحن ومن أعلى بالطول يرسم بقطع صغيرة من اللانجوست والتروف فوق اللانجوست ويحاط من الدائر بخيط من نفس الصلصة ويخدم فى الحال

اومليت كلامار
Omelettes Clamart

تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار ثلاث ملاعق قطع صغيرة من اللانجوست وقطع صغيرة من التروف ممزوجة بصوص هومار أو صوص كريفيت وبعد التسوية يقلب فى الصحن ومن أعلى بالطول يرسم بقطع صغيره من اللانجوست وقطع من التروف فوق اللانجوست ويقدم فى الحال

اومليت كلامار
Omelettes Clamart

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ثلاث ملاعق بازلا ناضجة باللاتوجة والزبدة الا فرانسيه وبعد تسوية الاومليت يقلب فى الصحن ويشق من اعلى بالطول من الوسط ويضاف له ثلاث ملاعق بازلا الا فرنسيه ويخدم في الحال

اومليت او كريفيت
Omelettes aux Crevettes

هو ان تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار ١٥ جرام جمبرى مقطع قطعاً صغيره ممزوجه بملعقتين من صوص كريفيت وبعد ان يسوي الاومليت ويقلب في الصحن يشق من اعلى ويضاف له مقدار ٥٠ جرام جمبرى محمره سوتيه بالزبدة ويلف حول الدائر خيط من صوص كريفيت ويخدم في الحال

اومليت اولارد Omelettes aux Lard

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٥٠ جرام لارد مقطع قطعاً صغيره محمره سوتيه ويسوى كالمعتاد ويقلب في الصحن وبجانبه (ترنش) اي قطع مستديره من اللارد مسوىجريه او محمر في الطاسه ويخدم في الحال

اومليت ليموزين Omelettes Limousine

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٠٠ جرام بطاطس مقطع قطعاً رفيعه وهو ني ويسوي سوتيه بالزبده ، ١٠٠جرام چامبون مقطع قطعاً صغيره محمره سوتيه بالزبده ويسوى الاومليت كالمعتاد ويخدم في الحال

اومليت لورين Omelettes Lorraine

تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ١٠٠ جرام لاردمقطع قطعاً رفيعه ومسوى بلانشيه ومحمر في الطاسه ومقطع قطعاًساميوسكا ، ١٠٠ جرامجبنه جراڤيرا مقطعه ترنشرفيع وملعقتين بصل مفروم ومقدار ثلاث ملاعق كريمه لباني يابسه ويسوى الاومليت كالمعتاد ويخدم في الحال

اومليت ليونيز Omelettes Lyonnaise

هو أن تسوي مقدار اربع بصلات بعد تقطيعها « أيمنسيه » اى ترس رفيع ويسوى بالزبده على نار هادئه حتى يصير لونها مستكاوى ثم تضيف عليه ملعقة مقدونس وتمزج نصف البصل مع البيض قبل التسويه ثم يسوي الاومليت كالمعتاد وبعد أن يقلب في الصحن يوضع علية باقي البصل ويخدم في الحال

اومليت ماسينا Omelettes Masséna

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ١٠٠جرامفوندخرشوف«ايمنسيه» ترسرفيعسوتيه بالزبده ممزوجه بملعقة صلصة طماطم وبعد أن يسوى يقلب في الصحن ويرص من أعلى بالطول مقدار ١٠ قطع نخاع عظم مواسير البقر مسواة بلانشيه ملمعة بجلاس ديڤياند وخيط من صوص بيارنز حول الدائر ويخدم في الحال

او مليت مانسل Omelettes Mancelle

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ثلاث ملاعق ابوفروه مسوى بريزيه مكسر بالشوكة وثلاث ملاعق چليين من صدور البيردورو ممزوجة بملعقتين جلاس ديڤياند وبعد التسويه يقلب في الصحن ويوضع فوقه بالطول قطع ترنش من صدور البوردوروه ملمعه بجلاس ديڤياند وحول الدائر خيط من صوص ديميجلاس بخلاصة البير دوروه ويخدم في الحال (البردوروه هو الحمام القمري)

اومليت ان . ماسكوت Omelettes En Mascotte

تمزج مع البيض قبل نضجه أربع ملاعق فوند خرشوف مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار أربع ملاعق بطاطس

مقطعة قطعاً صغيرة أيضاً محمره سوتيه بالزبدة ومقدار ملعقتين تروف مقطعة قطعاً صغيرة ثم يسوى الاومليت كالمعتاد ويضاف له حول الدائر چو مربوط خفيف ويخدم فى الحال

اومليت مكسيكين Omelettes Mexicaine

هو أن تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون « ايمنسيه » محمره سوتيه بالزبده ومقدار ٤٠ جرام چليين من الفلفل الحلو وقبل تسويه الاومليت تفرد بداخله قبل أن يلف مقدار ثلاث ملاعق طماطم كنكاسيه وبعد أن يقلب فى الصحن ويضاف له حول الدائر خيط من صوص ديميجلاس ويخدم في الحال

اومليت ميرى Omelettes Mireille

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف أربع ملاعق طماطم كنكاسيه ممزوجة بفصين ثوم مفروم ويسوى الاومليت بالزيت وبعد أن يقلب الاومليت فى الصحن ويضاف عليه خيط من صوص كريم بالزعفران حول الدائر ويخدم في الحال

اومليت مونسيليه Omelettes Monselet

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق من التجهيزات الآتية :—

تروف مقطعة چليين وشامبنيون « ايمنسيه ورؤوس اسبرچ ممزوجة بملعقتين بوريه فواجراه خفيفة وبعد أن يسوى الاومليت يقلب في الصحن ويرسم من أعلى برؤوس شامبنيون محمره سوتيه بالزبدة وقطع من التروف ورؤوس اسبرچ من الجانبين وخيط من صوص ديميجلاس حول الدائر ويخدم فى الحال

اومليت موسولين Omelettes Mousseline

تحضر مقدار صفار ثماني بيضات ثم تمزج مع الصفار مقدار ملعقتين كريمة وملح خفيف ويخفق ببياض ثماني بيضات مضروبه مارنج ثم يسوي الاومليت فى طاسه واسعة بزبدة مكرره ثم يلف الاومليت ويقلب فى الصحن ويخدم في الحال

اوميلت نانتويا Omelettes Nantua

تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار ١٠٠ جرام قطع كريفيس أو جمبرى ممزوجة بثلاث ملاعق صوص نانتويا وبعد التسويه يقلب فى الصحن ويرسم من أعلى بقطع من الكريفيس أوجمبرى وخيط من صوص نانتويا من الدائر وروف فوق الجمبرى ويخدم في الحال

أومليت ناتير Omelettes Nature

هو أومليت بدون أن يدخله أى شيئ خلاف الملح والفلفل الخفيف ويسوي كالمعتاد ويخدم فى الحال

أومليت نور ماند — Omelettes Normande

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ٢٤ قطعة ويتر بوشيه منظف جيدا وممزوج بثلاث ملاعق صوص نورماند وبعد أن يسوى الأوملت ويقلب في الصحن يصب حول الدائر خيط رفيع من صوص نورماند ويخدم في الحال

اومليت هو لانديز — Omelettes Hollandaise

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ١٠٠ جرام سمك سيمون مدخن مقطع قطعاً رفيعه ومنطق بالزبدة ويسوي الأومليت كالمعتاد ويصب بدائرة خيط من صوص هو لانديز ويخدم في الحال

اوامليت هنجرواز — Omelettes Hongroise

هو أن تسوي مقدار بصلتين مفرومتين فرما ناعما بالزبدة على نار هادئه ويمزج بالملعقة من البابريكه أى فلفل أحمر وتضيف عليه مقدار ثلاث أو أربع ملاعق طماطم كنكاسيه وتملحها بملح خفيف ويضاف له جوز الطيب وتفرد هذه التجهيزات بداخل الأومليت قبل أن يلف وبعد التسويه يقلب في الصحن وتصب من الدائر خيط رفيع من صوص هنجرواز ويخدم في الحال

البيض البارد

اف فروا — Œufs Froids

اف فروا الاا كسندرا — Œufs Froids Al Exandra

وهو بيض بوشيه مجفف جيداً من الماء ويكسي بصوص شوفروا بيضاء ويرسم من أعلى في الوسط بقطعة من التروف ثم تلمع من أعلى بجليه أبيض مكرر ويوضع فوق كروستاد تارتليت مملوء موس ديكريفيت أولانجوست والبيضه من أعلى وحولها خيط من الكافيار فوق دائر التارتليت ثم يرص في الصحن وفي وسطه جليه مفروم وبعد ذلك يوضه في ثلاجه لوقت الطلب

اف فروا الا اندالوز — Œufs Froids àl Andalouse

هو بيض بوشيه مكسي بصوص شوفروا بالطماطم ممزوجة بمقدار الربع بوريه سوبيز أي بوريه البصل ويلمع من اعلى بالجليه ثم تحضر تورته صغيرة مستديرة وتملا بطماطم بوريه ممزوجة بجليين وتقلب في وسط الصحن بعد

ان تتجمد علي الثلج ثم ترص البيض فوق الدائر وفى الوسط بالچلين ابيض مفروم ثم يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

Œufs froids Argenteuil — اف فروا أرچنتئى

وهو بيض بوشيه أو موليه ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بپوريه اسبرج اخضر ثم يلمع بچليه وبعد ذلك تحضر رؤوس اسبرج صلاته فى وسط صحن مستدير ثم يرص حول دائر الاسبرج بطاطس مسوي ومقطع قطعاً مستديرة ثم يرص البيض حول الدائر وبعد ذلك يوضع فى ثلاجة لوقت الطلب

Œufs Froids Balzac — اف فروا بلزك

هو ان تحضر تارتليت بيضاوي من العجين مسوي فاضي ويملأ بموس من الكرفس وبعد ذلك تجهز البيض بوشية ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بپوريه كرفيس « جمبري » ويرسم من أعلى بقطعه تروف ويلمع بالچليه ثم يوضع البيض فوق التارتليت ويرص في الصحن وفي الوسط چليه مفروم وكروتون من الچليه حول الدائر ثم يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

Œufs Froids Polignac — اف فروا پولينياك

هو ان تحضر مول داريول صغير ويدهن زبدة خفيف ويرش من الداخل بچامبون مفروم ومقدونس فينو ثم تكسر البيضة فى الوسط وترش عليها الملح والفلفل رشاً خفيفاً ثم تضع القوالب فى صينية بها ماء مغلي وتسوي مدة خمسة دقائق ثم تخرجه من الفرن وبعدان يبرد البيض يقلب فيصحن لكن يجفف من الزبده ثم تحضر قوالب بابا أوسع من الاولى وتوضع فوق الثلج ثم تبطن بالچليه وبعد ذلك توضع قطعة تروف في الارضية ثم توضع البيضة المسواه في القالب وتصب حولها چلية ابيض مكرر وقبل الطلب تقلب القوالب على فوطه بنظام وفي الوسط چليه مفروم وحول الدائر كروتون مثل الهلالات ويخدم عندالطلب

Œufs Froids Printanière — اف فروا برينطانييه

تحضر تارتليت من عجين مسوي فاضى ويملأ ماسدوان من الخضروات ممزوج بصلصة مايونيز وتوضع فوق البيضة بوشيه مكسية بالچليه ثم ترص في صحن على فوطه وفي الوسط چليه مفروم ثم يرسم حول الدائر بكروتون چليه ممزوجه بخضروات ماسدوان رفيع ثم يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

Œufs Froids Jeannette — اف فروا چيانيت

هو ان تقطع چامبون ترنش ثم تقطع اسكالوب رفيع من صدور الفراخ مسواه وتضعها فوق بعضها وتقطع قطعاً بيضاوية مع بعضها متساوية ثم ترص في صينيه قاعها مكسي بچليه خفيف ايضاً ثم تجهز بيض بوشيه وترش

عليه من الاعلى چامبون وترف مفرومه وتـكسي بالچليه ثم تخلع صدور الفراخ مع الچامبون وترص فى الصحن بنظام وتوضع بيضة فوق كل قطعه وفي الوسط چليه مفروم وحول الدائر كروتون من الچليه ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب ملحوظة : ويمكن ان يوضع لسان بدلا من الچامبون

اف فروا دريه — Œufs Froid Dreux

هو ان تجهز بيض بوشيه وتجففه ثم تجهز قوالب بابا صغير وتبطن بالچليه وتوضع فى قاع كل قالب قطعة تروف ويرص حول دائر القالب رؤوس اسبرچ اخضر وتضع البيضة في النصف وىملا القالب چليه سائح وتوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعنـد الطلب تغطس القوالب في ماء دافىء قليلا وتقلب فوق طوست مستديرويرص فى الصحن وفي الوسط چليه مفروم وحول الدائر كروتون ويخدم في الحال

اف فروا الاراڤيچوت — Œufs Froid àla Ravigote

تحضر تارتليت بيضاوي مثل النصف بيضة ويبطن بچليه وترسم قاعه من الداخل فرع شجرة بالـكرنشون وبياض البيض وكبري ثم يوضـع ملعقة من صوص رامولاد ممزوجة بالچليه وتوضع البيضة من الداخل وتكسى بصوص رامولاد وتوضع فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافىء ثم يقلب فوق كروتون بيضاوي من الچليه مقطوع بقطاعه منقوشة ويمكن رسم القاع بورق استراجون مع الـكرنشون والـكبري ويخدم في الحال

اف فروا الا رين — Œufs Froid àle Reine

هو ان تحضر كروستاد من عجينه البريوش ويخلى من الداخل ويملأ بقطع من الفراخ ممزوجة بصوص مايونيز ويرص فوقه بيض بوشيـه مكسى بالمايونيز ممزوج بالچليه ومرسوم من أعلى بقطع من التروف وملمع بالچليه

اف فروا روزيتا — Œufs Froid Rosita

هو ان تحضر بيض بوشية مكسي بصوص شوفروا بيضاء ممزوجه بطارخ اللانجوست الاصفر ويرسم من اعلى بهلال من التروف ويلمع بچليه ويرص فوق قاعده من الچليه مصنوعه في طورته مستديرة وحول الدائر طماطم صغيرة مقشرة ومخلية من الداخل ومملحه بملح وفلفل وتملا ببوريه تونة وتوضع في ثلاجة وتخدم فى الحال

اف فروا روبان — Œufs Froid Rubene

هو ان تحضر مقدارا من چليـه دي هبلون أو رؤوس اسبرچ اخضر مسوي بلانشيه ثم يملح بقليل من الملح والفلفل وتضيف عليه ملعقة مقدونس مفروم وورق سرفي ومقدارا من بوريه طماطم ممزوجة بالچليه ثم تمزجـه ببعضه وتملأ به تارتليت من العجين مسوي وتوضع فوقه بيض بوشيه مكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة ببوريه فواجرا ومرسومة من أعلى بورقة استراجون ملمعة بالچليه ويرص فى الصحن وفى الوسط چليـه مفروم وحول

الدائر كروتون چليه ويمكن ان يملأ فى قوالب بابا بدلا من تارتليت العجين فى تارتليت عاده مدهون زيت خفيف ويقلب فى الصحن وفوقه البيض وچليه مفروم فى الوسط وبين البيضة والاخري كروتون چليه هلالات ثم يوضع فى ثلاجة لوقت الطلب

اف فروا شارتر — Œufs froid Charter

هو ان تحضر طورته مستديره وتبطن قاعها بالچليه وتملأها بموس الفراخ ثم تحضر بيض بوشيه مجفف جيداً من الماء ويرسم من اعلى بورق استراجون ويلمع بالچليه ثم تقلب الطورته في الوسط. وترص فوقها البيض ويرص من الدائر كروتون من زبدة الاستراجون ويوضع فى الثلاجه لوقت الطلب

اف فروا فرو فرو — Œufs Froid Frou Frou

تجهز اف بوشيه وتجففه جيداً ويكسى بصلصه شوفرو بيضاء ممزوجه بصفار بيض مسوى ومصفى بالمنخل ثم يرسم من اعلى بقطعة تروف منقوشه فى الوسط ويوضع حول دائر البيضه خيط رفيع من التروف المفروم وتلمع بالچليه ثم تجهز صلاته بالخضروات الاتيه . بازلا ورؤس اسبرج مقطعه قطعاً صغيره وفاصوليا خضراء مقطعه قطعاً صغيره متوسطه ويمزج معها صوص مايونيز بالچليه ثم تعبأ فى مول بيضاوي مدهون بزيت خفيف ويوضع فى الثلج وعند الطلب يقلب في وسط الصحن ويوضع حوله چليه مفروم ثم يرص البيض فوق الچليه المفروم ويوضع حول دائر الصحن حول البيض كروتون چليه ويوضع فى ثلاجه لوقت الطلب

اف فروا دي ڤيڤيير — Œufs Froid de Viveurs

تجهز بيض موليه ويكسي بصوص امريكان بالچليه وتضعه فوق ترنش لانجوست مكسى بصوص مايونيز بالچليه ويرص فى الصحن وفي الوسط صلاته بطاطس الابايزان بالملعقه ثم يرص البيض حول الصلاته وحول دائر البيض بطاطس مقطع مستدير مسوى ومملح بالليمون والزيت وملح خفيف وفوق البطاطس قطعة بنجر صغيره ويوضع فى ثلاجه لوقت الطلب

اف فروا كاريم — Œufs Froid Caréme

تحضر تارتليت من العجين مسوي بيضاوي ويملأ بقطع من سمك السيمون ممزوجه بصوص مايونيز ثم تحضر بيض مسوى في الصحن أو الطاسه ويقطع بقطاعه بيضاوي مثل التارتليت وتوضع قطعة تروف فوق الصفار وخيط من الكاڤيار فوق دائر البياض ثم يلمع بالچليه ويرص فوق التارتليت ويوضع فى الثلاجه لوقت الطلب

اف فروا كوليتيت — Œufs Froid Coliuette

تحضر تارتليت بيضاوى وتبطنه بالچليه وترسم قاعه بفرع شجره بالتروف وبياض بيض ثم توضع بيضة بوشيه داخل القالب وفوقها چليه أبيض ثم يوضع فوق الثلج وبعد ذلك تحضر صلاته وتضعها فى وسط الصحن وترسم

حول الدائر يقطع مستديره من البطاطس والتروف ثم تقلب البيض حول الدائر الصلاته وتوضع حول دائر البيض كروتون چليه مقطع هلال بقطاعه منقوشه ثم يوضع في الثلاجه لوقت الطلب

اف فروا موزايك — Œufs Froid Mosaique

تحضر تارتليت بيضاوي وتبطنه بالچليه وترسمه من الداخل بالتروف مقطع قطعاً سامبوكسا ولسان وبياض بيض وفاصوليا خضراء ثم توضع البيضه بوشيه من الداخل فوق الرسم وتملأ القالب بالچليه وتوضع فوق الثلج ويقلب في الصحن حول قالب صلاته الاروس مرسوم من الداخل مثل التارتليت وكروتون چليه حول الدائر ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب

اف فروا الاموسكوفيت — Œufs Froid àla Moscovite

هو أن تحضر بيض مسلوق وتقطعه من الجانبين قطع متساوية ويخلى من الداخل بقطاعه طويله ثم يملأ الكافيار ويوضع فوق فوند خرشوف ويلف على حرف البيضه من أعلى حول الدائر فلتو أنشوجة رفيع وفى الوسط قطعة تروف وچليه مفروم حول الدائر البيضة ويوضع بعد ذلك فى الثلاجه لوقت الطلب

اف فروا نانتويا — Œufs Froid Nantua

هو أن تحضر بيض مسلوق كالسابق ذكره وتقطعه من الجانبين ويخلى بالقطاعه من الداخل ويملأ بقطع صغيره من الجمبري أو اللانجوست ممزوجة بصوص مايونيز ممزوج بزبدة حمراء أى زبدة الجمبرى ويرسم من اعلى بقطعة من الجمبرى أو اللانجوست وقطعة تروف ويلمع بالچليه ويوضع فى فوند خرشوف وحوله چليه مصبوب بالكيس ببلبله رفيعه ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب

اف فروا نواز — Œufs Froid Noise

تحضر تارتليت بحرف واطي مستدير وعلاه من الصلاته الآتية فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيره وبطاطس مسوى بالماء ومقطع قطعاً صغيره وطماطم مقشره وخالية من البذور ومقطعة أيضا قطعا صغيره ويمزج الجميع بصوص مايونيز ثم تضع البيضه بوشيه من أعلى الصلاته مكسيه بصوص مايونيز بالچليه وملع بالچليه ايضا ثم يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

اف فروا سكابيليف — Œufs Froid Skabeleff

هو ان تحضر تارتليت من العجين مسوى فاضي ويملأ بقطع من الجمبرى ممزوجه بصوص مايونيز وقليل من بورية الانشوجه والبيض بوشيه ويكسى بصوص مايونيز ممزوجه بالطماطم ثم يرسم بقطعة صغيره من السيمون المدخن ثم يرص البيض فوق التارتليت ويوضع في ثلاجه لوقت الطلب

اف فروا الا كوك — Œufs Froid àla Coque

تضع فى كساروله ماء ويترك على النار حتى يغلي ثم تحضر البيض حسب الطلب وتغسله جيداً وتوضعة في الماء اثناء غليانه ويترك مدة ثلاث دقائق ثم يخرج من الماء ويخدم فى الحال

انواع السمك

النوع الاول في انواع السمك ينقسم الى نوعين

النوع الاول : — الصول الصحيح وينقسم الى عدة انواع حسب تغير الاسم والنوع

النوع الثاني: — « فلتوصول » اى الخالي من العظم وهو ينقسم ايضا الى عدة انواع مختلفة حسب ماسيوضح فيما بعد .

فهنا نتكلم أولا عن شرح سمك الصول الصحيح وانواعه

النوع الاول : — هو أن تحضر مقدار ثماني صول من النوع الجيد الطازج ويقشر وينظف من الجانبين ويقص بالمقص من الحرفين ويغسل جيداً بالماء البارد ويرص في سطوار مدهون زبده واذا كان سيسوي بوشيه تحضر ربع لتر من خلاصة السمك على كوبة من النبيذ الابيض فى كساروله نظيفة ثم يرص السمك فى سطوار او في صينيه نحاس بعد ان تدهن بالزبده ومعه نصف بصلة صحيحه وورقة لاورو وبوكى جرني أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس ولاورو ثم يضاف له خلاصة السمك مع النبيذ وكذلك عصير نصف ليمونه ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبده وبعد ذلك يوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وهذه كيفية تسوية السمك بوشيه عمومى وهى يغير حسب النوع ويمكن ان يسوى بالنبيذ الابيض او الاحمر مع اضافة قليلا من خلاصة السمك حسب ماسيوضح فيما بعد وبعد ذلك يرفع من الـكساروله ثم تغلي محل تسوية السمـك على النار حتى يرسي ثم يصفى من الشنوار وسيوضح كيفية عمله فيما بعد

انواع السمك الصول الصحيح « سمك موسي »

صول اجلو — Soles Aiglon

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض وبعد ان يسوى يرص فى الصحن فوق بوريه شامبنيون ويكسى بصوص ڤان بلا اي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه ببوريه بصل خفيف وخيط جلاس ديڤياند حول الدائر وفلورو من عجينة الفيتاج اي هلالات من عجينة الفياتاج ويخدم في الحال .

صول الا اميرال Soles àl Amiral

هو ان تحضر صينيه مدهونه بالزبده وتفرد داخلها بصلة مفرومة فرماً ناعما جدا ثم ترص الصول داخل الصينيه وتضيف للسمك كوبة نبيذ ابيض ومقدارا من خلاصة السمك وقليل من ماء الشامبنيون وقطعة زبده مقدار ٣٠ جرام ثم تغطى بورق اجلاسيه ويغلي على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم ترفع الصول وتضعه فى الصحن وتضع الصلصة على النار حتي ترسي جيدا ثم تخفق جيدا بعيدا عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبده وبعد ذلك تصفى من الفوطه ثم يرص السمك فى الصحن ويرص بجانبه مقدار ٦ قطع كريفيس او جمبرى ومقدار ٤ قطع شامبنيون ثم تكسي السمك بالصلصة مع الجرنيه وتضع بجانب الصحن مقدار ١٠ او ١٢ قطعة مول وويتر مسوى الاڤليروا وبعد ذلك يرسم السمك من اعلى بالتروف ويخدم فى الحال

صول الا ارلزيين Soles àl Arlésienne

هو أن تسوي الصول بوشيه كما سبق ذكره ثم تضع فى جهة أخرى الجرنيه الاتي : —

تحمر ملعقة بصل مفرومة فرما ناعما جيداً فى الزبدة وتضيف عليه مقدار ثلاث قطع من الطماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة ومقدار فصين ثوم مفرومه وملعقة مقدونس مفروم وملح وفلفل خفيف ثم تغطي الكساروله وتضعها على نار هادئه حتى يرسى ويجف منـه الماء ثم تضيف عليه خلاصة السمك الذي هو مسوى فيها ومقدار ١٢ قطعة قرع مقطع يطعاً صغيرة مثل الزيتون وتسوى بالزبدة وترص الصول فى الصحن ويكسى بهـذه الصلصة ويضاف له من الطرفين هرمين من البصل محمر (فريتو) بالزيت

صول الا اسبانيول Soles àl Espagnole

تحضر الصول وتملحه بملح وفلفل خفيف وعصير ليمونه ثم يتبن فى الدقيق ويسوي ما ينير بالزيت فى الطاسة على ظهر الفرن ثم تحضر مقدار ثلاث قطع طماطم مقشرة وخلاه من البذور ومعصورة من الماء ومقطعة قطعاً صغيرة ويضاف لها ملح وفلفل وقليل من السكر وتنطق سوتيه فى الطاسة وتفرد فى قاع صحن ثم يرص السمك من أعلى ويضاف له من الجانبين هرمين صغيرين من الفلفل الحلو مقطع جلبين ومسوى فريتو بالزيت وايضاً هرمين من البصل محمر فريتو بالزيت ويخدم فى الحال

صول الا إنسيين Soles àl Ancienne

هو ان تحضر الصول وترصـه فى الصينية مدهونة بالزبدة وتضع عليـه نصف كوبة نبيذ ابيض وكوبة من خلاصة السمك ومقدار من ماء الشامبنيون وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل وبوكي جرنيه اى حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو ثم يغطى بورقة مدهونة زبدة ويغلى على نار هادئة مـدة ١٠ دقائق ثم يرص السمك فى الصحن ويضاف له (جرنيه) بصل قورمه صغير مسوى بريزيه ابيض بلونه ورؤوس شامبنيون مقدار عشر قطع ويكسى الجميع بصوص ڤان بلا اي صلصة النبيذ الابيض بخلاصة السمك الذي هو مسوى فيها ويخدم فى الحال

صول الا أرشدوك Soles àl Archiduc

تحضر الصول وتملحه بملح وفلفل خفيف وعصير ليمونة ثم يتبن في الدقيق ويسوي مانيير بالزيت في الطاسة على ظهر الفرن ثم تحضر مقدار ثلاث قطع طماطم مقشرة ومخلاة من البذور ومعصورة من الماء مقطعة قطعاً صغيرة ويضاف لها ملح وفلفل وقليل من السكر وتطق سوتيه في الطاسة وتفرد في قاع صحن ثم يرص السمك من أعلى ويضاف له من الجانبين هرمين صغيرين من الفلفل الحلو مقطع چليين ومسوي فريتو بالزيت وايضاً هرمين من البصل محمر فريتو بالزيت ويخدم في الحال

صول ارچنتي Soles Argenteuil

تحضر الصول ويرص في صينية مدهونة زبده ويسوى بوشيه كالسابق ذكره بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوي يرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويرص حوله من الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

صول امپريال Soles ImPériale

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوى يرص في الصحن ويرص حوله الجرنيه الآتي قطع من اللانجوست أو الجمبري وليتانس بوشيه أى كبد السمك مسواة بوشيه ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بچليين من التروف وحول الدائر (فلورو) أى هلالات من عجينة الزبدة ويخدم في الحال

صول انفانت Soles Infant

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالسابق ذكره وبعد أن يسوى يرص في الصحن فوق بوريه شامبنيون ويكسى بصوص مورناي ويحمر في فرن حامي بسرعة ويخدم في الحال

صول اوپرا Soles Opéra

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف له الجرنيه الآتي حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة وتروف ملفوف مثل الزيتون ويخدم في الحال

صول أوريانتال Soles Orientale

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالمعتاد ويرص في الصحن بعد اتمام تسويته ويكسي بصوص نيف برج بالكري ويخدم مع أرز مسوي أبيض وحده في إناء آخر ويقدم في الحال

صول أو تيلو Soles Otello

تحضر صينية وتدهن بالزبدة ويفرد داخلها بصلة شارلوت صغيرة مفرومه فرما ناعماً جداً ومقدار من الشامبنيون « ايمنسيه » أي ترس رفيع ثم يرص السمك فوقه ويضاف له نصف كوبة نبيذ أبيض وكوبة من خلاصة السمك ومقدار من الزبدة ثم يغطى بورقه أجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالسابق ذكره وبعد التسويه يرفع السمك ويرص فى الصحن ثم توضع خلاصة السمك على نار حامية وتقلب بسرعة حتي ترسى وتصير مغرية ثم ترفع بعيداً عن النار وتضرب بالسلك بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسي السمك بهذه الصلصة ويحمر فى فرن حامى بسرعة تحميراً خفيفاً ويرص عليه قطع تروف من أعلى ويخدم فى الحال

صول باجراسيون شو Soles Bagrasion Chaud

يسوى الصول بوشية بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص فى الصحن ويكسي بصوص مورناي ممزوجه بچليين من التروف ثم يورد فى فرن حامي بسرعه ويخدم في الحال

صول بيد فور Soles Bed Fort

تحضر العدد المطلوب من الصول وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون وقيل من الزبده ويحمر جرنيه ويرص فى الصحن وعليه زبدة الاميترد وتيل ممزوحه بجلاس ديڤياند ويرص حوله من الدائر الجرنيه الاني مقدار ٨ قطع من العيش الكروتون مستدير محمر بالزبدة ومخلى من الوسط ثم يملا أربعه من شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع سوتيه بالزبدة ممزوج بالتروف أوبوريه شامبنيون ممزوج بالتروف والا ربعة الاخري يملا سبانخ مسوى بالزبدة ويكسى بصوص مورناي ثم يوضع في فرن حام ريرص حول الصول ويخدم في الحال

صول بو نفام Soles Bonne Femme

تحضر صينيه مدهون زبدة ويفرد داخيلا بصله شارلوت مفرومه فرما ناعما جداً ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) اي ترس رفيع ومقدونس مفروم فرما خفيفا ثم يرص الصول من أعلى ويضاف له نصف كوبه نبيذ وكوبه من خلاصة السمك وقليل من الملح والفلفل ويسوي بوشيه كالسابق ذكره وبعد أن يسوى يرفع الصول ويرص في الصحن ثم تضع الخلاصة على نار حاميه ويضاف لها كبشة ڤوليتيه وتقلب بسرعه جتي ترسى على النصف ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبدة ويكسي بها الصول ثم يورد في فرن حام بسرعه ويخدم في الحال

صول برسي Soles Bercy

يسوي السمك الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك مع بصله شارلوب ناعمه جدا ومقدونس مفروم وبعد اتمام نضجه يرفع من الكساروله ويرص في الصحن وبعد ذلك تغلى الخلاصة على نار حاميه بسرعة مع استمرار التقليب حتى تغرى ثم ترفع بعيدا عن النار وتخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة ويكسى بها السمك ثم تحمر فى فرن حام بسرعه ويخدم في الحال

صول بواستل — Soles Boistelle

وهو مثل السابق ذكره ويزيد عليه شامبنيون (ابمنسيه) معه اثناء التسويه

صول بيرو — Soles Biron

يسوي الصول بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك كالمعتاد وبعد التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص (چنيڤواز) ممزوجة بتروف مفروم وحول الدائر (فلوران) اي هلالات من عجينة الفيتاچ ويخدم فى الحال

صول بوناپارت — Soles Bonaparte

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص فى الصحن ويكسي بصوص ڤان بلاأي صلصة النبيذ الابيض ويورد في فرن حام بسرعه ويضاف له حول الدائر بطاطس بوم برسى ويخدم في الحال .

صول بويار — Soles Bouillard

ترص السمك الصول في صينية او سطوار مدهون زبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويغطى بالكريمة ويسوى على نار هادئه مدة ١٠ او ١٢ دقيقه ثم يرفع الصول ويوضع فى صحن مستدير فى الوسط ويرص حول الدائر قطع (ترنش)مستديره من الكريڤيس او لانجوست ويكسى من أعلا بخلاصة السمك بعد ان تغلى وترسى الى النصف ويرسم من اعلا بقطع تروف ويخدم في الحال

صول بريتى — Soles Breteuil

تحضر الصول ويسوي فى الكريبون الاَتي . —
تحضر كسارولة او سطوار وتوضع على النار وداخلها لترا من الماء ثم تقطع مقدار ٢٥٠ جرام كرفس وكراث وبصل وورقة لاورو واربع حبيات فلفل اسود صحيح ونصف كوبة من النبيذ الابيض وقليل من الملح ويغلي مدة ١٥ دقيقة على النار ثم يصفى من الشنوار ويسوى داخله الصول ثم يرص في الصحن وبجانبه تارتليت باركيت مستطيل مملوء كبد سمك بوشيه اي ليتانس ويخدم معه بطاطس ملفوف فى اناء اخر ويخدم معه في الصلصيرا زبده سائحه يقدم فى الحال .

صول بريطون — Soles Bretonne

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص في الصحن بعد اتمام تسويته ثم يضاف له حول الدوائر رؤوس شامبنيون ويكسى بصوص بريطون ويحمر فى فرن حام ويضاف له فلوران حول الدائر اى هلالات من عجينة الفيتاچ ويخدم فى الحال

صول بريڤال — Soles Bréval

هو مثل صول بونفام ويزيد عليه ملعقتين طماطم كنكاسيه

صول پايار — Soles Paillard

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص في صينية مدهونه زبده وبها بصلة شارلوت مفرومة فرما ناعما وملعقة مقدونس مفروم وعصير ليمونه وقليل من الملح ونصف كوبة من النبيذ وكوبة من خلاصة السمك وقطعة زبده صغيرة طازجة ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه على نار هادئه مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ويرص بعد ذلك في الصحن ثم توضع محل تسوية السمك على النار وتضيف لها ملعقة جلاس ديڤياند وتغلي حتى ترسى وتعرى وتخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبده ثم يكسى بها السمك ويورد فى فرن حام بسرعه ويضاف له جرنبه حول الدائر موريل سوتيه بالزبدة وجمبرى او قطع لانجوست وكروتون محمر من العيش ويخدم فى الحال

صول بالاس — Soles Palace

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص فى صينيه مدهونه زبدة مع شامبنيون « امنسيه » وقطع صغيره من الطماطم وبصله شارلوت أو بصله عاديه مفرومه فرما ناعما واستراجون مفروم ونصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار كوبة من خلاصة السمك ويسوى بوشيه كالمتاد بعد أن يضاف له قطعة زبدة ويغطي بورق اجلاسيه ثم يرص السمك فى الصحن ويوضع محل التسويه على النار الحاميه مع استمرار التقليب حتى ترسي وتطفي عليه فنجان كونياك وتولعه ثم يخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبده بعيداً عن النار وبعد ذلك تكسي السمك ويورد فى فرن حام ويخدم في الحال

صول الاباريزيين — Soles àla Parisienne

تحضر الصول ويرص فى صينيه مدهونه زبده وملعقة بصل شارلوت مفروم وملعقة مقدونس ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالمعتاد وبعد ان يسوي السمك ويرص في الصحن يوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسي ثم يخفق بزبده طازجه بعيداً عن النار ويكسى بها السمك ويورد فى فرن حام ويرص حول بطاطس بوم باريسيين بالملعقه مسوى بالماء والملح ويخدم فى الحال

طريقة أخرى : يكسي السمك بعد اتمام تسويته بوشيه على ثلاثة الوان صوص ڤان بلا في الوسط اى صلصة النبيذ الابيض ومن الجانب چنڤواز والثالث صوص أنشوا

طريقه ثانيه : بعد أن يسوى السمك بوشيه يرص فى الصحن ويضاف له جرنيه رؤوس اسبرچ ويكسي النصف صوص كريڤيت والنصف الاخر صوص ڤان بلا أى صلصه النبيذ الابيض وحول الدائر خيط چلاس ديڤياند

طريقة ثالثه بعد أن يرص السمك فى الصحن يضاف له الجرنيه الاتي : —

روؤس شامبنيون وتروف فوق الصول ثم يكسى بصوص ڤان بلا وحوله جرنيه جمبرى او كريڤيس ويخدم في الحال

طريقة رابعه : يسوي الصول جريبه ومن أعلى زبدة الامترودتيل وبطاطس باريزين ويخدم في الحال

صول بيتى دوك Soles Petit Duc

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد مع شامبنيون « ايمنسيه » اي ترس رفيع وبعد أن يسوى السمك يرص فى الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا ممزوجه بمحل التسويه ويضاف له جرنيه رؤوس اسبرج ترنش تروف ويحمر في فرن حام بسرعه ويخدم فى الحال

صول سيرل بلا Soles Surl Plat

تجهز الصول ويخلى من الجانبين ويظل ماسكا ببعضه من جهة الرأس ثم يضاف له قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويرص في صحن مدهون زبدة ويضاف له في وسط الصول قطعة من الزبده من الداخل ثم يضاف له مقدار ملعقتين من خلاصة السمك ويرش بالزبدة ويوضع في فرن متوسط الحرارة ويرش عليه أثناء التسويه من الصلصة دائما حتى يتم تسويته وتصير الصلصة مغرية ثم يكسى بنصف الصلصة ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

صول بوليناك Soles Polignac

يسوى السمك بوشيه كالمعتاد ثم يرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض مضروبة بالكريمة وممزوجة بجلبين تروف وشامبنيون وحول الدائر (فلوران) أى هلالات من عجينة الزبدة ويخدم في الحال

صول الا پورتوجيز Soles àla Portugaise

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ثم يكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف له حول الدائر الجرنيه الآتي

تسوى بصلة شارلوت رفيعة أو بصلة عادية بالزبدة وتضيف عليها مقدار ثلاث قطع من الطماطم متوسطة الحجم وخمس قطع شامبنيون « ايمنسيه » أى ترس رفيع وملعقه مقدونس مفروم وقليلا من الملح والفلفل والسكر ويسوى على نار هادئة حتى يجف منه الماء ويوضع حول دائر الصول وبعد ذلك يرش السمك بالزبدة ويورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش على الطماطم التي فى الدائر مقدونس مفروم فرما خفيف ويخدم فى الحال

صول برنسيس Soles Princesse

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أتمام تسويته يرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه ببوريه اسبرج أخضر ويضاف له جرنيه حول الدائر كروستاد من بطاطس بوم دوشيس مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة وقطع تروف من أعلى ويخدم فى الحال

صول الا پروڤنسال — Soles àla Provencale

تسوي السمك بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد وبعد التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص پروڤنسال مع اضافة تسوية السمك معها بعد أن ترسى ويرش عليه مقدونس مفروم فينو ويضاف له حول الدائر طماطم الا پروڤنسال ويخدم فى الحال

صول تيرميدو — Soles Thermidor

تسوي السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت وملعقة مقدونس مفروم صغيرة وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن ثم يوضع محل التسوية على النار الحامية وتترك تغلي حتى ترسى وتغرى مع استمرار التقليب ثم ترفع بعيدا عن النار ويضاف لها ملعقة مستاردة فرنساوي اوملعقة صغيرة مستاردة بودره انجليزى وتخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتكسي بها السمك ويضاف له خيط من جلاس ديڤياند حول الدائر . ويخدم في الحال .

صول ترافيات — Soles Traviat

يسوى الصول بوشية كالسابق وبعد ان يسوى يرص في الصحن وتوضع محل التسويه بعد ذلك على نارحامية مع استمرار التقليب ويضاف له ملعقة جلاس ديڤياند حتى يرسى ويغرى ثم ترفعه بعيدا عن النار ويخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبده ويكسي بها السمك ويورد في فرن حام بسرعة وعند خروجه من الفرن يضاف له جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة مخليه من البذر ومسواة في الفرن ومملوءه بقطع من الجمبرى والتروف ممزوجه بصوص نانتويا ويخدم فى الحال

صول سان چارما — Soles Saint Germain

تحضر العدد المطلوب من الصول وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يلف فى زبدة ممزوجة بصفار بيض ويتين في قلب عيش ابيض مصفى بالمنخل ويرش بالزبدة ويحمر جريبه ويخدم معه بطاطس نوازيت مسواه بالزبده وصوص ياريز في الصلصيرا ويخدم فى الحال .

صول سان هنري — Soles Saint Henry

طريقة تخديمه كالسابق ذكره ويخدم معه (رتسا) ويخدم في الحال .

صول سان ڤالاري — Soles Saint Valéry

يسوى الصول بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالمعتاد وبعد ان يتم تسويته يرص فى الصحن ويضاف له حول الدائر مقدار من الجمبرى وقطع صغيرة من الشامبنيون ويكسى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بملعقة جلاس ديڤياند خفيفة ثم يورد في فرن حام ويخدم فى الحال .

صول ساڤو — Soles Sapno

يسوي السمك بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وقليل من خلاصة التروف اى ماء التروف وبعد ان يسوى يرص فى الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغري ثم يخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة و يمزج بچلبين من التروف والشامبنيون ويكسى به السمك ويضاف له جرنيه حول الدائر كوركيت من اللانجوست او الجمبرى وجمبرى صحيح وكروستاد من البطاطس البوم دوشيس مملوء قطع من الجمبرى وشامبنيون وتروف ممزوجة بصوص الاچوان ڤيل ويخدم في الحال

صول ساره برنارد — Soles Saran Bernnard

يسوي السمك بوشية كالمعتاد ويرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤانسيين ممزوجه بتروف چيلين وجزر چلين مسوي بالزبده ويخدم في الحال

صول سارسى — Soles Sarcey

يسوى الصول بوشية بخلاصة السمك وچيلين ترف وچيلين كرنشون وچيلين بياض بيض وبعد أن يتم تسويه السك يرص في الصحن وبعد ذلك تضع محل تسويه السمك على النار وتقلب حتى ترسى وتغرى ثم تخفق جيدا بمقدار ١٠٠ جرام زبده بعيدا عن النار ويكسى بها السمك ويخدم فى الحال

صول ساڤواى — Soles Savoy

تسوى السمك بوشية بخلاصة السمك والنبيذ الأبيض وماء شامبنيون وخلاصة التروف وملعقة مقدونس مفروم واستراجون وبعد اتمام تسويته يرص فى الصحن ويرص فوق وسط السمك شامبنيون « ايمنسيه » أي ترس رفيع ويضاف له حول الدائرة اهرامات صغيره من طماطم كنكاسيه ورؤوس اسبرج بالزبده متفرقه عن بعضها ثم تضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبده طازجه ويكسى بها السمك والجرنية ثم يحمر في فرن حام ويخدم فى الحال

صول سينيدر — Soles Sénneider

تحضر السمك الصول ويسوى بوشيه بخلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت مفروما فرما ناعما جدا وملعقه صغيره من المقدونس المفروم وبعد اتمام تسويته يرص فى الصحن وفوقه مول أى ميدية منظفه جيدا ثم تضع محل تسوية السمك على النار مع استمرار التقليب حتي ترسي وتغرى ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبده وتكسى بها السمك ثم يرش السمك من أعلى بقلب عيش محمر بالزبده ويخدم في الحال

صول سوفليه — Soles Soufflée

تخلي الصول بالطول وتملأه فارسه من السمك الداخل ممزوجه بالكريمه ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ

الا بيض وبعداتمام تسويته يرص فى الصحن ثم يضع محل تسويهالسمك على نار حاميهمعاستمرارالتقليبحتى يرسى ويغرى ثم يخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبده وملعقتين كريمه يابسه ويورد فى فرن حام ويخدم في الحال

صول سلطان — Soles Sultane

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن وبعد أن يسوى ويكسى بصوص ثان بلا اى صلصة النبيذ الأبيض ممزوجه بزبدة الفستق ويضاف له (جرنيه) حول الدائر بيتى بوشيهمملوء جمبرى ممزوج بصوص كريفيت وقطع تروف من أعلى ويخدم فيالحال

صول سوزان — Soles Suzanne

هو مثل صول بولينياك ويضاف له (جرنيه) حول الدائر كريفيس أو جمبرى وكبد سمك مسواه بوشيه (وفلورون) أى هلالات من عجينة الزبدة ويخدم فى الحال

صول چاليا — Soles Gallia

تسوى السمك بوشيه داخل صينيه أو سطوار مفرود داخله چليين من التروف وچليين لاتوجه وعصير ليمون وملعقة جلاس ديفياندومقدار ربع كوبة نبيذ وكوبة من خلاصة السمك ثم يغطي بورقة أجلاسيه ويسوى بوشيه كالمعتاد ومعه مقدار ٣٠ جرام زبده وبعد اتمامتسويته يرفع السمك ويرص في الصحن وتوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعه حتى يرسى ويغرى ثم يخفق بمقدار اربع ملاعق كريمة يابسة ويكسى بها السمك وحول الدائر (فلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

صول جلبير — Soles Galliéra

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص في صينيه مدهونه زبده.مع الجرنية الاتي :
شامبنيون چليين وتروف چليين ولاتوجه چليين وتضيف عليه النبيذ وقليل من خلاصة السمك وقطعة زبدة صغيرة ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة وبعد ذلك يسوى شيه كالمعتاد وبعد اتمام تسويته يرص فى الصحن. ويوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب بسرعة حتى ترسىوتغرى ثم يرفع بعيداً عن النار ويخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ويكسي بها السمك ويورد فى فرن حام بسرعة وعند خروجه من الفرن يرص حوله (فلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

صول جورج سان — Soles George Sand

يسوى الصول بوشية كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويرص فوقه كانل بالطول وحول الدائر مقدار من الكريفيس أو الجمبرى ويكسي بصوص نورماند ممزوجه بيسك ديكريفيس ويخدم في الحال

صول چليه Soles Gillet

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويصب حوله بطاطس بوم دوشيس بيلبله منقوشه ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويرش بجبنه برمزان مبشورة ويورد في الفرن وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

صول چيموند Soles Gismonde

يسوى السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص فى الصحن ويكسي النصف بصوص ڤان بلا والنصف الاخر بصوص ارشديك ويخدم فى الحال

صول جران ڤيل Soles Granville

يسوى السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويضاف له الجرنيه الآتي : — جمبري وشامبنيون مقطع قطعاً صغيرة وتروف ويكسي بصوص ڤان بلا ويخدم في الحال

صول جريبه Soles Grillée

تحضر السمك الصول وتضيف عليه الملح والفلفل وعصير الليمون ثم يتبن في الدقيق ويرش بالزيت ويخدم جريبه على نار متوسطة الحرارة ويخدم مع أى صلصة من الصلص الموضحة لجريبه السمك مثل صوص بيارنيز وصوص ڤالوا وصوص برسي وزبدة الا متردوتيل ويخدم في الحال

صول چو فرواي Soles Jouffroy

يسوى الصول كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أتمام تسويته يرص في الصحن وحوله شامبنيون « ابلنسيه » محمر سوتيه بالزبدة ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف عليه (جرنيه) حول الدائر بيتى بوشيه مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة وقطعة تروف فوق كل بوشيه ويخدم فى الحال

صول چول چان Soles Jules Janin

تحضر الصول ويشق من الجوانب ويخلى مثل صول كولبير ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض ويضاف عليه خضروات ميريبو الا بوردوليز الموضح فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويملأ من الوسط بصوص دوكسيل بالتروف بحيث تكون راسية جداً ثم يرص فى الصحن ويضاف له (جرنيه) من الدائر مول أى مديه مسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وقطع من الكريڤيس أو الجمبري ثم تكسي بصوص نورتى ممزوجة بتسوية السمك بعد أن يرسى وملعقة بسمك ديكريڤيس وقطع تروف من أعلا ويخدم في الحال

صول دومون Soles Daumont

تخلى السمك الصول ويملأ بفارسة سمك ممزوجة بزبده جمبرى ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويضاف له حول الدائر جرناتير دومون ويكسي بصوص نانتويا ويخدم فى الحال

صول دوڤييز Soles Deauvillaise

يسوى الصول بوشيه بالكريمة مع بصلة مفرومة فرما ناعماً جداً ويرص فى الصحن ثم تضع محل التسويه على نار حامية ويقلب بسرعة حتي يرسى ويغري ثم يمزج بزبدة طازجة بعيداً عن النار ويكسي به السمك ويضاف له (جرنيه) حول الدائر كروتون احجبه من عجينة الزبده ويخدم في الحال

صول ديس مولا Soles Desmoulins

يسوي السمك بوشيه داخل صينية بها ملعقه بصل شارلوت مفروم ومقدار أربع ملاعق طماطم مقشرة وخالية من البذور مقطعة قطعا صغيرة ومقدار أربع ملاعق شامبنيون «امنسيه» أي ترس رفيع وملعقة مقدونس استراجون وورق سرفي ونصف كوبة نبيذ أبيض وكوبة من خلاصة السمك وملح وفلفل وجوز الطيب وقطعة زبدة طازجة صغيرة ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي بوشيه كالمعتاد ثم ترفع السمك ويرص في الصحن وتضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ثم يرفع بعيدا عن النار ويخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ويكسي به السمك ويخدم في الحال

صول دييه پواز Soles Dieppoise

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويضاف له حول الدائر (جرنيه) دييپواز ثم يكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بمحل تسوية السمك بعد أن يرسى ويخدم في الحال

صول ديلومات Soles Diplomate

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص دبلومات ويرسم من أعلى بقطعة من التروف ويخدم في الحال

صول دريه Soles Dorée

تحضر العدد المطلوب من الصول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة مثل السمك الصول مانيير ثم يرص في الصحن وفوقه ترنش ليمون بدون قشر وبذر ويخدم في الحال

صول دراجو ميروف Soles Dragomiroff

تسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص مورناي ثم يورد في فرن حامي وبعد أن يخرج من الفرن يضاف (جرنيه) مول أى مديه بانية فى نصف المحار يخدم في الحال

صول دو جليريه Soles Duglére

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوى بوشيه بخلاصة السمك وطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وملعقة مقدونس مفروم وملعقة بصل مفروم وربع كوبة نبيذ وقطعه زبدة طازجة ثم يغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرص الصول في الصحن وتضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة حتى يرسى ثم يرفع بعيداً عن النار ويضاف له ١٠٠ جرام زبدة مع الخفق ثم يكسي به السمك ويخدم في الحال

صول دوجو سكيلا Soles Duguesclin

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص كريفيت ويضاف له حول الدائر (جرنيه) فوند خرشوف مسوى برزيه مملوء قطع جمبري ممزوجه بصوص كريفيت ويخدم في الحال

صول ريجنص Soles Régence

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ وخلاصة السمك ويضاف له جرنيه الاريجنص ويكسي بصوص الاريجنص ويخدم فى الحال

صول الارينيسانص Soles àla Renaissance

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف له (جرنيه) حول الدائر جزر بالملعقة ولفت مسواة برزيه وبازلا وقطع من القرنبيط وبطاطس بوم نوازيت مسوى مسلوق بالماء والملح ورؤوس اسبرج مرصوصه حول السمك على اختلاف الوانها ويخدم فى الحال

صول رينشلييه Soles Richelieu

هو مثل صول كولبير ويسوى بالزبدة وزبدة مترودوتل داخل السمك وفوقها قطع من التروف ويخدم فى الحال

صول روشيليز Soles Rochelaise

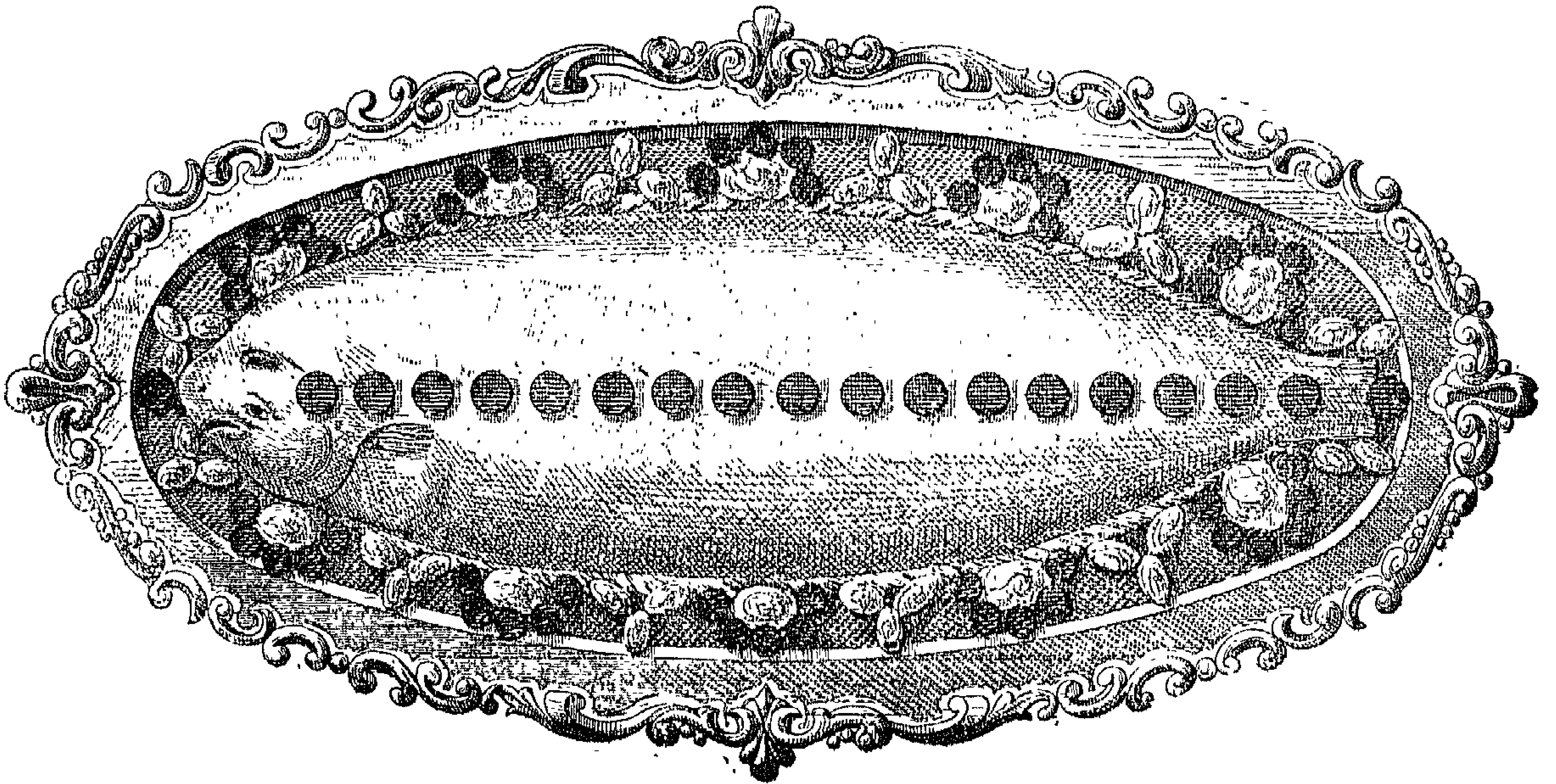
يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الاحمر وخلاصة السمك وبصله مفرومه فرما ناعما جدا وقطعه زبدة صغيرة ويغطى

بورقه اجلاسيه مدهونه بزبده ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرص في الصحن ويضاف له (الجرنيه) حول الدائر ويتر ومول مسواة بوشيه ومنظفه جيداً وكبد سمك بوشيه ثم تضع تسوية السمك على النار ويضاف له مقدار ثلاث ملاعق ديمجلاس ويغلي على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغرى ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ١٠٠ جرام زبدة مع الخفق بالسلك ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

طريقه أخرى : يسوى الصول بوشيه كالسابق ذكره ويكسى بصوص كريفيت وحول الدائر خيط من صوص كريفيت ويخدم في الحال

صول الا دومون Sole àla Daumont

هو أن تسوى الصول بوشيه مثل صول نورماندو يرص في الصحن ويكسى بصوص نورماند ويرص من أعلى بالطول بقطع من التروف ويرص جرنيه من الدائر ويتر مسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وقطع من التروف حول



(رسم ٦) صول الا دومون

دائر الويتر وكروتون صغير من عجينة الفيتاج ويخدم معه باقي الصلصه في الصلصيرا ويقدم في الحال

ملحوظه : ـ ويمكن أن يوضع له جمبري بدلا من الويتر

صول روزين Soles Rosine

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى بصلصة النبيذ الأبيض ممزوجة بالطماطم ويضاف له (جرنيه) حول الدائر طماطم صغيره فارسى بفارسة السمك ممزوجه بالكريمة ومسواة فى الفرن وحول الدائر (فلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

صول روچيمون Soles Rougemont

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا ممزوجه بالطماطم ويخدم فى الحال

صول رويانيز Soles Rouennaise

تحضر مقدار ٦ أو ٧ من السمك الصول ويرص فى صينيه أو سطوار مدهون زبدة مع بصلة شارلوت مفروم فرما ناعما مع كوبة نبيذ أحمر ومقدار كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه بالزبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد مدة ١٠ أو ١٢ دقيقه وبعد اتمام تسويته يرص فى الصحن ويضاف له حول الدائر مول أى مديه وويتر بوشيه ورؤوس شامبنيون صغير وجمبرى ثم تضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب بسرعة ويضاف له ملعقه جلاس ديڤياند بعد أن يرسى ويغرى ثم يضاف له بعيدا عن النار مقدار ٥٠ جرام زبده مع الخفق بالسلك ثم يصفي من الفوطه ويكسى به السمك والجرناتير ويخدم في الحال

صول الارويال Soles àla Royale

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصه السمك كالمعتاد وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن ويضاف علية (جرنيه) حول الدائر مقدار ٤ رؤوس شامبنيون ومقدار ٤ كانل من السمك ومقدار ٤ قطع كريڤيس أى جمبرى كبير ومقدار ٤ قطع تروف ويضاف له من الدائر مقدرا من البطاطس مقطع بملعقة كبيره ويسوى مسلوق بالماء والملح ويكسي الصول مع الجرناتير بصوص نورماند ويخدم في الحال

صول الاروس Soles àla Russe

تحضر كسارولة على النار وتضع بها مقدار ٣ أو ٤ قطع من الجزر ملفوفه مثل الاصابع ومنقوشه من الدائر بسكينه منقوشه ثم يقطع ترنش حلق رفيع جدا ومقدار بصلتين صغيرتين مقطعه أيضا ترنش حلق رفيع جدا ثم يضاف له ملعقة من ورق المقدونس مفروم نصف فرم وربع كوبة من خلاصة السمك ثم يسوى على نار هادئه مدة ١٥ دقيقية وبعد ذلك تحضر صينيه او سطوار وتفرد فى قاعه الجزر والبصل والمقدونس الناضجة في الكسارولة ويرص فوق الصول ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبده ويسوى فى فرن هادىء جداً ويرش عليه دائما أثناء التسويه من محل التسوية وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن وتضع محل التسويه على نار حاميه حتي يرسي ثم يخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ويكسى به السمك ويخدم في الحال.

طريقة أخري : — بعد ان يتم نضج الجزر والبصل والمقدونس كالسابق ذكره ويسوى مع السمك ويرص السمك في الصحن وتمزج الخضروات مع صوص ڤان بلا يابسة ممزوجه بالكريمة ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

صول شوازيل Soles Choiseul

يسوى السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص ثان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بچلين تروف ابيض ويخدم في الحال .

صول شوازى Soles Choisy

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسي بصوص ثان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بچلين لانوجه وچلين تروف ويخدم فى الحال .

صول او شامبارتا Soles aux Chambertin

يسوى السمك بوشيه بالنبيذ الاحمر ومقدار ٥٠ جرام زبده ثم يرص فى الصحن وتضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتي ترسى وتغرى ثم يخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام وعندخروجه من الفرن يضاف له هرمين من الجانبين صول مقطع قطعاً صغيرة مثل الاصابع مملح بملح وفلفل وعصير ليمونه ومتبن في الدقيق ومحمر بالزبدة ويخدم في الحال .

صول شامبانيا Soles Champagne

يسوى الصول بوشيه بالشامبنيا والزبدة وبعد نضجه يرص فى الصحن ويكسى بصوص شامبانيا ويضاف له جرناتير (شامبانيا) من الدائر ويخدم في الحال

صول شامبور Soles Chombrd

تحضر الصول العدد المطلوب ويخلي من العظم ويعلأ بفارسة سمك ويرص فى صينية مدهونة زبده ويضاف له مقدار نصف كوبه نبيذ احمر وورقه لاورو وعودتان و نصف كوبة من خلاصة السمك ويرش بالزبدة ويسوى يريزيه في الفرن ويرش من أعلى بمحل التسويه دائما اثناء تسويته حتى ينضج ثم يرص في الصحن ويحاط بالجرناتير الآتي كانل من السمك مرسوم بالتروف وليتانس باتيه اي كبد السمك ومسوى فريتو وقطع صغيره مثل الاصابع من فلتو الصول مملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ومتبنه في الدقيق ومحمر سوتيه بالزبدة ورؤوس شامبنيون محمره سوتية أيضا بالزبدة وجمبرى ويكسى السمك والكانل بصوص چيڤواز ممزوجه بمحل تسوية السمك بعد أن ترسى ويخدم باقى الصلصه فى الصلصيرا ويقدم في الحال

صول شوشا Soles Chouchat

يسوي السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن وحول الدائر بطاطس مسوي مسلوق بالماء والملح مقطع قطعاً مستديرة بحيث تكون حروفه فوق بعضها ويكسى بصوص ثان بلا أى صلصة النبيذ الابيض (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعندخروجه من الفرن يحاط من الدائر (بفلورون) أي هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

صول فيرمبير — Soles Fermiére

هو أن تحضر العدد المطلوب من الصول وترصه فى صينيه أو سطوار مفرود بداخله خضروات الابازان جزر مقطع قطعا مستديره ولفت وكرفس وكراث مسواة بالزبدة ونصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد وبعد ذلك يرفع السمك ويرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وثلاث ملاعق كريمه يابسه ويكسي بها السمك ويحاط (بفلورون) اي هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

صول اوفين زرب — Soles aux Fines Herbes

يسوي السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا أي صلصه النبيذ الابيض ممزوجه باستراجون مفروم ومقدونس مفروم أيضا وورق سرفي ويخدم فى الحال

صول فايو — Soles Foyot

يسوى السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الأبيض مع اضافة ملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جدا . وملعقة مقدونس على استراجون مفروم وبعد أن يسوى يرص فى الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب مع اضافة ملعقة جلاس ديڤياندوعند ماترسي وتغرى ترفع بعيدا عن النار وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

صول فريت — Soles Frite

تحضر من السمك الصول العدد المطلوب ويملح بالملح والفلفل وعصير الليمون وبعد ذلك يغطس فى اللبن ويتبن فى الدقيق ويحمر فريتو ويخدم معه مقدونس فريتو وليمون وهذه على الطريقة الفرنسية

طريقة أخرى انجليزية : ـ بعد أن يتبن فى الدقيق يغطس فى البيض ويتبن في العيش ويحمر في زيت حام وعند الطلب يحاط بمقدونس فريتو وليمون

صول ڤالوا — Soles Vlois

يسوى من السمك الصول العدد المطلوب بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك بوشيه كالمعتاد ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصه النبيذ الابيض ممزوجه بصوص بيارنيز ويخدم في الحال

صول ڤاندن برج — Soles Vanden Berg

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصه النبيذ الابيض وطماطم كنكاسيه وشامبنيون مقطع قطعاً صغيرة ويخدم في الحال

صول ڤار سوڤين Soles Varsovienne

يسوى السمك الصول بوشيه وخلاصة السمك وچليين جزر و بصل وچليين كرفس وملعقة مقدونس مفرومه نصف فرم وقطعه من الزبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرفع السمك ويرص فى الصحن ويوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتي يرسى ويغري ثم يرفع بعيدا عن النار ويخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) اى يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

صول ڤانسيين Soles Vencienne

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص ڤانسيين ويخدم في الحال

صول ڤيرو نيك Soles Veronique

يسوى من الصول العدد المطلوب بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وتكسى بها السمك(ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يحاط(جرنيه) بعنب مقشر خالي من البذور ويخدم فى الحـال

صول ڤيكتوريا Soles Victoria

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ثم يرص فى الصحن (جرنيه) اى يحاط بقطع من اللانجوست والتروف ويكسي بصوص ڤيكتوريا (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

صول ڤان بلا Soles Vin Blane

يسوى العدد المطلوب من السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة الصمك ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بمحل تسوية السمك بعد أن يرسى ويخدم في الحال

صول اوڤان روچ Soles aux Vin Rouge

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بالنبيذ الاحمر وقطعة من الزبدة وبعد نضجه يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى وتخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده ويخدم فى الحال

صول ايفيت Soles Yvette

هو مثل صول اوفين زرب ويحاط جرنيه من الدائر طماطم فارسى بفارسة السمك ويخدم فى الحال

صول كافيه دي باريس Soles Cafe de paris

هو أن تخلى الصول على اثنين بالطول وتضع له الملح والفلفل وعصير الليمون و يرص في صحن فرن مدهون زبده مع وضع قطعة أخرى من الزبدة في وسط الصول ويضاف له چلبين ترف ويرش بالزبدة ويوضع له ملعقتين أو ثلاثة من خلاصه السمك وملعقة من النبيذ الابيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة ويرش دائما فى اثناء التسويه بتسوية السمك وعندما يسوى السمك تغرى الصلصة في كسارولة أخرى ويكسى بها السمك (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يحاط من الدائر برؤوس اسبرج وشامبنيون وويتر بوشيه منظف جيداً وحولها خيط من صلصة فيكتوريا من الدائر ويرص فوق السمك بالطول رؤوس شامبنيون مركب عليها قطعاً من الجمبرى ويخدم في الحال

صول كومبانوف Soles Companuff

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى النصف بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض والنصف الاخر صوص ڤان روج ويحاط بخيط من صلصة فيكتوريا ويخدم فى الحال

صول كاريم Soles Caréme

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشية كالعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويضاف له الجرنيه من الدائر ليتانس بوشيه أى كبد السمك ورؤوس شامبنيون وويتر بوشيه ومنظف جيدا ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصه النبيذ الابيض ممزوجه بپوريه كرفس وقطع تروف من الأعلى وفلورون من الدائر أي هلالات من عجينة الزبده ويخدم في الحال

صول كازانوڤا Soles Casanova

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويرص ايضا من أعلا السمك قطع رفيعة من التروف ومن الدائر ويتر بوشيه منظف جيدا ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويوضع حول الدائر (فلورون) أى هلالات من عجينة الزبده ويخدم فى الحال

صول كلاري مون Soles Claremont

يسوي الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا

أي صلصه النبيذ الابيض ممزوجه بمقدونس واستراجون مفروم ومقدار ثلاث ملاعق طماطم كنسكاسيه وحول الدائر كروتون من عيش محمر بالزبدة ويخدم فى الحال

صول كولبير Soles Colbert

تحضر العدد المطلوب من الصول السمين ويخلي من الوسط ويفتح من الجانبين بحيث يكون مثبتا من جهة الذيل والرأس ويملح بالملح والفلفل وعصير الليمون وتكسر سلسلة الظهر على ثلاثة من جهة الرأس والذيل والوسط ويتبن فى الدقيق ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش أبيض ثم يثنى الحرفين من جهة الوسط على جانب الصول لاجل فتحها من الوسط ويحمر عند الطلب في زيت حام أو مسلى مقدوح وبعد أن تحمر تخلع السلسة من الداخل من محل الكسر ويوضع لها من الداخل زبدة الامترودوتيل ويخدم في الحال : ويمكن أن يظل بالعظم وبدون تكسير

صول كورنيلا Soles Cornelain

يسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويرش من الاعلى بتروف مفروم وبطارخ اللانجوست الاصفر المفروم (وفلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج من الدائر ويخدم فى الحال

صول او كوربيون Soles Court Bouillon

هو أن تحضر الكسارولة بها مقدار لتر ماء ومقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض وقطعتين من الجزر مقطعه (ترنش) اى قطع مستديرة و بصلتين مقطعتين ايضا ترنش وقطعة كرفس وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو ومقدار أربع حبيات فلفل صحيح وقليل من الملح ويغلى على النار مدة عشر دقائق وتسوى بداخلها الصول بعد التسويه ويخدم مع الصول الخضروات المسوى بها ويرش عليه مقدونس مفروم ويخدم معه في الصلصير صوص هولانديز ويخدم في الحال

صول أو كريڤيت Soles aux Crevettes

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن (جرنيه) أى يحاط بقطع من الجمبري ويكسي بصوص كريڤيت ويخدم فى الحال

صول كوبا Soles Cubat

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن فوق بوريه شامبنيون ويكسي بصوص مورناي (ويورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يرص فوق قطع من التروف ويخدم في الحال

صول لا كام Soles Lacam

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيـذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويضاف له قطع من التروف ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويصب حول الدائر صوص چنيڤواز وكروتون عيش مثل الحجاب ويخدم فى الحال

صول لا شارم Soles Lacharme

يسوى العـدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومعه ملعقة بصل شارلوت مفروم وبعد أن يسوى يرص في الصحن وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى وتخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها الصول (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بهرمين صغيرين من التروف مستدير مثل الزيتون ممزوج بصوص الاكريم ويخدم فى الحال

صول لويس الخامس عشر Soles Louis XV

يسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيـه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويوضع في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويرش من اعلا ببطارخ اللانجوست وهلالات من التروف ويخدم فى الحال

صول لويتس Soles Lutéce

تحضر العـدد المطلوب من السمك الصول وتضيف له الملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن فى الدقيق ويحمر بالزبده في الطاسة مثل صول مانيير ويرص فى الصحن فوق ورق سبانخ مسوى بالزبدة ومن الدائر بصل (ترنش) أى مقطع قطعا مستديرة ومسوى مكموراً بالزبدة وخرشوف وبطاطس مقطع أيضـاً قطعا مستديرة مسواة بالماء والملح ويرش فوق السمك چو خفيف وزبدة مقدوحة (بيرنوازيت) ويخدم في الحال

صول أو مارشان دى ڤان Soles au Marchand de Vin

تسوي الصول بوشيـه بالنبيذ الاحمر ومعه ملعقة بصـل شارلوت ومقدونس مفروم واستراجون وقطعة من الزبده طازجة وقليل من الملح والفلفل ويغطى بورقه إجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد بعد التسويه يرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتي ترسى وتغرى ثم ترفعها بعيدا عن النار وتخفقها بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها الصول (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

صول أوما رجريت Soles aux Marguerites

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى النصف صوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويرش بچلبين قصير من التروف والنصف الآخر صوص كريڤيت ويرش فوقها چلبين قصير من بياض البيض وترسم زهرة مارجريت مصنوعة من اللفت مسواة بريزيه وفى وسط الورده صفار بيض مسوي ويخدم فى الحال

صول مارجرى Soles Marguery

تسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك بعد أن يسوي ثم يرص فى الصحن (جرنيه) أي يحاط من الدائر بجمبرى ومول مسوى بوشيه ومنظف جيدا ويكسى بصوص ڤان بلا اجلاسيه اى صلصة النبيذ الابيض (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بفلورون من الدائر أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

صول ماري لويس Soles Marie Louise

تحضر العدد المطلوب من السمك الصول وتخليه من العظم على اثنين ويملأ مكان السلسة بفارسة من السمك ممزوجة بالتروف ودوكسيل ناشف ويرص فى صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعدتسويته يرص فى الصحن ويكسي النصف بالطول صوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض والنصف الآخر صوص الا أيطاليين ويحاط من الجانبين بقطع صغيرة من الصول مثل الاصبع مملحه بالملح والفلفل وعصير الليمون ومتبن فى الدقيق ومحمره بالزبدة ويخدم فى الحال

صول مارينيير Soles Mariniere

هو مثل صول مارجري ويسوى معه مقدونس واستراجون مفروم وشامبنيون وويتر قبل تحميره فى الفرن ويخدم فى الحال

صول ماروكين Soles Marocaine

تسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذالابيض وخلاصةالسمك ويرص فى الصحن فوق بطاطه بوريه ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يصب حول الدائر خيط من صوص امريكيين (وفلورون) أي هلالات من عجينة الزبده ويخدم في الحال

صول مارسييز Soles Marseillaise

تسوي السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالزعفران ويخدم في الحال

صول ما تيلد Soles Mathilde

تسوى السمك الصول العدد المطلوب بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بيوريه سوبيز أي بوريه بصل (جرنيه) أي يحاط من الدائر بخيار أخضر موضب مثل الزيتون ومسوى مكمور بالزبدة ويخدم الحال

صول مناچير Soles Ménagérs

يسوي السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض ورائحة (التان) والبردجوش والزعتر وقطعة من الزبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرص في الصحن وتوضع محل التسوية على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى الى النصف وتربط بزبده مانييه الموضحة في أنواع الزبدة المركبة ويصفي من الفوطة ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

طريقة اخرى : ـ تسوي العدد المطلوب من سمك الصول كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بچليين جزر وشامبنيون وتروف ويخدم في الحال

طريقة ثالثة : ـ هو مثل صول بون فام ويزيد عليه ملعقتين كبري ويخدم في الحال

صول منيير Soles Meuniére

تحضر العدد المطلوب من السمك الصول وتملحه بملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن فى الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة على الجانبين ويرص في الصحن ويرش عليه عصير ليمون ومقدونس مفروم وملعقة چو مربوط (وبير نوازيت) من الاعلى أى زبدة مقدوحة ويخدم فى الحال :ـ وصول مانيير أو برچيين أى باذنجان هو مثل السابق ذكره ويرص من الاعلى بقطع من الباذنجان المستديره متبنة فى الدقيق ومحمره فريتو وكذلك صول مانيير أو كبرى ويوضع محل الباذنجان كبري وكذلك (السنب) ويخدم في الحال

صول ميري Soles Mireille

هو أن تحضر الصول وتخليه من العظم بالطول ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ويضاف عليه ملح وفلفل وعصير ليمون ويرش بالزبدة في الوسط ويحاط حول الدائر بقطع من التروف وبطاطس مسواة مسلوق وخرشوف والجميع مقطعه قطعا مستديرة وبعد ذلك يرش الصول بقلب عيش مصفي بالمنخل ومقدارا من الزبده أيضا وربع كوبه نبيذ أبيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ويسوى الصول فى الفرن ويخدم كما هو في الصحن

صول ميروميسى Soles Miromesil

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وچليين من التروف وچليين لا توجه وطماطم كنكاسيه وملح وفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبده ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبده ويسوى كالمعتاد وبعد تسويته يرفع السمك ويرص في الصحن وتوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ٣٠ جرام زبده ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

صول مونت جولفييه Soles Montgolfier

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك والزبده وبعد التسويه يرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ممزوجه بچيلين من الشامبنيون وچلين جزر وچلين تروف ويحاط بفلورون من الدائر اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

صول مونتييه Soles Monteuil

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصه السمك والنبيذ الأبيض والزبده وبعد التسويه يرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا اى صلصه النبيذ الأبيض ويحاط من الدائر ببطاطس نوازيت كبير مقطع بملعقة مستديره مسوى بالماء والملح ويكسى البطاطس بصوص كريڤيت ويخدم في الحال

صول مورناى Soles Mornay

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتادبالنبيذ الأبيض وخلاصه السمك وبعد التسويه يرص فى الصحن ويكسى بصوص مورناى(ويورد) يحمروجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

صول مولاندور Soles Moulindor

هو أن تحضر السمك الصول المطلوب وتخليه من الجانب مثل صول كولبير وتضيف له من الوسط بوريه دى فواجراه ممزوجة بالتروف ويكسى بصوص اجراتاه(ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يرص عليه من اعلا قطع مستديره من كبد الأوز وفوقها قطع من التروف ومن الدائر سب سوتيه ويرش بمقدونس مفروم فوق السب ويخدم في الحال

صول موليه Soles Moulies

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة الملك ونبيذ أبيض (فان درين) مع خضروات بايزان مقطعه قطعا رفيعه مستديره وكرفس وتروف وجزر وتسويته كالمعتاد وبعد نضجه يرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده ويكسى بها السمك . (جرنيه) اى يحاط من الدائر برؤوس شامبنيون مسواه ومكوره بالزبده مملوءة رؤوس اسبرج وكوركيت من اللانجوست أو الهومار ويخدم في الحال

صول ناسيونال Soles National

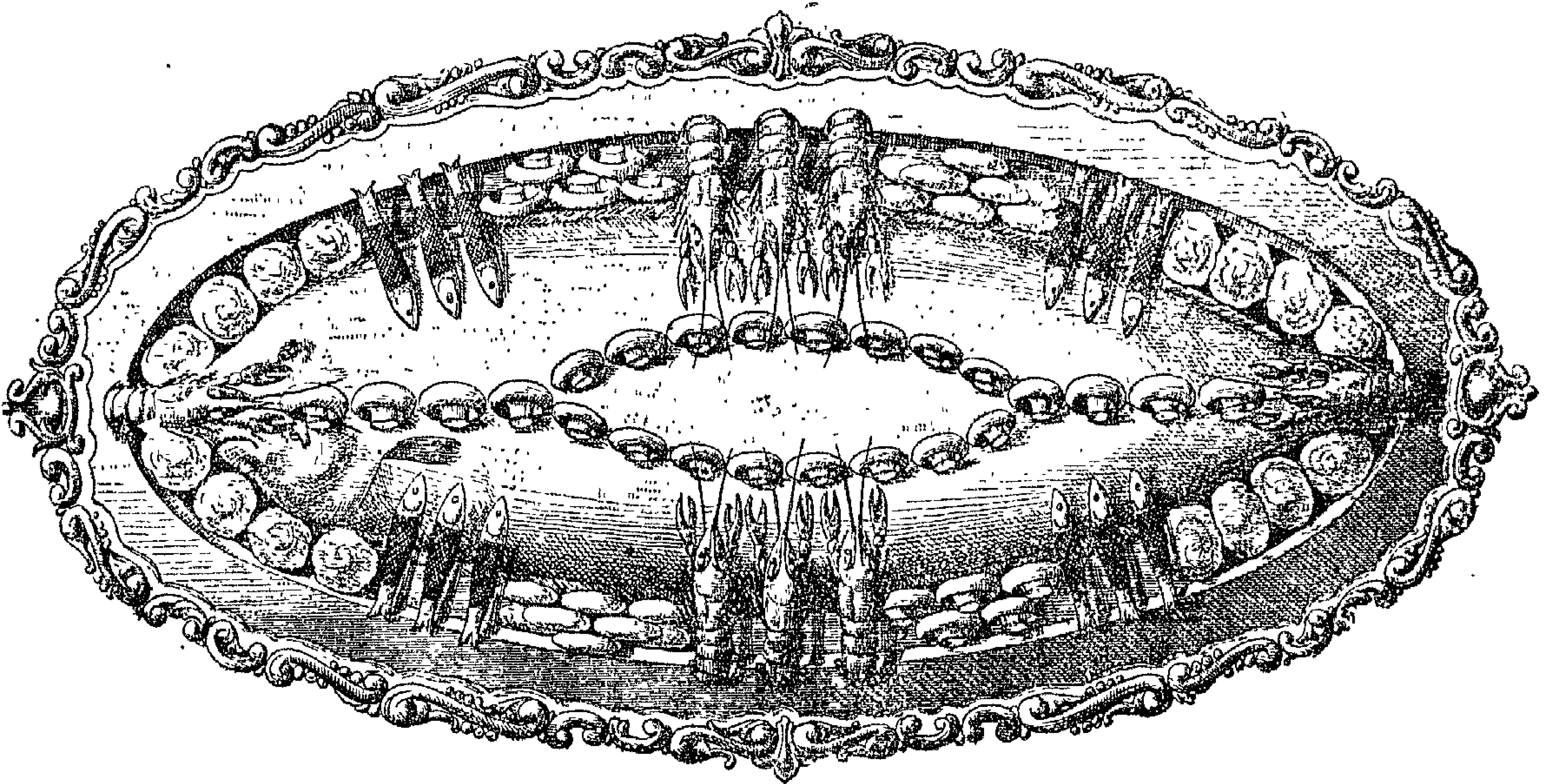
يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الأبيض ثم يرص في الصحن ويكسى بثلاثة الوان صوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض . صوص ڤان بلا بزبدة الفستق وصوص ناتويا ويخدم في الحال

صول الانسواز Soles àla Nisoise

تحضر الصول المطلوب وتملحه بالملح والفلفل والليمون ويتبن في الدقيق ويرش بالزيت ويحمر جرنيه ويضاف له جرناتير نسواز (بواصون) ويخدم في الحال

صول نورماند Soles normand

هو ان تجهز مقدارا من الصول الكبير ويوضع في صينية مدهونة بالزبدة وبصله صغيره مفرومه فرما ناعما وقليل من المقدونس المفروم ويرش بعصير الليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض وقطعة زبده ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى في الفرن مدة ١٠ دقائق و بعد ذلك يرص في الصحن



« شكل ٧ » صول نورماند

ويوضع محل التسوية على النار مع استمرار التقليب حتي يرسي ويمزج بصوص نور ماند ويكسى بها الصول ويرص من اعلى شامبنيون صغير كما هو موضح في الرسم رقم٧ ويضاف له جرنيه حول الدائر مول مشوى بوشيه وشمبنيون وسمك برنوني صغير محمر فريتو او قطع من الصول وجمبرى مقشر بدون تقشير الرأس ومنطق سوتيه بالزبدة ويقدم معه باقى الصلصه في الصلصيرا ويقدم في الحال

صول نوالى Soles Noilly

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد وقارمود وخلاصة السمك وشامبنيون (امنسيه) اى ترس رفيع وعصير ليمونه ويسوى كالمعتاد وبعد تسويته يرفع السمك ويرص فى الصحن ويوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتي ترسي ويمزج بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ويكسى بها السمك ويخدم فى الحال

صول هاڤريز Soles Havraise

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وشامبنيون مفروم وملعقه مقدونس مفروم ومثلها استراجون ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى كالمعتاد وبعد نضجه يرفع السمك ويرص فى الصحن • يوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغري ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسي بها السمك «ويورد» يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

طريقة أخرى: يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والزبدة وبعد نضجه يرص في الصحن ويكسي بصوص برسي خفيف « جرنيه » اى يحاط من الدائر مول فارسي اى مديه ممزوج بالبيض وملفوف في العيش ومحمر فريتو ويخدم في الحال

صول هولاندز Soles Holandaise

تسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه بالماء واللبن وملح خفيف ويسوي كالمعتاد ثم يرص في الصحن علي فوطه او ورق دانتله ويحاط ببطاطس شاتو مسوى بالماء والملح ومن الطرفين مقدونس ورق ويخدم معه في الصلصيرا صوص هولانديز ويقدم في الحال

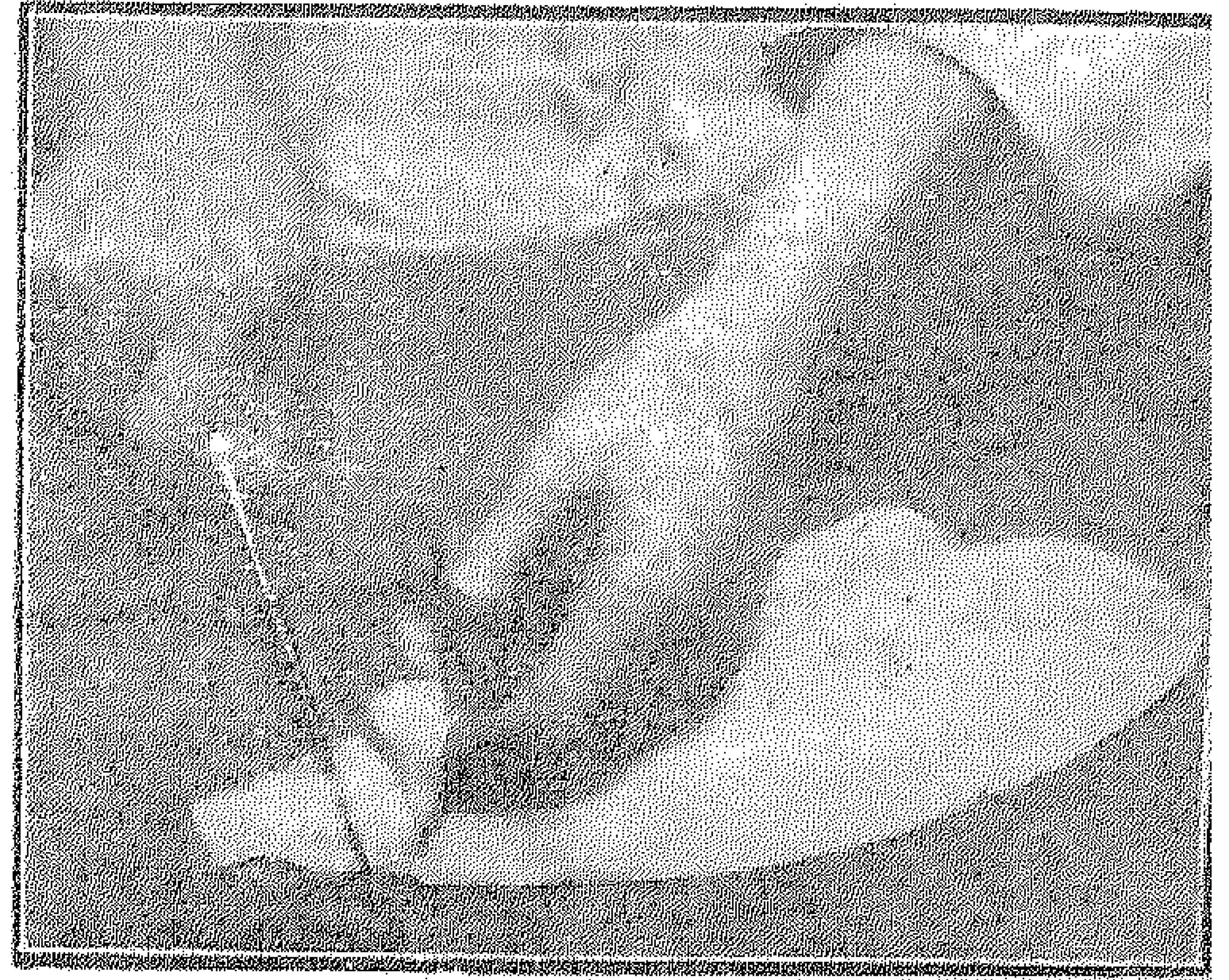
صول هوتلبير Soles Hóteliere

تحضر العدد المطلوب من السمك الصول وتملحه بملح وفلفل خفيف وعصير ليمون ويحمر سوتيه بالزبده من الجانبين ويرص فى الصحن فوق زبده الامتردوتيل ممزجه بدوكسيل ناشف ويرش الصول رشا خفيفا بالجو وعصير ليمونه ويبر نوازيت أى زبدة مقدوحه ومن الداخل قطع مستديره من الليمون ويخدم فى الحال

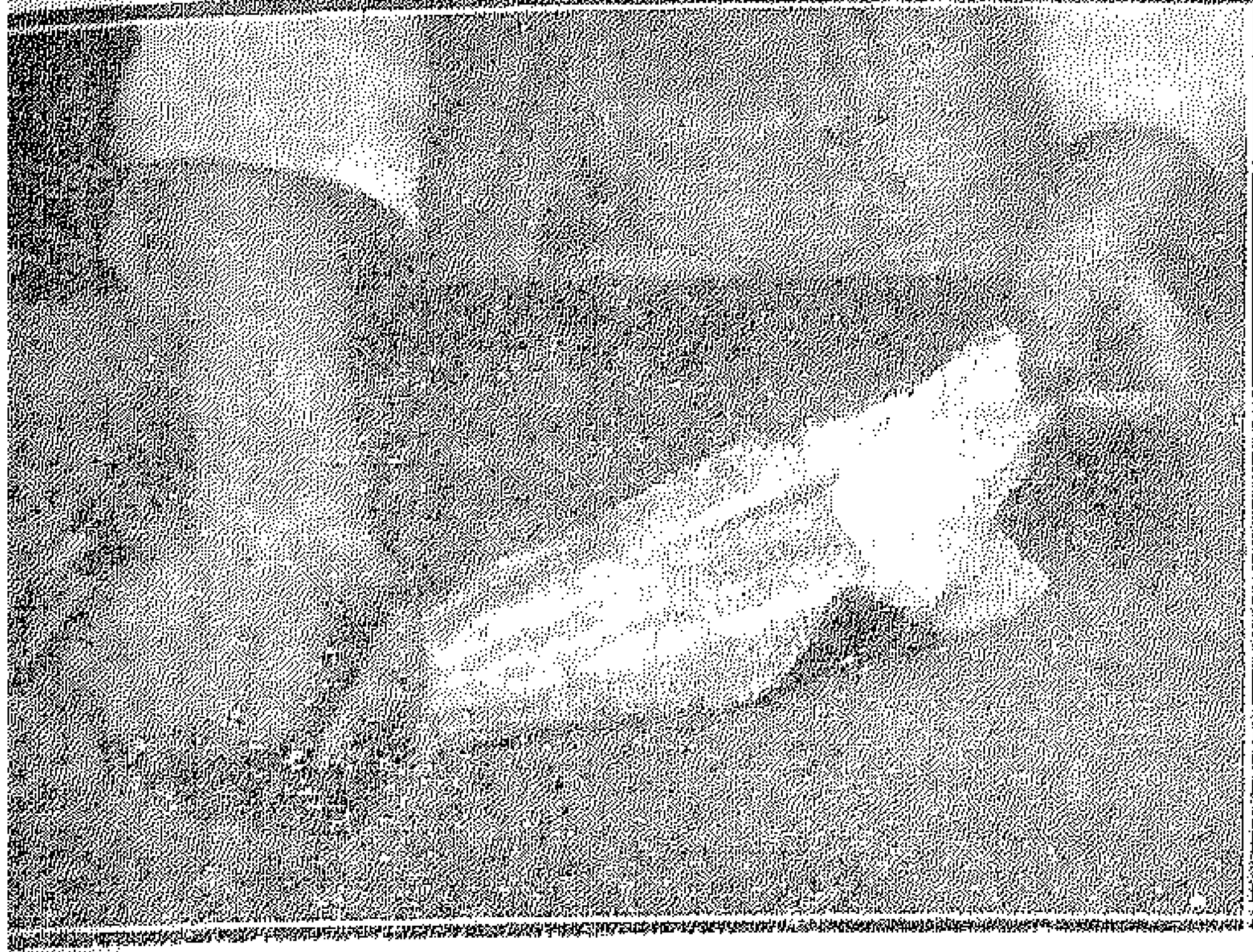
سمك موسى الخالى من العظم

فلتو صول Filet de Soles

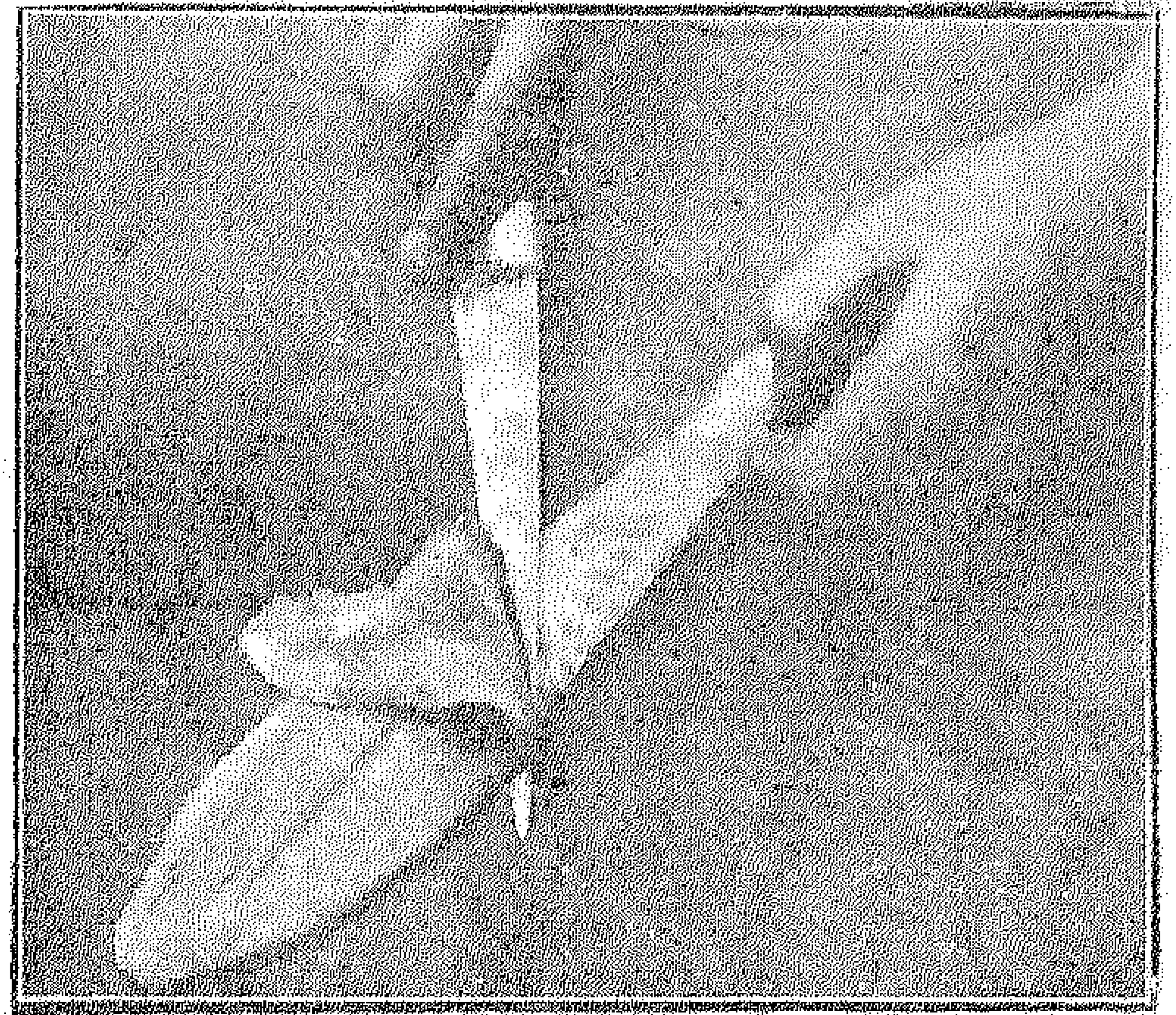
وهو ينقسم الى عدة اقسام اما أن يكون فلتو مطبق على اثنين مملوء بالفارسة أو مطبق على اثنين بدون فارسه أوبالطول بدون فارسه أو يلف حول بعضه لفا اسطوانيا مكسي بالفارسه ويقال له پوپيت صول أو يقطع قطعا صغيره مثل الأصبع ويضاف له الملح والفلفل وعصير الليمون ويتبن فى الدقيق ويحمر فريتو بالزبده أو بالزيت ويقال له جوجون دي صول واما باقي الفلتو فهو اما يسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك أو يسوى سوتيه بالزبده كما سيوضع فيما بعد



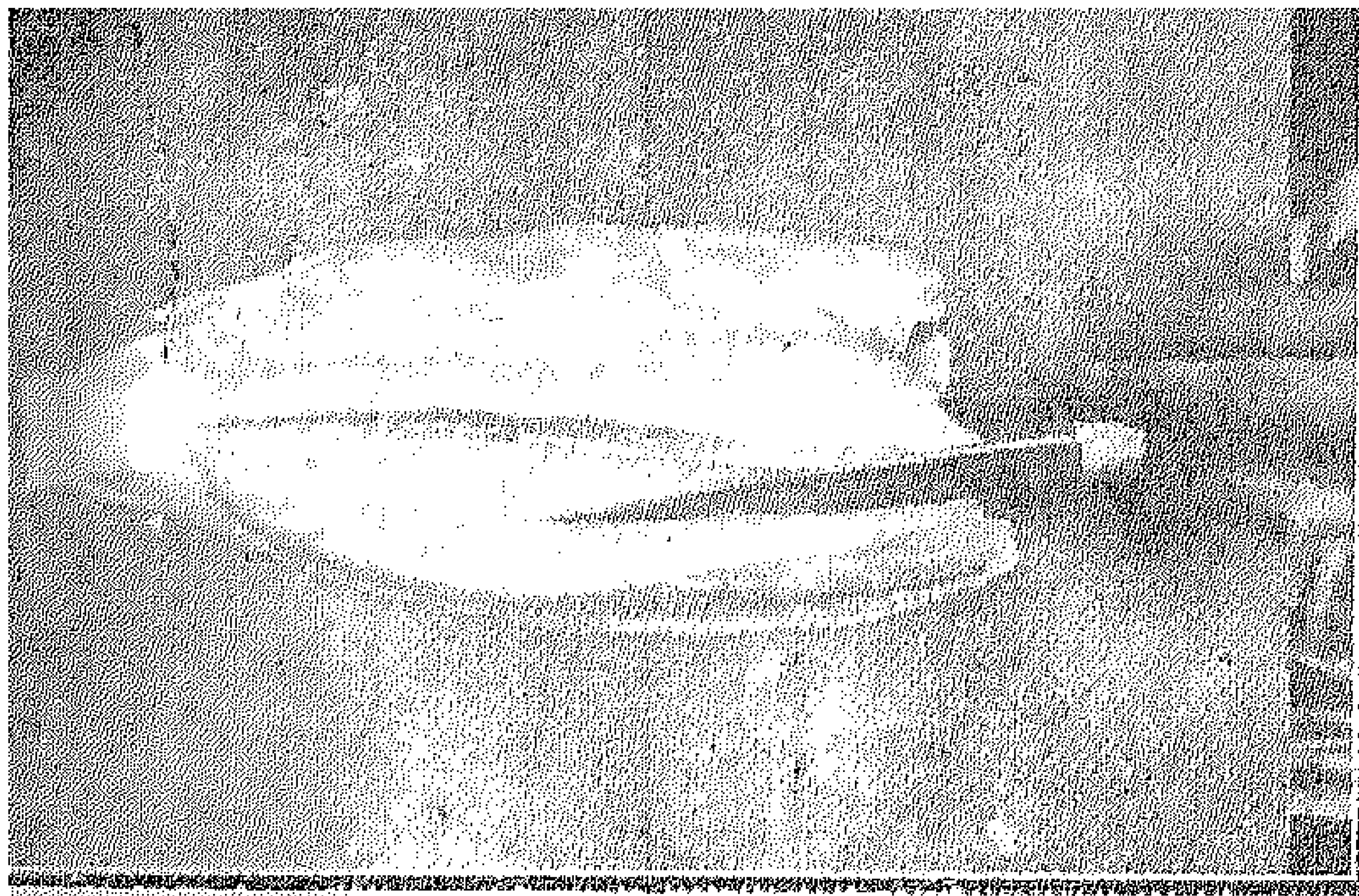
(رسم ٨) كيفية التقشير



(رسم ٩) كيفية التقشير



(رسم ١٠) كيفية خليه على الجانبين



(رسم ١١) كيفية خليه على أربعة

فليه دى صول ادريين — Filets de Soles Adrienne

هو أن تطبق الفليه دي صول على اثنين ويرص في صينيه مدهونه زبده ويضاف له ملح وفلفل خفيف وورقة لاورو وعصير ليمونه ويضاف له مقدار ربع كوبة من النبيذ الابيض وكوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه ويسوي بوشيه على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم يرص السمك فى الصحن ويضاف له جرنيه ليتانس بوشيه اي كبد سمك ثم تحضر مقدار عدد ٦ من التارتليت مسوى فاضي مملوء بقطع من الجمبري ممزوجه بصوص نانتويا وحول الدائر (فلورون) اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال .

فليه دى صول الا اكسندرا — Filets de Soles àl exandra

تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول وترصها بالطول في صينيه مدهونه زبده ويضاف لها مقدار ربع كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبده ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة

ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق على نار هادئة ثم يرص فى الصحن بعد ان يجفف جيدا ويكسى بصوص ناتويا ويرص فوقه قطع تروف « ويورد » اى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط « بفلورون » من الدائر اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال .

طريقة أخرى :ــ يرص الفليه في صينيه مدهونه بزبدة ويرص فوقه قطع صغيرة من الطماطم وشامبنيون و تروف ومقدار ربع كوية من النبيذ الابيض وقطعة من الزبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل خفيف ومقدار من خلاصة السمك ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى علي نار هـادئة مـدة ١٠ دقائق ثم يرص في الصحن وحوله من الدائر مقدار ثماني قطع مستديرة من الهومار او اللانجوست وبطاطس نوازيت من الدائر مسوى بالماء والملح وبين الفليه والآخر رأس اسبرج خضراء ويكسى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض « وبورد » اى يحمر فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول الفونس الثالث عشر — Filets de Soles Alphonse XIII

تحضر الفليه دي صول ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويتبن فى الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن فوق باذنجان مقطع على اثنين بالطول ومحمر فريتو بالزيت ويرش بعصير ليمون وقليـل من الجو ويصب فوقه مقداراً من الزبدة المقدوحة (بيرنوازيت) ويخدم معه فى الصلصيرا صلصة ديميجلاس طماطم داخلها چلين فلفل حلو ويخدم فى الحال

فليه دي صول الزيسيين — Filets de Soles Alsocienne

يسوى مقدار ١٢ فليـه دي صول بوشيه كالمعتاد وبعد أن يسوى يرص في الصحن وتحتها شيكروت مسوي برزيه ويكسي بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دى صول الا امبصاد — Filets de Soles àl Ambassade

تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول ويسوي بوشيه كالمعتاد وبعد تسويته ترفعه من محل التسوية وتجففه على فوطه ثم يرص في الصحن ويرص حوله قطع مستديره من الهومار أو اللانجوست وقطع تروف من الاعلى ويكسى بصوص ڤان بلا (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص امريكين (وفلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاچ ويخدم في الحال

فليه دى صول امبصادير — Filets de Soles Ambassadeur

هو أن تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول ويرص في صينيه مدهونة زبدة ويسوى بوشية بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى كالمعتاد وبعد التسوية يرص في الصحن فوق بوريه شامبنيون في قاع الصحن ويكسى الصول بصوص ڤان بلا اجلاسية أي صلصة النبيذ الابيض (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص من فوقه قطع سن التروف ويحاط (بفلورون) أي هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

فليه دي صول الا امبصادريس
Filets de Soles àl Ambassadrice

هو أن تحضر فليه دي صول العدد المطلوب ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمونة ويلف حول قطعه من الجمبري ويملأ بفارسه من النصف ويسوى بوشيه كالمعتاد بالزبدة والنبيذ الابيض وخلاصه السمك وبعد تسويته يرص فى عبال من عجين بات فونسيه مع جرناتير نورماند ويكسى بصوص نورماند ويخدم في الحال

فليه دى صول الا امريكيين
Filets desoles àl Americaine

هو أن تحضر فليه ويطبق على اثنين ويرص فى صينيه مدهونة زبدة وتسوى بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصه السمك وبعد التسوية يرص في صحن غويط (وترنش) أى قطع مستديرة من اللانجوست فوق كل قطعة من الصول ويكسي بصوص امريكين ويخدم معه فى اناء آخر أرز مسوى أبيض ويخدم في الحال

فليه دي صول الينور
Filets de soles Elénore

تحضر مقدار ١٢ فليه دى صول ويرص فى صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى كالمعتاد وبعد التسويه يرص فى صحن فوق چليين من اللاتوجة مسوى بالزبدة ويكسى الصول من أعلى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالبابريكة ويخدم فى الحال

فلية دى صول اعانيول الثاني
Filets de soles Emmanuel II

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دى صول وتضيف عليه الملح والفلفل وعصير الليمون ويسوي سوتية بالزبدة فى الطاسه وبعد التسويه ترص فى وسط الصحن وتطلى على محل التسوية فى الطاسة مقدار نصف كوبه نبيذ أبيض وكوبة من خلاصة السمك ويغلى على نار حامية حتى ترسى وتغري مع استمرار التقليب ثم تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ومقدار ثلاثة ملاعق كريمة يابسة ويصفي بالفوطة ويكسى بها السمك ويوضع له من الدائر فوند خرشوف مسوى برزيه مملوء تروف وشامبنيون ممزوجة الا كريم ويخدم في الحال

ابيجرام دي فليه دى صول
Abigrame de Filets de Soles

هو أن تحضر مقدار ثمانى فليه دي صول ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويكسى من الجانب بفارسة سمك وتطبق على اثنين ويسوى بوشيه بالزبدة وخلاصة السمك ونبيذ أبيض ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونة زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد التسوية يرص فوق ورق اجلاسيه على ترابيزة ويثقل عليه خفيف حتي يبرد ويغمس فى البيض ويتبن فى قلب عيش أبيض مصفى بالمنخل ويرش بالزبدة ويسوى على الفحم أو يحمر فريتو عند الطلب ويرص فى الصحن وبين الواحدة والاخرى كانل مبطوط رفيع مثل الحجاب وتوضع له أي نوع من الجرناتير في النصف ويخدم في الحال

فليه دى صول ايتوفيه
Filets de Soles Etouffé

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتقطع الفليه على ثلاث قطع وتضيف عليه الملح والفلفل وعصير الليمون ويحمر بالزبدة في الطاسة ثم يوضع في الكوكوت ويضاف لها عصير ليمونة ويكمل نضجه في الكوكوت في الفرن وعند خروجه من الفرن يرش عليه مقدونس مفروم ويخدم في الحال

فليه دي صول اكسلسيور
Filets de soles Excel sior

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول ويلف پوپييت أي لف مستدير اسطواني ويسوى بوشيه بالزبدة والنبيذ وخلاصة السمك وبعد التسويه يرص فوق قاعده من عجينة الزبدة أو بوم دوشيس وفي الوسط قطع من اللانجوست أو الهومار الا نيف برج ويكسى السمك والجرنيه بصوص نورماند ممزوجة بجلبين شامبنيون ويوضع فوق كل قطعة من الصول قطعة تروف وقطعة من الجمبري أي التروف مركبة فى الجمبري ويخدم في الحال

فليه دي صول امبراتريس
Filets de soles Impératrice

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دى صول وتطبقه على اثنين ويرص في صينيه مدهونة زبدة وعصير ليمونة وربع كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبده ويسوى كالمعتاد وبعد تسويته يرص فوق كروتون ملي العجين أو العيش ويحاط من الدائر بويترمسوى بوشيه ومنظف جيداً ويكسى بصوص نورماند وقطعة من التروف من أعلى ويخدم فى الحال

فليه دي صول الاندیان
Filets de Soles à l' Indienne

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول ويرص فى صينية مدهونة زبدة وعصير ليمون وملح وفلفل وربع كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ثم تغطى بورقة اجلاسيه ويسوي كالمعتاد وبعدالتسويه يرص بدائر الصحن وفى الوسط أرز (بلاف) ويكسي الصول بصلصة كرى الاندیان ويخدم في الحال

فليه دي صول اسماعيل بيالدى
Filets de soles Ismail Bialdi

هو أن تحضر مقدار ثماني من فليه دى صول وتطبقه على اثنين ويرص في صينيه مدهونة زبده وعصير ليمونة وملح وفلفل خفيف ومقدار ٢٠ جرام زبده ومقدار ربع كوبة نبيذ أبيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبده ومسوي بوشيه كالمعتاد مدة عشر دقائق ثم تحضر أرز مسوي بلاف أبيض مقدار نصف أقة وبعدتسوية الارز يمزج بمقدار ١٠٠ جرام بازلا خضراء ومقدار ٥٠جرام فلفل احمر حلو مقطع قطعاً صغيرة ويعبأ فى قالب (بوردوره) أى مستدير مثل الكعكة وعلاً بالارز ويقلب فى صحن مستدير ويرص الصول فى الوسط وتوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى وتمزجه بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها السمك ويخدم في الحال

طريقة أخرى : ـ هو أن تحضر الفليه دي صول وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ويرص فى صينية مدهونة زبدة ويكسى السمك بشامبنيون (امنسيه) أي ترس رفيع ويرش عليه قليلا من الكري وتضيف له مقدار كوبة من خلاصة السمك مستقوية جداً ومقداراً من العنب الابيض مقشر وخالى من البذور ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وقطعة من الزبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد وبعد تسويته يرص الصول فى الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتي يرسى ويغري ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دي صول ايڤان هوبيه — Filets de Soles Ivan-Hoë

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ثم تقطعه بالسكينه تقطيعاً خفيفاً ويكسي بفارسة السمك ويلف پوپييت لفاً مستديراً اسطوانى ثم تحضر كوكوت وتقطع خرشوف (امنسيه) اى ترس رفيع وترصه بقاع الكوكوت مدهون زبدة وترص السمك فوق الخرشوف وشامبنيون محمر سوتيه فوق السمك ويرش السمك بفنجان وسكي من الاعلى وعصير ليمونه وملح وفلفل خفيف ويرش بالزبدة خفيف ويسوى فى فرن حام وعند خرجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دى صول ديفمون — Filets de Soles d'offémont

تحضر الفليه دى صول وتفرده في صينية مدهونه زبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل خفيف ومقدار كوبة من خلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جداً وقطعة من الزبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى كالمعتاد مدة عشر دقائق ثم يرفع الصول ويرص فى الصحن ويوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسي ويمزج مع صوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض بالكريمه ويكسى بها السمك بعد أن يصفي بالفوطه ويحاط من الطرفين بهرمين صغيرين من موريل الاكريم ومثلهما تروف ويخدم في الحال

فليه دي صول اولجا — Filets de Soles Olga

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزى متوسط الحجم ويسوى في الفرن وبعد تسويته يفتح من الجنب فتح بيضاوى ويخلى من الداخل ويملأ بقطع من الجمبرى ممزوجة بالشامبنيون وملعقتين من صوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويرص فوقها بداخل البطاطس الفليه دي صول مطبق اثنين ومسوى بوشيه ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض اجلاسيه (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول اورلاندا — Filets de Soles Orlanda

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقه على اثنين ويرص في صينيه مدهونه زبده ويسوى بوشية كالمعتاد بالنبيذ الابيض ويرص كل قطعه فى كوكوت صغير وفي قاعه شامبنيون (امنسيه اى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة وقطع كرڤيس أو جمبرى ويكسي بصوص امريكيين ممزوجه بقليل من الكرى وتخدم فى الحال

فليه دي صول اورلي	Filets de Soles Orly

هو أن تحضر مقدار ثماني من الفليه دى صول وتقطع كل منها على اثنين بالطول ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويغطس فى عجين بتافري ويحمر في زيت حام عند الطلب ويرص على فوطه أو ورق دانتله فى الصحن وحولها مقدونس فريتو وصلصة طماطم فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

فليه دي صول الا اسطانديز	Filets de Soles àl' Ostendaise

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتكسيه بالفارسة ويطبق على اثنين ويسوي بوشيه بماء الويتر أو بخلاصه الويتر والزبده ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى كالمعتاد ثم يرص بدائر الصحن ويضاف له جرنيه من الوسط ويتر بوشيه منظف جيداً ويكسي بصوص نورماند ممزوجه بمحل تسويةالسمك بعد أن ترسى وتضع لها من الدائر كوركيت صغير من الصول بشكل ساميوسكه وقطعه من التروف فوق كل قطعة من الصول ويخدم في الحال

فليه دى صول أو تيرو	Filets de Soles Otéro

هو مثل فليه دى صول الاچورچيت ويكسى بصوص مورناى ويرش بالجبنه (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دى صول ايفيت	Filets de soles Yvette

هو مثل فليه دى صول أو كريفيت (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بقطع تروف من الأعلا ويخدم في الحال

فليه دى صول بارون بريس	Filets de soles Baron Brisse

تحضر مقدار عشرة فلية دى صول وتصلحه جيداً وتكسيه بفارسة سمك ممزوجه بزبدة جمبرى أو بسك ديكريفيش ويلف بوبييت لفاً مستديرا اسطوانيا ويرص فى صينيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد بخلاصةالسمك والزبده والنبيذ الابيض وبعد التسويه يرص فوق بوردوره من فارسة السمك واطيه مسواه ويملأ من الوسط بقطع من الكريفيس أو الجمبرى ويكسى بصوص امريكين ويكسى السمك من أعلى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الأبيض وقطعة تروف فوق كل بوبييت من الصول ويخدم فى الحال

فليه دى صول الاباتليير	Filets de soles à la Batelière

تحضر مقدار عشرة فلية دى صول وتصلحه جيد اوتكسيه بالفارسه ويطبق على اثنين ويرص فى صينيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والزبدة والنبيذ الابيض وبعد تسويته يوضع فوق تارتليت باركيت أي مثل الفلوكه من العجين مسوي فاض ويملأ بقطع من الجمبرى ومول أي مديه ممزوج بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ويكسى الصول من أعلى بصوص فين زرب وعلى طرف كل تارتليت من طرفيه قطع صغيره مثل الأصبع من الفليه دى صول محمره فريتو ويخدم فى الحال

فليه دى صول اندالوز — Filets de soles Andalouse

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتصلحه جيدا ثم تكسيه بفارسة من السمك ممزوجه بچليين من الفلفل الحلو ثم يلف پوپييت اي لفا مستديرا اسطوانيا حول بعضه والفارسه من الداخل ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويضاف له عصير ليمونه ومقدار نصف كوبة من خلاصة السمك وربع كوبة من النبيذ الابيض ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشرة أو ١٢ دقيقه على نار متوسطه وبعد التسوية يرص فوقه نصف طماطم مسواه بالزبده ومملوءه بارز مسوى (روزوتو) ممزوج بالجبنه والفلفل الحلو ومن فوقها الصول ويرص الطماطم كل قطعه فوق ترنش باذنجان مستدير محمر فريتو بالزيت (وبيرنوازيت) اى زبده مقدوحه من الاعلى ويخدم فى الحال

فليه دي صول ارشدوك — Filets de Soles Archiduc

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحة جيدا وتكسيه من الجنب بفارسة من السمك داخلها بصل أخضر مفروم وقليل من البابريكة أى الفلفل الاحمر ويلف پوپييت حول بعضه لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينيه مدهون زبده ويسوي بوشية كالمتقدم ذكره وبعد التسوية يرص فى صحن مستدير أو في عبال من العجين ويضاف له جرنيه في الوسط قطع من الهومار أو اللانجوست وشامبنيون مقطع على أربعه وتروف ممزوجه بصوص نورماند ويكسي الصول بصوص نانتويا وقطع مستديره من التروف فوق الجرنانيز الا ڤيليروا كل واحده فوق الفلتو من أعلى وكانل من السمك بين الواحده والاخرى ويخدم في الحال

فليه دى صول ار موريكيين — Filets de soles Armoricaine

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتصلحه بالطول وتفرده في صينية مدهونة زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوى يرص فى الصحن ويوضع فوق كل صول من الوسط ترنش ليتانس بوشية اى كبد السمك وفوق الكبد قطعة من الويتر منظفة جيدا ومسواه بوشية وعلى طرف الصول من الجهتين ترنش من اللانجوست أو الهومار ويكسى بصوص امريكين ممزوجه بالكريمة (وفلورون) من الدائر أي هلالات من عجينه الفيتاج ويخدم فى الحال

فليه دى صول بياتريس — Filets de soles Béatrice

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحه جيدا ويلف پوپييت حول بعضه لفا مستديرا اسطوانيا ويرص فى صينيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد التسوية يرص داخل رؤوس شامبنيون كبير مسواة سوتيه بالزبدة ويرص فى الصحن وحوله كبد سمك مسواه بوشة من الدائر ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزجه بزبدة الجمبرى وقطع من الجمبرى وقطعة تروف من الاعلى ورأس شامبنيون مركبه فى قطعة من الجمبري ويخدم فى الحال

فليه دي صول بيلد نوي — Filets de Soles Bilde Noiè

هو ان تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحه جيدا ويكسي بفارسة السمك ممزجة بالجمبري وويتر مسوي بوشيه

ونطبق على اثنين ويرص فى صنية مدهونة زبدة ويرش علية مقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمون ويغطى بورقةاجلاسية مدهونة زبدةويسوي بوشيه مدة عشرة دقائق ويرص بداخل تمبال من العجين أو صحن مستدير ويضاف له جرنية من الوسط بطاطس نوازيت بالملعقة ويكسى الجميع بصوص نورماند ممزوجة بسك ديكريفيس (وفلورون) من الدائرة اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال .

فليه دي صول بندكتين Filest de soles Bénédictine

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقه على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشرة دقائق بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ثم يرص فى كروستاد من العجين مسواة في تورته بحرف واطي ويضاف له الجرنيه من النصف (ابرانداد) دي موري الاكريم ويكسي الصول بصوص كريم ويخدم في الحال

ملحوظة : — مورى هو السمك البكلاه والبارنداد هو موضح فى أنواع السمك

فليه دى صول برسي Filets de Soles Bercy

تحضر مقدار عشره فليه دى صول ويرص في صينية مدهونة زبدة ومقدار ملعقة بصل مفروم فرما ناعما وفنجان من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ، ٢٠جرام زبدة ونصف ملعقة مقدونس واستراجون مفررم ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي مدة عشرة دقائق وبعدتسويته ترفع الصول وترصه في الصحن وتضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى مع اضافة ملعقة جلاس ديڤياند وتخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمونة ويكسي بها السمك (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعندخروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول بونفام Filets de Soles Bonne Femme

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتصلحه جيدا وترصه في صينية مدهونة زبدة مفرود بقاعها مقدار ٥٠ جرام شامبنيون مفروم وملعقة بصل شارلوت ومقدار ربع كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك وقطعة من الزبدة ونصف ملعقة مقدونس مفروم وعصير ليمونة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشرة دقائق وبعدتسويته يرص في صحن مستطيل ومصبوب بدائره بطاطس بوم دوشيس مصبوب بيلبلة منقوشة وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى وتخففه بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده ويكسي بها السمك (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول بريڤال Filets de Soles Bréval

هو مثل صول بونفام ويزيد عليه ملعقة طاطم كنكاسيه

فليه دي صول باجاني — Filets de Soles Pagani

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وبعد تسويتة ترصه في صينية مدهونة زبدة بالطول وترش عليه مقدارامن النبيذ الابيض وماء الشامبنيون ومقدار ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمون ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشرة دقائق ثم يرص في الصحن ويوضع عليها شامبنيون ومول ويتر مسواة بوشيه بعد تنظيفها جيدا ويكسي بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بتسوية السمك بعد أن ترسى ويرش بالجبنه ويحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول الا پوليت — Filets de Soles à la Poulette

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وبعد ان تصلحه جيدا وتكسيه بفارسة سمك ممزوجة بزبدة الجمبري ويلف بوپييت حول بعضه لفاً مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونة زبدة ويرش بالنبيذ الابيض ويضاف عليه مقدار نصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى مدة ١٢ دقيقة ثم يرص في تارتليت من العجين مسوى مملوء بموريل أو شامبنيون وتروف ممزوجة بصوص الاكريم ويكسى السمك من أعلى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

فليه دي صول الا پايزان — Filets de Soles à la Paysane

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتحضر ايضاً مقدار اربع قطع من الجزر بسمك الاصبع مقطعة قطعاً مستديرة ومقدار رأس كرفس أبيض ونصف رأس كراث مقطع قطعاً مستديرة ايضاً ثم يضاف لها ملح وفلفل وقليل من السكر ومقدار ٣٠ جرام زبده وتسوى مكوره على نار هادئة وتضيف لها ملعقتين من خلاصة السمك وكذا ملعقتين فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة سامبوكسا وتغطي وتسوى الجميع مكوره على نار هادئه ثم تدهن الصينية زبدة وترص فيها السمك الصول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونة ثم يغطى بهذه الخضروات ويرش عليه مقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى في الفرن مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد ان ينضج تصفى خلاصة السمك وتوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وبعد رص السمك في الصحن بالخضروات يرش عليه الصلصة ويخدم في الحال ويمكن ان يسوى السمك في صحن فرن ويخدم بالصحن بعد ان تغرى الصلصة وترش عليه من الاعلى

فليه دي صول الا پرسان — Filets de Soles à la Prsane

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وتطبقها علي اتنين وترص في صينيه مدهونة زبدة ويرش عليها قليلا من الزبده مقدار ٢٠ جرام وقليل من النبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي مدة عشرة دقائق ويرص في صحن مستدير وفي الوسط قطع مستديرة من الهومار أو اللانجوست مسوى الانيف برج ويكسى بصوص نيف برج ممزوجه بالبابريكا اى الفلفل الاحمر أو قطع من الفلفل الاحمر الحلو ويخدم معه ارز مسوى بلاف بالزعفران ويخد في الحال

فليه دى صول پيير ليجرا Filets de Soles Pierre Le Grand

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول ويرص فى صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونة وملح وفلفل ويرش بالنبيذ الابيض ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق وبعد التسويه يوص فى الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ويرص من اعلى النصف چامبون أو لسان احمر مفروم والنصف الآخر تروف مفروم (ويورد) اى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول ان بلاوألا ليڤانتيين Filets de Soles en Pilaw à la Levantine

تحضر مقدار ثماني فليه دى صول وتقطعها اسكالوب على اثنين أو ثلاثة وتملحها بملح وفلفل وعصير ليمون ويسوى سوتيه بالزبدة ثم تحضر أرز مسوي بلاف مقدار نصف أقة وتضيف عليه مقدار ٣٠ جرام فلفل حلو مقطع قطعاً صغيره منطق بالزبدة ثم تقطع ٥٠ جرام باذنجان مقطع قطعاً صغير ومسوى بالزبدة سوتيه ويمزج مع الفليه دى صول ويعبا الارز فى قالب(بوردوره)مستدير ويقلب فى الصحن وفي الوسط السمك ممزوج بالباذنجان ويكسي السمك بصلصة الكرى بدون مايكسى الارز ويخدم في الحال

فليه دى صول پولينياك Filets de Soles Polignac

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وعصير ليمون ومقدارا من خلاصة السمك ٢٠، جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق وبعد التسويه يرص في الصحن ثم يوضع محل التسوية على النار ويضاف لها مقدار ثلاث ملاعق ڤوليتيه من السمك وتقلبه بسرعه حتى يرسي ويغري ويمزج بمقدار ٣٠ جرام زبدة على النار وتصفيها بالفوطه وتضيف عليها ثلاث ملاعق شامبنيون مقطع (اعنسيه) اى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة وملعقة چليين من التروف ويكسى بها السمك (ويورد) يحمروجها فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول بومبادور Filets de Soles Pompadour

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويغطس في زبدة ممزوجه بصفار البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل ويرش بالزبدة ويحمر جرنيه أى مسوى على الشباك أو في الفرن ويرص في الصحن بين القطعه والاخري خيط من صوص شورو وصوص بيانيز وبطاطس بوم نوازيت مسوى بالزبدة حول دائر السمك ويوضع قطعة تروف ملمعه بالجلاس فوق كل قطعه من الصول ويخدم في الحال

فليه دى صول الاپرنسيس Filets de Soles à la Princesse

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهون زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى

بوشيه مدة عشر دقائق ثم تحضر صحن وتصب بدائره بطاطس بوم دوشيس ببلبلة منقوشه اي كروستاد مستدير بقدر الصول ويدهن بصفار بيض (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعندخروجه من الفرن يملا الكروستاد برؤوس أسبرج بالزبدة ويوضع كل فليه فوقها صول ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بيوريه اسبرج ومن الاعلى قطعه تروف ويخدم في الحال

فليه دى صول پرينطانيه Filets de Soles Printanière

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويرش عليها نبيذ أبيض وماء شامبنيون وعصير ليمونه وملح وفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة أجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص فى الصحن ويضاف له من الوسط مقدار ثلاث ملاعق رؤوس اسبرج الاكريم ويرص حول الصول من الدائر بطاطس بالملعقة مسوى بالماء والملح وجزر بالملعقة مسوي بالشوربة والزبدة ويكسى الصول بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بملعقتين من الزبدة بريطانيه ويخدم فى الحال

فليه دى صول پرنسيير Filets de Soles Princière

تحضر الفليه دي صول وترصه فى صينيه مدهونه بزبده وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص فى الصحن ويكسى بصوص نانتويا ممزوجه بقطع من التروف (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعندخروجه من الفرن يرسم بقطعة من التروف من أعلى ويخدم فى الحال

فليه دي صول تيودورا Filets de Soles Théodora

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتصلحها جيداً ويرص في صينيه مدهونه زبده وعصير ليمون وملح وفلفل ويرش عليها بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويكسى الفليه بصوص ڤان بلا والآخر بصوص ڤان بلا مرشوش عليها تروف مفروم والثالث صوص ڤانسين والرابع صلصة ڤان بلا ويخدم فى الحال

فليه دي صول تاليران Filets de Soles Talleyrand

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترش عليها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون ثم تحضر مكرونه اسباجتي مقطعة قطعا صغيرة وبعد تسويتها تمزج بصوص الاكريم وچليين من التروف وترصها في صحن مستطيل وفوقها الصول مسوى نصف بوشيه بالنبيذ الابيض ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض بعد أن ترص فوقه قطع من التروف ويدخل في فرن متوسط الحرارة لاجل أن يحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دى صول تيڤولي
Filets de Soles Tivoli

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيداً وترصها في الصنيه وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليها خلاصه السمك والنبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدةعشر دقائق وبعد نضجها ترص فى الصحن ثم يضاف لها جرنيه ليتانس بوشيه أى كبد السمك مقطعه قطع مستديره ومسواة بوشيه ويكسى بصوص چنيڤواز ويحاط من الدائر بمكرونه نوى محمره سوتيه بالزبدهومحمرة قبل التسويه بالزبده ويخدم في الحـال

فليه دى صول لاترو ڤييز
Filets de Soles àls Trouvillaise

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحهجيداً وترصهفى صينيهمدهونه زبدة وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليها نبيذ أبيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه ويضاف لها من الدائر جرناتير ديپواز ويكسى بصوص كريڤيت الصول والجرناتير ويخدم في الحال

فليه دي صول توباري
Filets de Soles Tout Paris

تحضر مقدار ثماني من الفليه دي صول وتصلحها جيداً وتضيف لها ملح وفلفل وعير ليمونه ويلف على رأس الجمبري ويملأ بالفارسة بعد أن ترفع الرأس ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويسوي بالنبيذ الابيض وخلاصة السمكوقطعهمنالزبدةويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص فى الصحن ويكسي النصف صوص نانتويا والنصف الاخر صوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويوضع في وسط السمك قطع من الجمبري أو الكريڤيس ممزوجة بصوص نانتويا ويوضع فوق الصول من أعلى في الوسط قطعة تروف ويخدم في الحال

فليه دي صول سيسيل رود
Filets de Soles Cecil Rhodes

تحضر مقدار عشر فليه دي صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين ويرص فى صينيهمدهدنهزبدهويسوى بوشيه بماء الويتر والزبدة وبعد التسويهيرص في الصحن ويحاط بجرنيه رؤوس اسبرج وتروف ملفوف مثل الزيتون من الجانبين وفي الوسط ويتر بوشيه منطف جيداً ثم توضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغرى ثم تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول سيسيليا
Filets de Soles Cécilia

تحضر مقدار عشر فليه دي صول وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ثم يتبن فى الدقيق ويحمر سوتيه

بالزبدة ماينير ويرص فى الصحن ويحاط من الدائر برؤوس اسبرج ويرش بالجبنه ويحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول سنجاليز — Filets de Soles Cingalaise

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين وترصها فى صينيه مدهونه زبده ويرش عليها النبيذ الابيض وخلاصة السمك ، ٢٠ جرام زبده وعصير ليمونه وملح وفلفل ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم تحضر أرز مسوي بلاف مقدار نصف أقة ثم يمزج بچلبين من الفلفل الاحمر وچلبين من الفلفل الاخضر الحلو ويغرف فى قالب ويرص بدائره الصول ويكسى الصول بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بالكري خفيف ويخدم في الحال

فليه دي صول سان چارما — Filets de Soles Saint Garmain

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتملحها بالملح والفلفل وعصير ليمون ويلف فى الزبدة وصفار البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكى مصفي من المنخل ويصلح جيدا بجانب السكينه ويحز بالطول بسن السكينه وبالعرض أيضا ويرش بالزبدة ويسوي جريبه أي يسوي على الشباك أو الفرن ويرص فى الصحن ويحاط بجرنيه بطاطس بوم نوازيت مسوي بالزبدة ويخدم معه صوص بيارنيز فى الصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دى صول سيجو ڤيه — Filets de Soles Ségovia

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وترصها فى صينيه مدهونه زبده وملح وفلفل خفيف ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه كالمعتاد مدة عشر دقائق وبعد التسويه يرص فوق خيار مخلي بالطول مثل الفلوكه فارسى بفارسة السمك ممزوج بالكريمه ومسوي بريزية ويكسى الصول من الأعلى بصوص ڤان بلا ممزوجه بزبدة الجمبري (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول سوشيه — Filets de Soles Suchet

تحضر فلية دي صول وتصلحه جيدا وترصه في صينيه مدهونه زبدة وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وترش عليه نبيذ أبيض وخلاصة السمك وزبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بمقدار أربع ملاعق خصار چلبين وملعقة تروف چلبين ويخدم في الحال

فليه دى صول سبورتيف — Filets de Soles Sportive

تحضر مقدار ١٢ من الفليه دي صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرص في طاسة من المعدن الابيض

مع شامبنيون (افرنسية) اي ترس رفيع مقدار ٣٠ جرام وملعقه بصل شارلوت مفروم فرما ناعما أو بصل عادي وملعقة مقدونس مفروم واستراجون وقطع من الكريفيس أو الجمبري وتضيف له كوبه شامبانيا وملعقة جلاس من السمك ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع محل التسويه على النار الحامية مع استمرار التقليب حتى ترسى ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ٥٠ جرام زبدة، ٢٥ جرام كريمة وعصير ليمونه ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

فليه دى صول سوليڤان — Filets de Soles Sullivan

تحضر مقدار عشره فليه دي صول ويطبق على اثنين ويرص في صينيه مدهونة زبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويسوي بوشيه كالمعتاد بمقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويحاط برؤوس اسبرج ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له فوق كل قطعة من الصول قطعة مستطيله من التروف ويخدم فى الحال

فليه دي صول سولى — Filets de Soles Soli

تحضر الفليه دى صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويتبن في الدقيق ثم يغطس فى البيض ويتبن فى قلب عيش افرنكى مصفي بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويغرف على فوطه أو ورق دانتله مع مقدونس فريتو ويخدم معه فى الصلصيرا صوص بيارنيز وزبدة انشوجه الموضحة فى انواع الزبدة المركبة ويخدم فى الحال

فليه دى صول سيلڤيت — Filets de Soles Sylvette

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين ويرص فى صينيه مدهونه زبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويرش عليها نبيذ أبيض ومقدار نصف كوبة من خلاصة السمك ويرش عليها مقدار ٢٠ جرام تروف ومقدار ٤٠ جرام شامبنيون مقطع قطعاً صغيره ومقدار أربع ملاعق برينواز من الخضراوات مقطعه قطعاً رفيعه ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويسوى بوشية على نار هادئه مدة عشر دقائق وبعد تسويه الصول يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغرى ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ومقدار ثلاث ملاعق كريمة ويكسي بها الصول ويضاف له جرنية من الدائر طماطم صغيرة مملوءة بورية من السمك الصول ومحمره في الفرن ويخدم فى الحال

فليه دى صول سيلڤيا — Filets de Soles Sylvia

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجه بيوريه خرشوف ويلف بوبييت حول بعضه أى لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهون زبدة ويسوى بوشيه كالسابق ذكره وبعد التسويه ترص كل قطعة فوق فوند خرشوف مسوى بريزية بالزبده ويكسي الصول من أعلى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض وقطع مستديرة من التروف فوق كل فليه من الصول ويخدم في الحال

فليه دي صول چورچيت — Filets de Soles Gorgette

تحضر مقدار عشر قطع من البطاطس الانجليزى متوسطة الحجم ويسوي مشوى في الفرن وبعد نضجه بفتح من الجنب فتحا بيضاويا وتخلى من الداخل بملعقه صغيره وتملا من الداخل مقدار النصف بقطع من الجمبرى والشامبنيون ممزوجه بملعقه صوص ناتنويا ويرص فوقه فليه دى صول مطبق على اثنين ومسوى بوشيه ويكسي الصول بصوص ناتنويا وقطعة تروف من الاعلى ويخدم في الحال

فليه دى صول جوجون — Filets de Soles Goujone

تحضر العدد المطلوب من الفليه دى صول وتصلحه جيدا وتقطعه بحيث يكون الفليه مطبق على اثنين أو ثلاثة بسمك الاصبع ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويغطس في اللبن ويتبن في الدقيق ويحمرفريتو بالزيت ويغرف على فوطة أو ورق دانتله مع مقدونس فريتو وليمون ويخدم في الحال

فليه دي صول جران دوك — Filets de Soles Grand-duc

تحضر مقدار عشره فليه دى‌صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون ويرش عليـه نبيذ أبيض ومقدار نصف كوبه من خلاصة السمك‌ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيـه مدهونة زبدة ويسوى‌بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في صحن مستدير أو بداخل عبال ويكسى بصوص مورناي ويوردفي فرن حامي وعند خروجه من الفرن يحاط بجرنيـه في الوسط رؤوس اسبرچ وقطع من الكريفيس أو الجمبري أو قطع من التروف فوق السمك ويخدم فى الحال

فليه دى صول الا جريك — Filets de Soles àla Greque

هو أن تحضر مقدارا من الارز مقدار نصف أقة ويسوى بلاف ثم تحضر مقدار ثماني فليه دى صول ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمونة ويحمر فريتو بالزيت ثم يغرف الارز فى الوسط ويرص فوقه الفليه دى صول ويكسى من أعلى بصلصة طماطم بداخلها قطع من الفلفل الاحمر الحلو ويخدم في الحال وباقى الصلصة فى الصلصيرا

فليه دى صول جر يمالد — Filets de Soles Grimald

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين أو يلف پوپييت مستدير اسطوانى في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونة وقليـل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيـه مدة عشر دقائق ويرص بداخل طورته من العجين مملوءه بمكرونة اسباجتى الاكريم ممزوجـة بالجبنة والكريمة ويكسى الصول بصوص ناتنويا وقطعة تروف فوق كلي قطعة من الصول من الاعلي وفي‌الوسط يوضع هرم صغير من مكرونة ويخدم في الحـال

فليه دى صول جرنجوار Filets de Soles Gringoire

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتصلحها جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض وقطعة من الزبدة وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وبعد النضج يرص في الصحن ويضاف لها جرنيه ليتانس بوشيه أى كبد السمك وقطع مستديرة من اللانجوست ويكسي بصوص امريكين ممزوجة بالكريمة ويخدم فى الحال

فليه دي صول جان بارت Filets de Soles Jean Bart

هو أن تحضر مقدار ٥٠ جرام جمبرى و ٥٠ جرام شامبنيون ومقدار عدد ٢٤ مول أي مديه منظفه ومسواة بوشيه ويقطع الجمبرى والشامبنيون والمول مع بعض ويلف بمقدار اربع ملاعق بشامل يابس ويرص فى الصحن مثل الهرم فى الوسط ويرص فوقها بالطول مقدار عشر فليه دى صول مسواة بوشيه نصف تسويه ثم تدخل الفرن لاجل اتمام نضجها وبعدها يكسى بصوص نورماند ويرص حوله من الدائر مول مسوى بوشيه في نصف المحار ويكسي بصوص مورناي ويحمر فى الفرن ويخدم في الحال

فليه دى صول جيانيت Filete de Soles Jeannette

تحضر مقدار عشر فليه دى صول وتصلحها جيداً وتكسيها بفارسة سمك ممزوجه ببوريه فواجرا ويلف بوبييت أى لف مستدير اسطوانى ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالكريمة ويخدم فى الحال

فليه دي صول جيهوڤا Filets de Soles Jéhovah

تحضر مقدار عشر فليه دى صول وتصلحه جيدا وترصه في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص فى صحن فوق أربع ملاعق رؤوس اسبرج ومقدار أربع ملاعق قطع من الجمبرى ممزوجة بصوص ڤان بلا ويكسى من الاعلى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم فى الحال

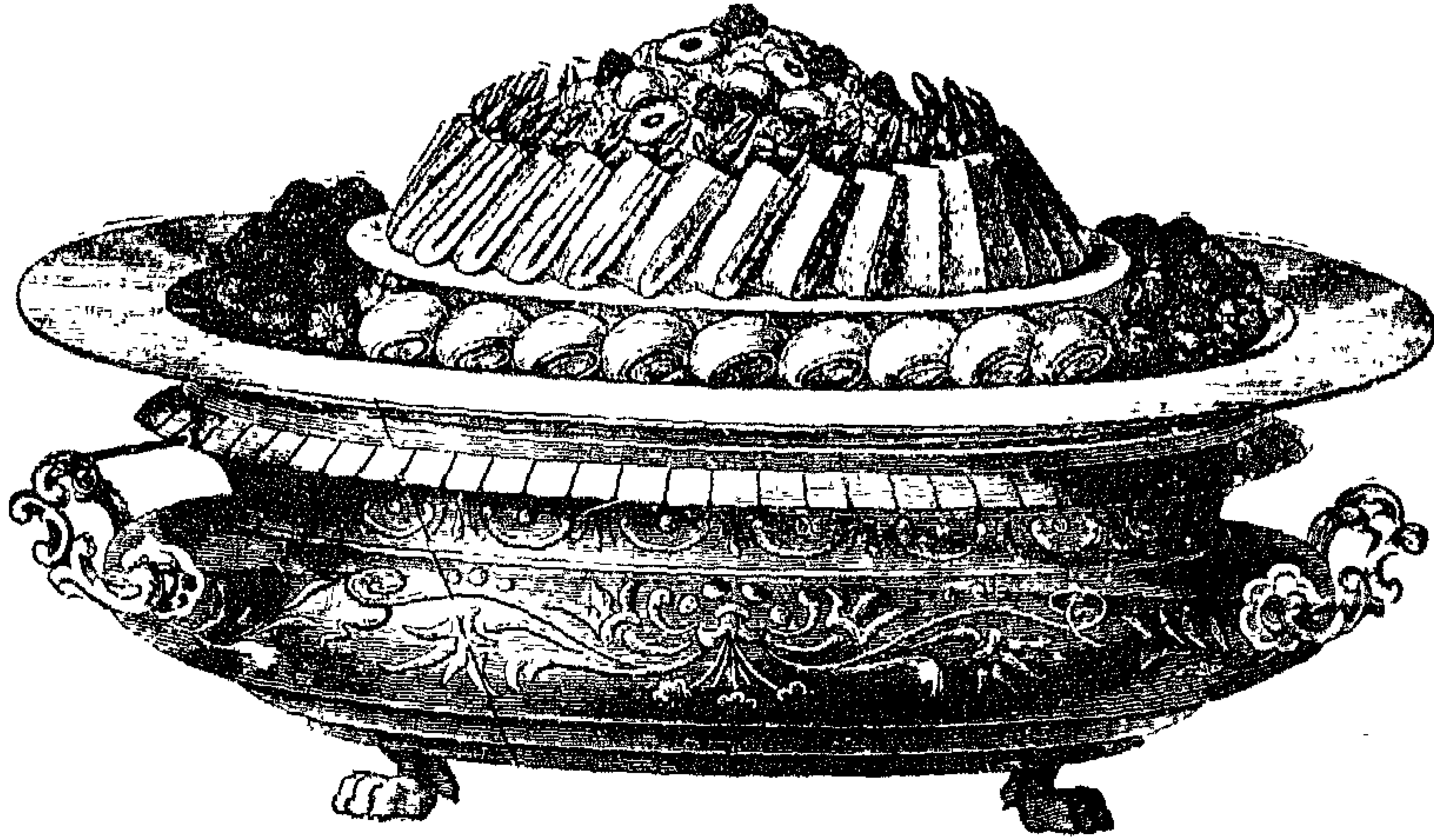
فليه دى صول جيتيه بروميناد Filets de Soles Jetée Promenade

تحضر مقدار ثماني فليه دى صول وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون وتحضر أيضا مقدار قطعتين من رؤوس الكرفس الافرنكي مسوى بريزيه ومقطع (اعنسيه) اي ترسي رفيع بالطول ومقدار ٣٠ جرام شامبنيون مقطع قطعا رفيعة ومقدار ٢٠ جرام تروف مقطعه قطعا مستديرة ثم تحضر صحن فرن وتضع داخله مقدار ٣٠ جرام زبدة ويرص نصف مقدار السمك وقطع مستديرة من الكرفس بالطول وشامبنيون وتروف أيضاً حتى يتم الجميع بهذه الطريقة ويغطى بمقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض ومقدار أربع ملاعق جلاس من السمك ويسوي على نار هادئة واخيراً (يورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles àla Join-Ville

فليه دي صول الاچوان ڤيل

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص فى صينية مدهونة زبدة ويضاف لها من الجهة الرفيعة مثل الكوستليته قطعة من أرجل اللانجوست ويسوي بوشيه كالمعتاد وبعدتسويته يرص فوق تمبال من العجين



فليه دي صول الاچوان ڤيل (رسم ١٢)

ومن الداخل جرناتير الا چوان ڤيل ومن الجانبين رؤوس شامبنيون مسواة بالزبدة ومن الطرفين هرمين من الترف وتخدم معها صوص الا چوان ڤيل وتخدم في الحال

Filets de Soles àla Judic

فليه دي صول الا چوديك

تحضر مقدار عشرةفليه دى صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبده ويسوى بوشيه بالزبدة وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ويرص في الصحن فوق نصف لاتوجة بريزيه تحت كل قطعة من الصول وكانل من السمك فوق كل صول ويكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بخيط من جلاس ديڤياند ممزوج بالزبدة حول الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Dartois

فليه دي صول دارتوا

هو أن تحضر مقدارا من عجينة الفيتاج وتفرده وتقطعه قطعاً مستطيله بطول ٥أو٦ من السنتيمترات وتكسي بطبقة خفيفة من فارسة السمك ويرص فوق الفارسة قطع من الصول متساوية مملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون وتغطى بقطعة أخرى مثلها من العجين ثم يدهن دهناً خفيفاً بزلال البيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يخدم في الحال

Filets de Soles Dauphine

فليه دى صول دوفين

تحضر مقدار عشرةفليه دى صول وتصلحهاجيدا ويكسى بالفارسة ويطبق على أثنين ويرص في صينيه مدهونه زبده مع قليل من الملح والفلفل وعصير الليمون ، ٢٠ جرام زبدة ويرش رشاخفيفا بالنبيذ الابيض ويسوى بوشيه

مدة عشر دقائق وبعد التسويه يبرد ويثقل تثقيلا خفيفاً ثم يكسى بصوص نورماند ويوضع في صحن مدهون زيت خفيف وبعد أن تبرد الصلصة تغطس في البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفي من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص على فوطه أو ورق داننته مع مقدونس فريتو ويخدم معه صوص تارتار ممزوجه بطاطم كنكاسيه معه في الصلصيرا

فليه دي صول دي جازيه — Filets de Soles Dejazet

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وترصها في صينيه وتملحها بالملح والفلفل والليمون وبعدها يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ثم يحمر بالزبدة او المسلي عند الطلب ويرص فى صحن ومعه زبدة استراجون ويرسم بورق استراجون من أعلى ويخدم في الحال

فليه دي صول دي مي دي — Filets de Soles Demi-Deuil

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصها في صينيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسي بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بالكريمه وقطع من التروف فى وسط الصول من أعلى وخيط جلاس ديفياند من الدائر (وفلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

فليه دي صول دونيا — Filets de Soles Donia

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسى بفارسة من السمك ممزوجه بملعقتين بسك ديكريفيس اى صلصة امريكين ويطبق على اثنين ويرص فى صينيه مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة وبعد تسويته يرص في الصحن فوق قاعده من الارز ويوضع له من الوسط مقدار ٥٠ جرام جمبري مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ٢٠ جرام تروف ، ٣٠ جرام شامبنيون مقطع قطعاً صغيره ممزوجه بصوص ناتويا ويكسى الفاتو بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويخدم فى الحال

فليه دي صول دوز — Filets de Soles Duse

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً ويكسي بالفارسة ويرص فى صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بالزبدة وخلاصة السمك وعصير ليمون ونبيذ أبيض وقليل من الملح والفلفل ثم تحضر أرز مسوي بلاف بالزبدة ومقدار نصف أقة وتحضر قالب مستدير مثل الكعكه ويدهن بالزبدة ويملأ بالارز ويقلب فى صحن مستدير ويرص فوقه الصول ويكسى بصوص موزناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له فى النصف مقدار ١٠٠ جرام جمبري ممزوجه بصوص ڤان بلا اي صلصة النبيذ الابيض ويرش من فوقه تروف مفرومه ويخدم في الحال

فليه دي صول راشال — Filets de Soles Rachel

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وترص فوقه قطع من التروف ويطبق على اثنين ويرص في صينيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه ثم يضاف له عصير ليمونه وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة وبعد تسويته يرص في الصحن ويكسى بصوص كريفيت بداخلها قطع من التروف (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

طريقة أخرى :ـ بعد التسويه يرص في الصحن ويكسى بصلصة نبيذ ابيض ممزوجه بقطع من رؤوس الاسبرج وقطع من التروف ويخدم فى الحال

فليه دي صول ريجنص — Filets de Soles Rejanse

تحضر مقدارا من الفليه دى صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجة بالتروف ثم يطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبده وعصير ليمون ، ٢٠ جرام زبدة ويرش بالنبيذ مع قليلا من الملح والفلفل ويسوي مدة عشرة دقائق ويرص في الصحن وفى الوسط جرناتير الاريجنص ويكسي الجميع بنفس الصوص ويخدم في الحال

فليه دي صول رين فياميت — Filets de Soles Reine Fiamette

تحضر مقدارا من الفليه دي صول ويلف پوپييت مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والزبدة وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ثم يرص فوق تارتليت من العجين بداخله جرناتير الا چوان ڤيل وتكسى من اعلي بصوص نانتويا ويرش عليها برينواز من اللانجوسب والاخرى تكسى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض وترش من اعلا ببطارخ اللانجوست مفروم حتى يتم الجميع بهذه الطريقه ويخدم فى الحال

فليه دى صول ريچان — Filets de Soles Rejane

تحضر مقداراً من الفليه دى صول وتصلحه جيداً ويرص في صينيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق دقائق بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والملح وعصير الليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض وترش من أعلى ببطارخ اللانجوست مفروم حتى يتم الجميع بهده الطريقة ويخدم في الحال

فليه دي صول ريچان — Filets de Soles Rejane

تحضر مقدارا من الفليه دى صول وتصلحه جيدا ويرص في صينيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والملح والفلفل وعصير الليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بزبدة الكريسون ويحاط من الدائر ببطاطس بوم دشيس مصبوب ببلبلة منقوشه ومسوى في الفرن ويخدم فى الحال .

فليه دى صول ريش Filets de Soles Riche

تحضر مقدارعشره فليه دي صول وتفردها في الصينية وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويوضع لها جرنيه في الوسط مقدار ١٥٠ جرام لانجوست ، ٥٠ جرام تروف مقطعة قطعا صغيره ويكسي بصوص نانتويا وقطعة تروف من الاعلى ويخدم في الحال .

فليه دي صول روديزيا Filets de Soles Rhodésia

تحضر مقدار عشر فليه دى صول ويلف پوپييت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص فى صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض وبعد التسويه يرص في الصحن فوق قطع مستديرة من الهومار أو اللانجوست ويكسي بصوص امريكين ويخدم فى الحال

فليه دي صول ريشامبا Filets de Soles Richebas

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجه بملعقتين دوكسيل ناشف ويلف پوپييت مستديرا اسطوانيا ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بالملح والفلفل ، ٢٠ جرام زبدة ويرش عليه النبيذ الابيض ويسوى بريزيه مدة عشر دقائق ويرص فى تمبال من العجين وفي الوسط راڤيوللي بالسبانخ وفى الدائر قطع من الكريڤيس أو اللانجوست ويكسى الجميع بصوص نانتويا ممزوجه بالكريمة مزجا خفيفا وقطع من التروف من أعلى ويخدم في الحال

فليه دى صول رڤييرا Filets de Soles Riviera

تحضر مقدار ثماني فليه دي صول وتملحها بقليل من الملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن فى الدقيق ويحمر سوتيه بالزبده ويمزج بمقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أي ترس رفيع سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام فوندخرشوف محمر سوتيه بالزبدة ايضا ويرص في الكوكوت ويرش عليه عصير ليمون ومقدار ثلاث ملاعق چومر بوط ومقدار ٣٠ جرام زبده مقدوحه ويقدم في الحال

فليه دي صول روسيني Filets de Soles Rosine

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسة سمك ممزوجه ببوريه فواجراه ويلف پوپييت مستدير اسطواني ويرص فى صينيه مدهونة زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصه النبيذ الابيض ويرش من أعلى بتروف مفروم ويضاف له في الوسط راجو تروف ممزوج بصوص ديميجلاس مقدار ١٥٠ جرام ويخدم فى الحال

فليه دى صول شوشا Filets de Soles Chauchat

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين ويرص في صينيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه

بالزبدة وعصير ليمون وعليها ورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويرص فى صحن مفروش بداخله ملعقتين صوص مورناى ويرص حول دائر السمك قطع مستديره من البطاطس مسواه بالماء والملح ويكسي بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دى صول شوشار Filets de Soles Chouchart

تحضر مقدار عشره فليه دىصول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين ويرص فى صينيه مدهونه زبدة وعصير ليمونه ، ٢٠ جرام زبدة ويرش عليها نبيذ أبيض وخلاصة السمك ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه مقدار ١٥٠ جرام مقطعة قطع الاسكالوب من اللانجوست أو الهومار ، ١٠٠ جرام رؤوس شامبنيون ويكسى بصلصة النبيذ الابيض (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص عليه قطع من التروف من أعلى وخيط من جلاس ديڤياند من الدائر ويخدم فى الحال

فليه دي صول شيربرج Filets de Soles Cherbourg

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيدا وتلفها پوپيت مستدير اسطوانى وترصها فى صينية مدهونة زبدة ويرش عليها عصير ليمونة ونبيذ أبيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي مدة عشر دقائق ويرص في صحن ويوضع له فيالوسط مقدار ١٠٠ جرام جمبري مقطع قطعاً صغيرة ومقدار عدد ٢٤ مول وويتر مسواه بوشيه منظفه جيداً ويكسى الجميع بصوص كريڤيت (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

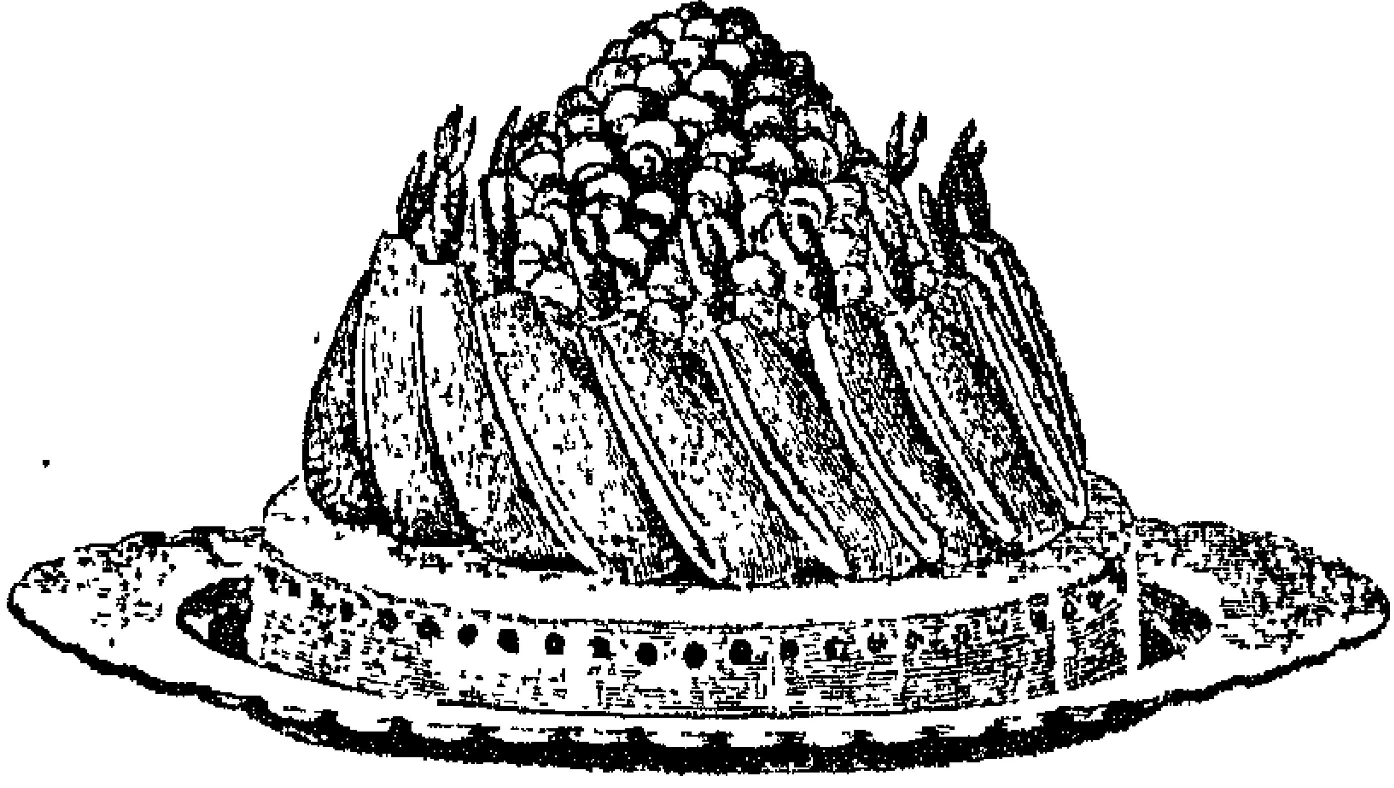
فليه دي صول شيروبا Filets de Soles Chérubin

تحضر مقدار عشره فليهدى صول وتطبقها على اثنين ويرص فى صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه كالمعتاد ديرص بداخل كروستاد من العجين مملوء بمقدار ١٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أي ترس رفيع ممزوج بصوص الاكريم ويكسى قطعة من الفليه بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض والاخري بصوص ڤان بلا ممزوجة ببوريه سمك سيمون مدخن والجميع بهذه الطريقة ويخدم فى الحال

فليه دىصول أو شامبنيون Filets de Soles au Champignons

هو أن تحضر مقدار ١٢ مليه دي صول وتبطخفيف بالسكينة وتكسى بطبقه خفيفة من الفارسه وتطبق على اثنين وتوضع في طرف كل واحدة قطعة من رجل اللانجوست ويرص فى صينية مدهونة بالزبدة ويرش عليه ملح وفلفل وعصير ليمون وقليل من الزبدة والنبيذ الابيض ويسوي في الفرن مدة عشرة دقائق ثم ترفعه فى إناء آخر وتضع محل

التسوية على النار ويمزج معه مقدارا من صلصة الفوليتيه ويغلي على النار حتي يرسى على النصف مع استمرار التقليب ويخفق بعيداً عن النار بقليل من الزبدة والـكريمة ثم تطق مقداراً من رؤوس الشامبنيون بالزبدة ويمزجها بجزء من الصلصة وتهرمها في وسط الصحن فوق قاعده من الفارسة أو البطاطس بوم دوشيس وترص حول الشامبنيون الصول وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال



(رسم ١٣) فليه دي صول أو شامبنيون

فليه دي صول شيڤاليير Filets de Soles Chevalière

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وتدخل في الطرف الرفيع قطعة من رجل اللانجوست مثل عظمة الكوستوليتيه ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بعصير ليمونة ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويرص في الصحن فوق (بوردوره) بحرف واطى بفارسة السمك ويوضع له جرنيه من الوسط مقدار ٣٠ جرام تروف ، عدد ١٢ ويتر بوشيه ، ٥٠ جرام شامبنيون ، ١٠٠ جرام كريڤيس أو جمبرى ويمزج الجميع بصوص امريكيين ومن الدائر خيط من صوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

فليه دي صول شيڤرى Filet de Soles Chivry

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسي بصوص نيڤري ويضاف لها فلورون من الدائر أي هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

فليه دي صول فاڤوريت Filets de Soles Favorite

تحضر مقدار من المول داريول ويدهن بالزبدة ويبطن من الداخـل بقطع من الفليه دي صول مقطعة قطعاً رفيعه ويملأ من الداخل بفارسه سمك ويرص في صينية داخلها ماء ويسوي مدة ١٢ أو ١٤ دقيقة وبعـد تسويته يقلب في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا ويضاف لها خيط من الدائر من صوص ناتويا وقطعة تروف فوق التارتليت ويخدم في الحال

فليه دي صول فلوريال Filets de Soles Florèal

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول ويكسى بفارسة من السمك ويلف پوپييت مستدير اسطوانى ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم تحضر كوكوت وتضع في قاعة رؤوس اسبرج الاكريم وترص فوقه الصول ويكسى من اعلي بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بملعقتين زبدة بريطانيه وترسم من الاعلي بقطعة رفيعة من الجزر منقوشة مسواة بالزبدة وورقة سرفي ويخدم في الحال

فليه دى صول فلورانتين Filets de soles Florantine

تفرد فى أرضية الصحن مقدار ١٥٠ جرام ورق سبانخ مسوي بالزبدة وترص فوقه فليه دي صول مسوي بوشيه و يرش بالجبنة ويكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول فرانسيه الاول Filets de Soles François-Ier I

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وترصها في صينيه مدهونه زبدة ومقدار ربع كوبة نبيذ ابيض وملعقة بصل شارلوت مفروم ومقدار ثلاث ملاعق طماطم كنكاسيه ومقدار اربع ملاعق شامبنيون اعنسيه اى ترس رفيع ومقدار ملعقه مقدونس واستراجون مفروم ومقدار ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمونه ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم ترفع الصول وترصه في الصحن ونضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري ويكسي بها الصول ويخدم في الحال .
طريقة أخري :ـ يكسى الصول بفارسة سمك موسيلين ممزوجه بزبدة الجمبري ويطبق على اثنين ويسوى بوشيه بالزبدة وعصير ليمون ويرص فوق نصف قطعة من الباذنجان محمره ومخليه من الداخل ومملوءة بمارتير بورتوجيز بابسه وتكسي بصوص (شورو) ويحاط بخيط من محل تسويه السمك بعد ان يرسي ويخفق بمقدار ٣٠ جرام زبده ويخدم في الحال

فليه دي صول فريت Filets de Soles Frite

هو ان تحضر الفليه دى صول مع العدد المطلوب وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويغطس فى لبن بارد ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويرص على فوطه او ورقه دانتله ومقدونس فريتو وليمون وهذه على الطريقة الفرنسيه ويخدم في الحال .
طريقه أخرى انجليزية : ـ بعد ان يتبن في الدقيق يغطس فى بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر فريتو كالسابق ذكره ويخدم في الحال .

فليه دى صول ڤاتل Filets de Soles Vatel

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصها في صينيه مدهونه زبدة مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه بالنبيذ الابيض ، ٢٠ جرام زبده ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويكسي بصوص شامبور ويحاط من الدائر بخيار فارسي مسوى بريزيه بالزبدة وفليه دي صول جوچون أي مقطع قطعاً مثل الاصابع متبن في الدقيق ومحمر فريتو ويخدم في الحال

فليه دي صول ڤاندوم Filets de Soles Vendôme

هو أن تحضر تورطه من العجين الباث فونسيه مسواه في تورطه بحرف واطي وتملأ من الداخل بمكرونة

اسباجتي الاكريم ممزوجه بالجبنه والكريمة ويرص من الاعلى فليه دي صول مطبق على اثنين أو ملفوف پوپيت ومسوى بوشيه بالنبيذ الابيض والزبدة ويكسى الصول بصوص ناتويا وفي الوسط هرم صغير من مكرونة اسباجتي وقطعة تروف فوق كل قطعه من الصول (ويورد اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول ڤيردي Filets de Soles Verdi

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في صينيه مدهونه زبدة وملح وفلفل وعصير ليمون ويرش بالنبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم تحضر مكرونه مقطعه قطعاً صغيرة الاكريم مقدار ٥٠ درهم ممزوج معها ١٠٠ جرام قطع من الهومار أو اللانجوست ومقدار ٣٠ جرام تروف ويوضع في تورطه كالسابق ذكرها أو في الصحن مستدير ويكسى بصوص مورناي (ويورد)في فرن حام ويخدم في الحال

فليه دي صول ڤيرو Filets de Soles Véron

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون ويغطس في البيض ويتبن في العيش الافرنكي بعد تصفيته بالمنخل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن فوق صوص ڤيرو ويخدم في الحال

فليه دي صول ڤيرونيك Filets de Soles Véronique

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دي صول ويطبق على اثنين ويرش بقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش بالنبيذ الابيض ايضاً ومقدار ٣٠ جرام زبده ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص مستدير ويكسى بصوص مورناي أو صوص ڤان بلا (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له من الوسط هرم صغير من العنب مقشر وخالي من البذر ويغطي الصحن ويخدم في الحال

فليه دي صول الاڤيكتوريا Filets de Soles à la Victoria

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينيه مدهونه زبدة وتضيف عليها عصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مده عشر دقائق ويرص في صحن أو كروستاد من العجين ويضاف لها جرنيه مقدار ١٥٠ جرام لانجوست، ٥٠ جرام تروف ويكسي بصوص ڤيكتوريا (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول ڤياريه Filets de Soles Villaret

هو أن تحضر مقدار ثماني فليه دي صول وتصلحها جيداً وتبط بطا خفيفاً ثم تحضر قالب (بوردوره) مستدير مدهون بزبده ثم ترص بداخله الفليه دي صول مركب على بعضه ويملا من الداخل بفارسة من السمك ممزوجه بيساك

ديكريفيس أو زبده الجمبرى ثم تنثى حروف السمك من أعلى فوق الفارسة ويوضع فى صينيه داخلها ماء ساخن ويدق القالب دقا خفيفاً الى أسفل حتى تثبت الفارسة ويغطي ويسوى في الفرن مدة ربع ساعه أو ٢٠ دقيقه وبعد خروجه من الفرن تتركه يستريح بضع دقائق ثم يقلب في الصحن ويلمع بالزبده السائحه من أعلى وتوضع الجرنانير في الوسط قطع من الجمبرى والشامبنيون وكبد سمك وقطع من التروف ممزوجة بصوص بشامل ممزوجه بزبدة الجمبري أو اللانجوست ويخدم معه نفس الصلصه في الصلصيرا ويقدم في الحال

فليه دي صول الاڤليروا — Filets de Soles à la Villeroy

هو أن تحضر ثماني فليه دي صول وتصلحها جيدا وتبط بطا خفيفاو يكسى بفارسة من السمك ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بعصير ليمونه وقليل من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسية مدهونه زبدة ويسوى على نار هادئه مدة عشر دقائق ويرص في صحن مثقل عليه تثقيلا خفيفا حتى تبرد الصلصة ثم تلف في صوص ڤليروا وبعد أن تبرد الصلصه يغطس في البيض ويتبن فى قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في الصحن على فوطه أو ورق دانتلة ومعه مقدونس فريتو ويخدم في الحال

فليه دي صول أوڤان بلا — Filets de Soles au Vin Blant

يسوى الصول بوشيه بالزبدة والنبيذ الابيض كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

فليه دى صول أوڤان روج — Filete de Soles au Vin Rouge

يسوى الفليه دى صول بوشيه بالزبدة والنبيذ الاحمر كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان روج اى صلصة النبيذ الاحمر ويخدم فى الحال

فليه دى صول والسكا — Filets de Soles Waleska

تحضر عشره فليه دى صول ويرص في صينيه مدهونة زبده وملح وفلفل وعصير ليمون ومقدار ٢٠ جرام زبده ويغطي بورقه اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويرص بين الفليه والاخر ترنش لانجوست وقطعة تروف ويكسى بصوص مورناى (ويورد) بحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول والكيري — Filets de Soles Walkyrie

تحضر عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتلفها بوبييت لفاً مستديراً اسطوانياً وترصها فى صينية مدهونة زبدة ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويضاف له جرنيه قطع من الهومار أو اللانجوست ويكسى بصوص ڤان بلا وقطعة تروف من الاعلى فوق كل صول وصلصة الا مريكين فى الصلصيرا ويخدم في الحال

فايه دي صول فاشنجتن (واشنجتن) Filets de Soles Washington

تحضر فليه دي صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويسوي بالزبدة ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيــه ترنش من الهومار أو اللانجوست ويكسى بصوص امريكيين ويرش من الاعلى بچليين قصير من التروف ويخدم في الحال

فليه دي صول ولهامين Filets de Soles Wilhelmine

هو مثل فليه دي صول چورچيت ويملأ البطاطس من الداخل بقطع من الخيار الاكريم وويتر بوشيه ويرص السمك من أعلى ويكسي بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخــدم فى الحال

باتيه شو دي صول الاديبپواز Pâté Chaud de Soles à la Dieppoise

هو أن تحضر قالب باتيه بيضاوي وتبطنه من الداخل بعجينة بات فونسيه فين الموضحة فى أنواع العجين وتفرد بداخله طبقة من فارسة السمك الاكريم وترص فوقها فليه دي صول ملفوف پوپيت وقطع من الجمبري فوق الصول وويتر نيء ويغطى بطبقة من الفارسه ويرش بملعقة زبدة سائحة ويغطى بطبقة خفيفة من عجينة البات فونسيه وتطبق جيدا من الحروف ومن الاعلى طبقة من عجينة الزبدة وتدهن بصفار بيض وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد التسويه تخدم على فوطه أو ورق دانتله وبجانبه في الصلصيرا صوص ديبپواز ويخدم فى الحال

تمبال فليه دي صول كاردنال Timbale-Filets de Soles Cardinal

تحضر كروستاد من عجينة البات فونسيه منقوش بحيث يكون قاعه اضيق أي أصغر من فوهته مسوى فاضى ثم تحضر مقدار ثماني فليه دي صول أو عشرة وتكسى بفارسة من السمك وتلف پوپيت لفــاً مستديراً أسطوانيا ويرص في صينية مدهونة زبدة ويرش عليها نبيذ أبيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق وتحضر أيضاً مقدار عشرة اسكالوب هومار أو لانجوست ومقدار عدد ١٦ قطعة من الشامبنيون و عدد ١٥ قطعة مستديرة من التروف وعند الطلب يرص الفليه دي صول بداخل الكروستاد من الدائر ومن الوسط اللانجوست أو الهومار والشامبنيون ويكسى الجميــع بصوص كاردنال وقطع تروف من أعلى فوق الصول وفي الوسط مقدار أربع قطع شامبنيون مسواه أبيض منقوشة ويغرف على فوطه أو ورق دانتله ويخدم فى الحال

تمبال دي فليه دي صول كارميت Timbale de Filets de Soles Carmélite

(١) هو أن تحضر كروستاد كالسابق ذكره
(٢) تحضر هومار أو لانجوست مسوى الا نيف برج
(٣ عدد ١٢ پوپيت من فليه دي صول فارسى بفارسة السمك ممزوجة بزبده الجمبري

(٤) مقدار ١٠٠ جرام تروف مقطع (ترنش) أي قطع مستديرة

تحضر صلصة نيف برج وتضعها في سطوار على النار بجانب الوابور وتوضع داخله التروف والصول وتمزجها بعضها مزجا خفيفاً مدة خمس دقائق بدون أن تغلى الصلصة ويرص بداخل الكروستاد الصول والتروف والهومار أو اللانجوست ويكسى بصوص نيفرج ويرص من أعلى بالتروف ويغطى من أعلا بغطاء جاهز من العجين ويخدم في الحال

تمبال دي فليه دي صول جريمالدى Timbale de Filets de Soles Grimaldi

(١) تحضر كروستاد كالمتقدم ذكره بحرف عالى وترسم حروفه حسب الطلب

(٢) تسوي مقدار أربعة من اللانجوست الصغير مثل بسك دي لانجوست وبعد أن يسوى يشق من جهة الذيل علي اثنين ويقطع قطعاً مستديرة

(٣) تدق في الجرن باقي عظم اللانجوست وتضيف عليه مقدار أربع ملاعق بشامل ويصفى بالمنخل وبعد ذلك يصفي من انفوطة ويوضع في كسارولة علي النار وتضع معه قطع اللانجوست وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل وشطه كاين پيپر خفيفة وتاف على نار هادئة قبل أن تغلى الصاصة ويضاف له مقدار أربع ملاعق كريمه وتركها علي جانب الوابور وتحتها ماء دافيء

(٤) تكسر ١٢٥ جرام مكرونة قطع صغيرة وتسوى مقدار الثلثين تسويه وبعد أن تصفى توضع ثانياً في كسارولة ويضاف لها مقدار أربع ملاعق كريمة ومقدار ١٠٠ جرام تروف وتتركها تغلي ببطيء على نار هادئة حتي تشرب الكريمة ويضاف لها عقب ذلك اربع ملاعق صلصة بشامل بخلاصة السمك مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة مقطعة قطعاً صغيرة وتضعها علي جانب الوابور

(٥) تحضر مقدار ١٢ فليه دى صول وتكسيها بفارسة السمك ممزوجة بالتروف ويلف بوپيت ويرص في صينيه مدهونة زبده ويرش عليها نبيذ ابيض ومقدار ٣٠جرام زبدة وعصير ليمونة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه عند الطلب مدة ١٢ دقيقة وعند الغرف تحضر الكروستاد وتفرش في قاعه طبقة من المكرونة وتضع فوقه نصف الصول ويغطى بنصف اللانجوست مع الصلصة وطبقة من المكرونة ويرص ايضاً الصول وفوقه باقي اللانجوست بالصلصة ويغطي التمبال بالغطاء ويخدم علي فوطه مطبقة في الحال

تمبال دي فليه دي صول ماركيز Timdale de Filets de Soles Marquise

تحضيرات لاجل عشرة اشخاص

(١) تحضر كروستاد (كروت) فى قالب منقوش

(٢) تحضر جرناتير مركبه من ١٢ فليه دي صول ملفوف بوپيت لفاً مستديرا اسطوانياً او مطبق علي اثنين مسواة بخلاصة السمك ومقدار ١٢ قطعة من الويتر مسواة بوشيه بعد تنظيفها ومقدار ٢٤ كانل صغير من السيمون مسوي ومقدار ٢٠ قطعة من التروف ويرص الجرناتير في السطوار وتسخنه على النار بمقدار ملعقتين من خلاصة السمك ثم تمزج بمقدار أربع ملاعق صوص فان بلا ممزوجه باالبا بريكه أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بقليل من البا بريكه اى الفلفل الاحمر ويغرف الجرناتير بداخل التمبال ويغرف على فوطه ويغطى بغطاءه ويخدم في الحال

Turban de Filets de Soles Villaret
توربان فليه دي صول ڤياريه

تحضر قالب مستديرا مثل الكعكه ويدهن زبدة ثم تحضر عدد ٦ فليه دي صول ومقداد عدد ٦ قطع مستديره من السيمون ومقطعه مثل الصول وتفردبأرضيه القالب بالدائر مركبه على بعضها قطعة من الصول وقطعة من السيمون لاجل أن يلف جميع دائر القالب ويملا من الداخل بفارسة من فارسه السمك ممزوجه بالكريمة وزبدة الجمبري أو بوس أحمر من الجمبري ويسوى بوشيه مثل فليه دي صول ڤياريه ويخدم مثله بنفس الجرناتير ويخدم فى الحال

Vol au Vent de Soles àla Mariniéra
ڤول أوڤان دى صول الامارينيير

تحضر الجرنيه الاتى مقدار ١٥ كانل من فارسه السمك بملعقة متوسطه مسواه بوشيه قبل الطلب ومقدار عشر پوپييب فليه دي صول مسوى بوشيه ومقدار ١٢ ويتر ومول مسواه بوشيه ايضا ومنظفه ١٠٠، جرام جمبري ويمزج الجميع بصوص الامارينيير ويملا بها القول او ڤان وترص على جرنيه من الدائر كريفيس او جمبري ويغطي ويخدم في الحال

Vol au Vent de Filets de Soles
ڤول اوڤان دي فليه دي صول

١) تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقطعها على اثنين اوثلاث بشكل سامبوسكا وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونة ويتبن في الدقيق ويسوي سوتيه بالزبدة ماينير

٢) تحضر مقدار عشر كانل من فارسة موسلين من الشمك بملعقة متوسطة

٣) مقدار ١٥٠ جرام جمبري او عشر كريفيس ويمزج الجميع بصلصة بشامل الاكريم ممزوجه بمقدار الربع بوريه من التروف ويملا بها القول او ڤان ويخدم في الحال علي فوطه

Filets de Soles Cancalaise
فليه دي صول كانكاليز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينيه مدهونه بزبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار من ماء الويتر ومقدار ٥٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي مدة عشره دقائق ويرص في الصحن ويضاف لها جرنيه من الوسط بمقدار ٥٠ جرام جمبري ومقدار ١٢ ويتر بوشيه بعد تنظيفها جيدا ويكسي الجميع بصوص نوارماند ممزوجه بتسويه السمك بعد ان ترسى ويخدم في الحال

Filets de Soles Caprice
فليه دي صول كابريس

تحضر مقدار عشره فلية دي صول وتصيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويغطس في زبدة سائحه ممزوجه بصفار بيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويرش بالزبدة ويحمر جرييه او بالزبدة في الفرن ويغرف فى الصحن ويضاف له جرنيه بين الواحده والاخري موز مشقوقه علي اثنين بالطول ويحمر سوتيه بالزبده ويخدم معه صوص روبير اسكوفيه مضروبه بالزبده في الصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دي صول كاردنال Filets de Soles Cardinal

تحضر مقدار عشرة فلية دي صول و تصلحها جيدا وتكسيها بفارسة سمك ممزوجة بزبدة جمبري ويطبق على اثنين ويرص في صينيه مدهونة زبده ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصه السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويرص في الصحن ويضاف لها ترنش لانجوست بين الواحدة والاخري ويكسى بصوص كاردنال ويرش من اعلي ببطارخ اللانجوست مفروم ويخدم في الحال .

فليه دي صول كارلييه Filets de Soles Carlier

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتقطعه مثل الاصابع وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه وتسويها سوتية بالزبده مثل صول مانيير وترصها فى الصحن داخله مكرنه الا كريم . ويكسى السمك من الاعلى بصوص بواستبل وقليل من النبيذ البورتو ويورد أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دي صول كارمن Filets de Soles Carmen

تحضر عشرة فليه دي صول وترصها فى صينيه مدهونه زبدة وملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه نبيذ ابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه طماطم علي اثنين مسواة بالزبدة ويكسي الصول بصوص ڤان بلا ممزوج بصوص بيارنيز وورق استراجون فوق الطماطم موضوع مثل الصليب ويخدم فى الحال

فليه دي صول كاستيجليون Filets de Soles Castiglione

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويرص في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونة وملح وفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن وترص حوله من الدائر صور من البطاطس مقطع قطعا مستديرة ومسوى بالماء والملح وفوق كل قطعة من السمك قطع مستديرة من الهومار أو اللانجوست ورأس شامبنيون من اعلى ويكسى من اعلي النصف بصوص ڤان بلا والنصف صوص كريم ممزوجة مع بعضها (ويورد) اى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول كاتالان Filets de Soles Catalane

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وتصلحها جيدا ويلف بوبييت لفاً مستديرا اسطوانياً ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف له عصير ليمونة ويرش عليه النبيذ الابيض ومقدار ٢ جرام زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم تحضر عشر قطع من الطماطم بعد اخلائها من الوسط مع اضافة ملح وفلفل وقليل من السكر ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى فى فرن حام وبعد أن يسوى يرص في الصحن ويوضع لها داخل الطماطم مقدار ملعقة بصل مقطع ومسوى مكمورا بالزبده وفوق البصل داخل الطماطم تضع الصول وتكسى بصوص ڤان بلا (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام ويخدم فى الحال

فليه دي صول كلاروار Filets de Soles Clar-War

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتقطعها قطعامثـل الاصابع وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويسوي سوتيه مانيير بالزبدة وتصيف عليها بعد التسويه مقـدار أربع ملاعق كرفس راف مقطع قطعاً صغيرة أو رؤس كرفس افرنكي مسوى بريزيه ومقدار خمسة أو ستة من الخرشوف مقطعه قطعاً صغيره أيضا ويغرف في الصحن أو الكوكوت ويوضع لها عصير ليمونه وملعقة چو ومقدار ملعقتين زبده مقدوحة ويخدم في الحال

فليه دي صول كلارانس Filets de Soles Clarence

تحضر الفليه دى صول وترصه فى صينيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه كبد سمك مسواه بوشيه ومقدار ١٥٠ جرام جمبرى ويكسى بصوص ڤان بلا أي صلصةالنبيذالابيض ممزوجةبزبده الانشوجه ويخدم في الحال

فليه دي صول كلوديتيت Filets de Soles Claudinette

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينيه مدهونهزبدةومعها مقدار ثلاث ملاعق كراث وكرفس وبصل وجزرمفروم فرما ناعماومقدار ربع كوبةمن النبيذوثلاث ملاعق كنكاسيهوملعقةمقدونس استراجون مفروم ومقدار ٢٠ جرام زبده ويغطى بورقة اجلاسيهويسوي بوشيهمدهعشر دقائق وبعدذلك يرفع السمك في صحن وتوضع محل التسوية على نار حامية حتى ترسىويخفق بعيداعن النار بملعقتين من زبدهالجمبرىاو اللانجوست ويملأ بداخل الكاسوليت جرناتيرالاچوان ڤيل ممزوجه بالصلصة وفوقها الصول ويكسى بصوص فين زرب والكاسوليت من الورق ويغطى بكاسوليت آخرويدخل الفرن قليلا وبعد خروجه من الفرن يخدم فى الحال

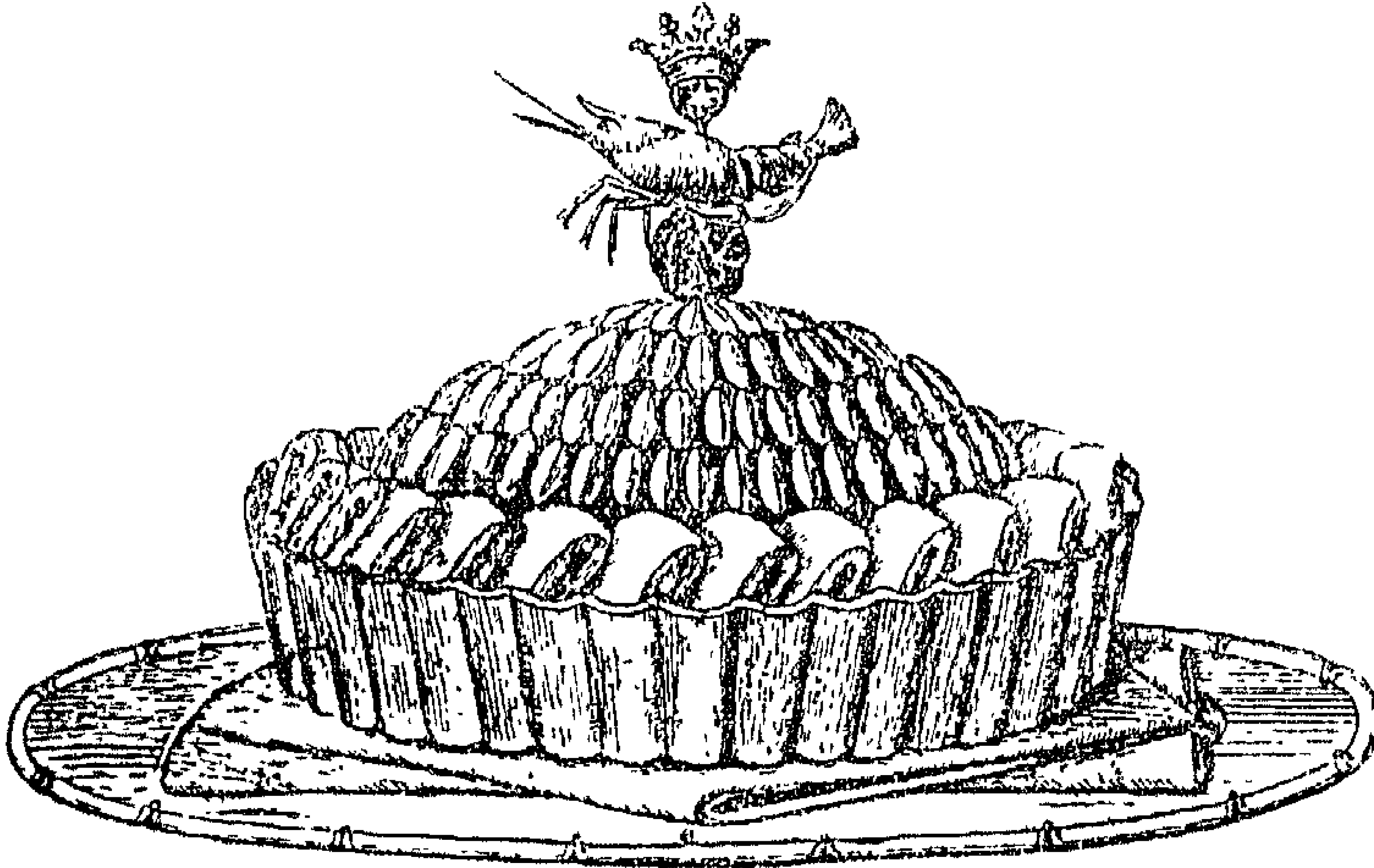
فليه دي صول كليوباتره Filets de Soles Cléopâtra

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتملحها بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يغطس في اللبن ويتبن في الدقيق ويسوى سوتيه بالزبدة وتحمر على الوجهين ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حوله مقدار ١٠٠ جرام جمبري ومقدار ٥٠ جرام كبد سمك ملفوفه في الدقيق ومحمره بالزبدة وملعقة كبرى من الاعلى وعصير ليمونه وملعقة چو مربوط ويوضع له مقدار ٣٠ جرام زبده مقدوحة ويغطى ويخدم في الحال

كروستاد دي فليه دي صول ماركيز Croustade de Filets de asoles marquise

هو ان تحضر مقدار ١٢ فلية دى صول وترش بالملح والفلفل وعصير ليمون ويطبق على اثنين ويتبن فيالدقيق ويحمر سوتيـه بالزبده على الجانبين ثم ترفعـه في أناء آخر وتضع على محل التسـوية مقـداراً من صوص

دمجلاس بالمادير وقليل من النبيذ الابيض وتتركها تغلي على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على النصف وتمزجها بمقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الكريمة ثم يرص فليه دي صول داخل تورطه من العجين حول الدائر ويملأ من الوسط بكانل وشامبنيون وتروف مقطعة قطعاً صغيره ويمزج بقليل من الصلصة وترص الكانل من الاعلى بنظام كما هو موضح في الرسم ويكسي الصول بجزء من الصلصة والباقي في الصلصير ويخدم في الحال



(رسم ١٤١) كروستاد دي فليه دي ماركيز

فليه دي صول كونديه Filets de Soles Condé

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وترصها في صينيه مدهونه زبده وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبده ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسى بصلصة النبيذ الابيض ويوضع له خط حول الدائر من بوريه طماطم وخط من الوسط ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

فليه دي صول كوكيلا Filets de Soles Coquelin

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردها جيدا وتكسيها بفارسة سمك ممزوجه ببوريه طماطم ويلف بوبييت مستدير اسطوانى ويرص في صينيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد تسويته يرص فى داخل عباك أو في صحن مستدير فوق طماطم مقطوعه على اثنين مسواة في الفرن ويكسى بصوص ڤان بلا (ويورد) اي يحمر وجهه فى فرن حام ويضاف له قطعة تروف من الأعلى وقطعة مستديره من اللانجوست من الأعلى ويخدم في الحال

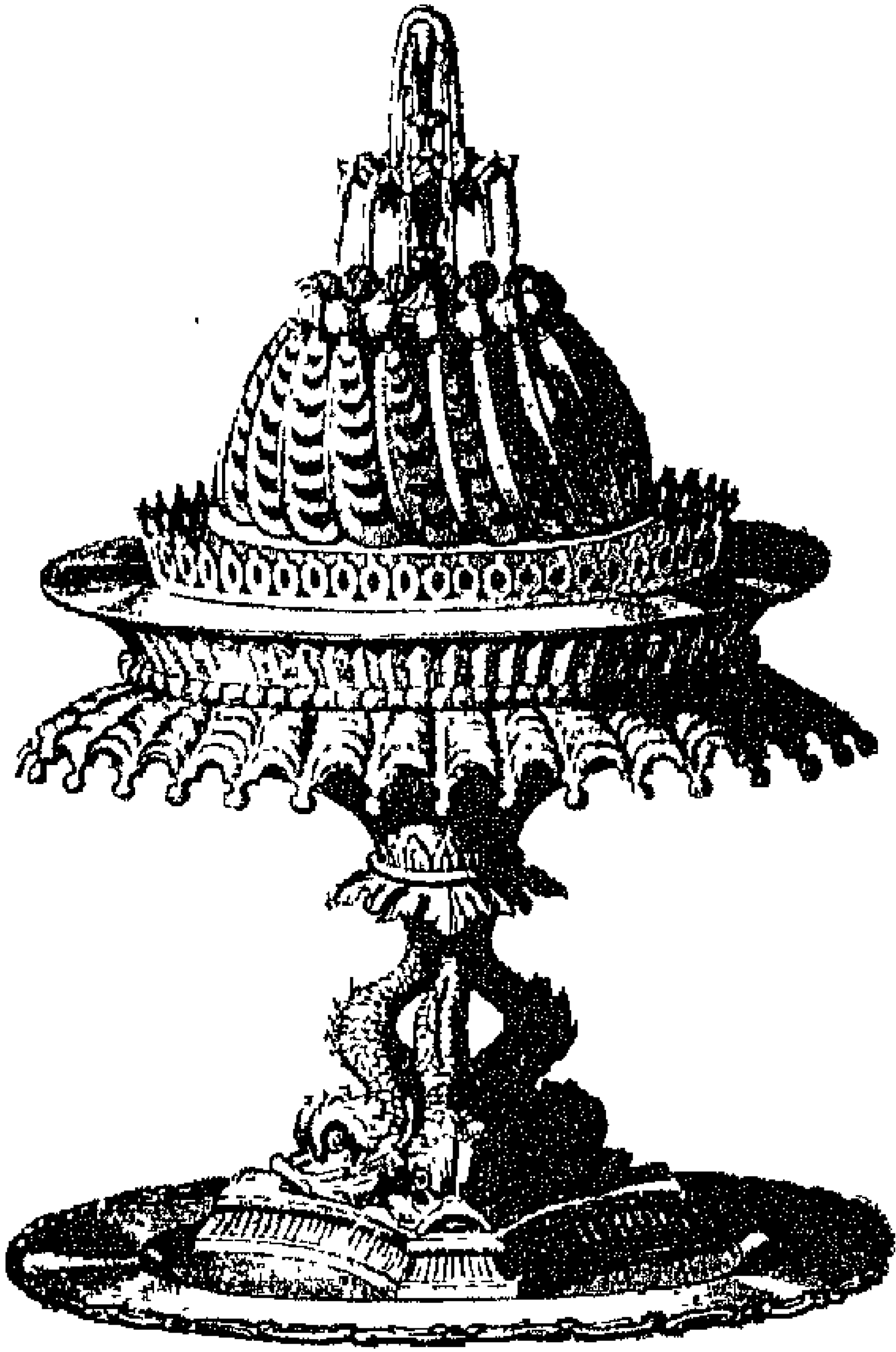
فليه دي صول كوش بيهار Filets de Soles Cooch Behar

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتملحها بالملح والفلفل وعصير ليمونه ويتبن فى الدقية ويحمر سوتيه بالزبده ويحضر باذنجان مقطع بالطول ويحمر فريتو بالزيت وتحضر ايضا كسارولة بها مقدار ٥٠ جرام زبدة وملعقتين بصل شارلوت مفروم وتحمرها على نار هادئة وعند ماتصفر البصله تضع عليها مقدارا من الباذنجان مقطعه قطعا رفيعه ومقشره ومقدار أربع ملاعق طماطم مقشره وخاليه من البذور ومقطعه ايضا قطعا صغيره وتلف مع بعضها على النار جيدا ومقدار ثلاث فصوص توم مفرومه وقليل من الملح والفلفل ثم ترص الباذنجان من صحن فرن وفوق كل

قطعه من الباذنجان بالطول فليه دي صول ويكسى الجميع بهذه التجهيزات ويسوي في فرن هادىء مدة ربع ساعه مغطى ثم يرص في الصحن مهرم ويرش عليه بعيش مدقوق (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام وعندخروجه من الفرن يضاف له ملعقتين زبدة مانيير عند الطلب ويخدم فى الحال

كوتليت دي صول ان شوفرو — Coteletts de Soles en Choufroix

هو أن تجهز مقدار عشرة أو ١٢ فليه دىصول وترصها في صينيه مدهونه زبده وتضيف لهاملحا وفلفلاوعصير ليمون وكوبه من النبيذ الابيض وقطعه صغيره من الزبده ويسوى بوشيه مدة خمس أو ست دقائق وبعد ذلك ترفع عن النار وتثقل خفيف حتى تبرد وبعدذلك تصلحها بالسكينة مثل الكوستليته وترص على شباك من السلك المخصص للشوفروا وبعدذلك تكسى بصوص شوفروا ممزوجة باستراجون معصور او خل استراجون وبعدذلك ترسم بقطع من الكرنشون (الخيار المخلل) مقطع هلالات صغيرة وتلمع بالجليبه وبعد ذلك ترص فوق قاعدة من العجينة البيضاء الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرنانير وفى الوسط من اعلى فسقية من الشمع وحولها جليبه مفروم ويزخرف دوائر الصحن بقطع من نفس العجين ويلبس في كل قطعه ورده من الورق ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب : ملحوظه وهذا الصنف من انواع الصول البارد



(رسم ١٥)
كوتليت دى صول آن شوفرو

فليه دي صول أو كورجوت — Filets de Soles au Courgottes

هو أن تحضر صحن فرن وتضع فيه مقدار ملعقتين زبدة وترص داخله مقدار ثماني فليه دى صول وتضع فوقه التجهيزات الآتيه : مقدار ١٥٠ جرام قرع كوسه صغير بعد نضجها مثل فصوص الثوم منطقه بالزبده ومقدار ثلاث ملاعق طماطم كنكاسيه وورقة ريحان خضراء ويوضع له قليلا من الملح والفلفل ويسوى على نار هادئه مدة عشرة دقائق ويفرد فوق السمك في الصحن مع عصير ليمونه ويسوي في الفرن مدة ربع ساعه ثم يرش بالعيش ويورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى صحن فرن

فليه دى صول كريسي — Filets de Soles Crécy

هو أن تحضر مقدارا من الفليه دى صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسه سمك ممزوجه بوريه جزر ويطبق على اثنين ويرص فى صينيه مدهونه زبده ويوضع له قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه نبيذاً أبيض ومقداراً من خلاصة السمك ومقدار أربع ملاعق بوريه جزر ومقدار ٣٠ جرام زبده ويغطي بورقه أجلاسيه

مدهونه زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص الصول فى الصحن بعد أن يصفي جيداو يوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويلف ثم تخفقة بمقدار ٥٠ جرام زبده بعيدا عن النار ويكس بها الصول وتضيف له جرنيه من الدائر فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء جزر بالملعقة الصغيره ومسوى بالزبده ويخدم فى الحال

Filets de Soles Czarine — فليه دي صول كزارين

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين وترصها فى صنيه مدهونه زبده مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص بالنبيذ وخلاصة السمك ويسوى بوشية مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويكسي بصلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالكريمة وملعقة ريفور مبشور ويضاف عليه جرنيه من الدائر كروتون مكسى بالكافيار ويخدم فى الحال

Filets de Soles Killarney — فليه دي صول كيلارني

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويلف پوپيت لفـاً مستديراً اسطوانياً ويرص فى سلطانية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه كالسابق ذكره ويرص فى صحن مستدير ويضاف له جرنيه في الوسط مقدار ٢٠٠ جرام قطع من الهومار أو اللانجوست وشامبنيون وتروف ويكسي الجميع بصوص نورماند ويخدم فى الحال

Filets de Soles Lady Egmont — فليه دي صول ليدي جمون

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين وترصها فى صينية مدهونة زبدة مفرود بداخلها مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون ايمنسيه أى ترس رفيع ومقدار من خلاصـة السمك وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص فى الصحن ويضـاف له جرنيه من الدائر رؤوس اسبرج ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتي يرسى ويغرى ويضاف لها ملعقتين كريمة يابسة ويكسي بها السمك مع الاسبرج (ويورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن ويخدم في الحال

Filets de Soles Laguipiére — فليه دي صول لاجيبيير

تحضر مقداراً من الفليه دي صول ويرص في صينية مدهونه زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد بملح وفلفل وعصير ليمون وخلاصـة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص ثان بلا أى صلصة النبيذ الابيض وبرينواز وتروف ويخدم فى الحال

Filets de Soles Lapérouse — فليه دي صول لاپيروز

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وترصها في صينيه مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة وخلاصة السمك ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن وبين الفليه والاخر يرص مول مسوى بوشيه وجمبري ويكسى الجمبري والمول بصوص كريڤيت ويكسي الصول بصوص ثان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

فليه دى صول لاڤاليير Filets de Soles Lavalliére

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتفردها جيداً وتكسيها بفارسة سمك وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة مدة عشر دقائق ويرص بدائر الصحن فوق بوردوره من الفارسة مسواة في قالب مستدير ويكسى بصوص نورماندخفيفة ويضاف له جرنيه في الوسط مقدار ٢٠٠ جرام رؤوس شامبنيون وكبد سمك بوشيه وكانل وويتر مسوى بوشيه ممزوجه بصوص نورماند ممزوجه بملعقة زبدة الجمبرى وقطعة تروف فوق كل صول ويخدم في الحال

فليه دي صول ليوبولد Filets de Soles Léopold

تحضر مقدار عشرهفليه دي صول مطبقه على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسي الفليه دي صول بصوص هومار أو كريڤيت ويرش من الاعلى ببرنواز وتروف ويكسي الاخر بصوص جنيڤواز ويرش عليه من أعلى بطارخ لانجوست مفروم وفي الوسط يوضع له الجرنيه جمبري ممزج بصوص ثان بلا أى صلصه النبيذ الابيض ويخدم في الحال

فليه دي صول ليڤونين Filets de Soles Livonienne

تحضر مفدار عشرة فليه دي صول وتفردها جيدا وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجة بالتروف وشامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة وتضع له عصير ليمونة وقليل من الملح والفلفل وملعقة مقدونس على استراجون مفروم وملعقة فينوكيه مقطعة چلبين ونصف كوبه من خلاصة السمك وربع كوبة من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليبحتى يرسى ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك ويدخل في فرن حامي كي يحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول لويس الرابع عشر Filets de Soles Louis XIV

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحهاجيداً وترصها فى صينية مدهونة زبدة وملح وفلفل وعصير ليمونة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشية كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسي النصف صوص كريڤيت والنصف الاخر صوص نانتويا ممزوجة ببعضها وتضيف عليه ملعقتين برينواز من الخضار (ويورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من القرن يخدم في الحال

فليه دي صول لويزيان Filets de Soles Louisiane

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردها جيداً وتضع لها ملح وفلفلوعصير ليمون ويغطس فى اللبن ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة من الجانبين ويرص في الصحن ويحمر فى الطاسة محل السمك مقدار ٢٠ قطعة

من الموز مقطعة ترنش مستديرة وقطع من الفلفل الاحمر ويرص فوق السمك الفليه ويرش من الاعلى بزبدة مانيير ممزوجة بملعقتين طماطم كنكاسيه فوق الجميع ويخدم فى الحال

فليه دي صول ليديا Filets de Soles Lydia

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتفردها فى صينيه مدهونة زبدة ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص فى الصحن ويرص فوقه قطع من اللانجوست أو الجمبري ورؤوس اسبرج ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول ماكونيز Filets de Soles Màconnise

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصها فى صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويسوى بوشيه بالنبيذ الاحمر مقدار نصف كوبة ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص فى الصحن ويوضع له جرنيه مقدار عشر قطع من رؤوس الشامبنيون ويكسى بصوص ڤان روچ أى صلصةالنبيذ الاحمر وكروتون من الدائر ويخدم فى الحال

فليه دى صول مانون Filets de Soles Manon

تحضر مقدار عشره فلية دى صول وتلفها پوپيت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص فى صينيه مدهونةزبدة ويسوى بوشية بالنبيذ الابيض وخلاصه السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة وقليل من الملح والفلفل ويسوى مدةعشر دقائق ويرص فى الصحن فوق (بوردوره) من بطاطس بوم دوشيس مصبوبه بالكيس ومحمرةفى الفرن ويكسىالسمك بصوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بملعقة مقدونس واستراجون مفرومه ويوضع له جرنيه فىالوسط مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرچ وچليين من التروف وشامبنيون بالزبدة ممزوجه ببعضها ويخدمفى الحال

فليه دى صول مارسل Filets de Soles Marcelle

هو أن تحضر عدد١٠ فليه دي صول وتفردها جيدا وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجهبالكريمه ويرص فوق الفارسة قطع من التروف وترص فيصينية مدهونه زبده وقليل من الملح والفلفل وعصيرليمونه ومقدار٣٠جرام زبده ويغطي بورقه اجلاسية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مده عشر دقائق ويرص بداخل تارتليت مسوى من العجين مملوء بپوريه كبد ممزوجه بالتروف وملعقةصلصة نبيذ ابيض ويغرف فى صحن مفروددداخله فوطه أوورق دانتلة ويخدم معه صوص ڤان بلا ايصلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

فليهدى صول مارجارى Filets de Soles Marguery

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتفردها فىصينيه فردا بالطول مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة ورشعليها نبيذ أبيض وخلاصة السمكومقدار ٢٠ جرامزبدة ويغطى بورقةاجلاسيه مدهونةزبدة ويسوى

بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويضاف له من الدائر جرنيه مول مسوي بوشية وجمبري ويكسى بصوص ثان بلا أى صلصه النبيذ الابيض (ويورد) اى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

فليه دى صول مارى ستيار — Filets de Soles Marie Stuart

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدة مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ١٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى صحن مستدير ويكسى بصوص (نيڤبرج) وفوق كل قطعة من الصول كانل من السمك مبطوطه مستديره ومرسومه بقطعة تروف من اعلى ويخدم فى الحال

فليه دى صول مارينيت — Filets de Soles Marinette

هو أن تسوى مقدار عشرة فلية دى صول أو خمسة صول صحيح مسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوي يوضع في الصحن مقطع قطعا متساويه ثم تحضر في سلطانيه مقدار بيضتين مفرومة وملعقتين جبنة جراڤيرا ومثلها جبنه برمزان مبشوره وتمزج مع هذه العجينه ملعقتين بشامل يابس وقليل من الملح ومقدار من الشطه كاين پيپر وتفرد فوق قطعة الصول ويغطي بقطعة أخرى ويترك حتي يبرد ثم يلف فى صوص ڤليروا وبعد أن يبرد بالصلصة يغطس في البيض ويتبن بقلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر عند الطلب ويرص فوق فوطة ومعه مقدونس فريتو ويخدم فى الحال

فليه دى صول ماركيز — Filets de Soles Marquise

تحضر عدد ١٠ فلية دي صول وتفردها جيدا وتطبقها على اثنين وترصها فى صينيه مدهونة زبده وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبده ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن فوق بوردورة من البطاطس بوم ماركيز مصبوبه بالكيس بلبلة منقوشه ومحمر في الفرن ويضاف له جرنيه من الوسط كانل صغير من فارسة السمك السيمون وجمبرى وتروف ملفوف مثل الزيتون ويكسى الجميع بصوص كريڤيت ممزوجه بالكريمة ويخدم في الحال

فليه دى صول ماسكوت — Filets de Soles Mascotte

تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وتلفها پوپييت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٥٠ جرام زبدة مدة عشر دقائق ويرص في الصحن فوق بوردوره من البطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس ببلبلة منقوشة ومحمره فى الفرن ويضاف له جرنيه في الوسط قطع من الهومار أو اللانجوست وتروف ممزوجه بصوص موسيلين ويكسى الجميع بصوص مورناى خفيفه (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له قطع من التروف من أعلى ويخدم في الحال

فليه دي صول ميتيرنيش — Filets de Soles Metternich

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصها في صينيه مدهونه زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه ومقدار ٥٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا اي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بالبابريكه أي الفلفل الاحمر وقطع تروف من الأعلى ويخدم في الحال

فليه دي صول مكسكين — Filets de Soles Mexicaine

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسيها بفارسه من السمك ويلف پوپييت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بخلاصة السمك وعصير ليمونة ، ٢٠ جرام زبدة وترص كل قطعة من الصول فوق رأس من الشامبنيون مملوءة بملعقة طماطم كنكاسيه ويكسي بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بصلصة طماطم ومقدار ٥٠ جرام فلفل أحمر مقطع قطعاً صغيره ويرص السمك في الصحن ويخدم في الحال

فليه دي صول منيونيت — Filets de Soles Mignonette

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتقطعها على اثنين ويضاف عليها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويسوي سوتيه بالزبدة ويوضع بداخل تمبال أو كوكوت مستديرو بدائره بطاطس نوازيت بالملعقه الصغيرة محمره بالزبدة فوق السمك ومقدار ١٠ أو ١٢ قطعة من التروف مغليه في الجلاس ديڤيا ندخفيف ثم تمزج الجلاس ديڤياند الذي محل التروف بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويرش فوق السمك ويخدم في الحال وهو ساخن جيدا

فليه دى صول الامينيت — Filets de Soles à la Minuet

وهو مثل صول منير ويخدم فى الحال

فليه دي صول ميرابو — Filets de Soles Mirabeau

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وترصها فى سطوار مدهون زبدة وقليل من عصير الليمون ويسوي بزبدة الانشوجه فى فرن هادىء جداً ويرص فى الصحن ويرش عليه من زبدة الانشوجه الذي سوى فيها ويرسم من اعلى بورق استراجون مسوى بلانشيه ويخدم فى الحال

فليه دي صول ميرابو — Filets de Soles Mirabeau

طريقه أخرى : يرص السمك فى صينيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ويرص في الصحن ويكسى من أعلى بفلتو أنشوجه وورق أنشوجه ويخدم في الحال

طريقة ثالثه : بعد أي يسوى الفليه بوشيه ويرص فى الصحن كالسابق ذكره يكسى بصوص ڤان بلا أي صلصة النبيذ الابيض والآخر بصوص چنيڤواز وهكذا حتى يتم الجميع ويرسم من أعلى اللون الاحمر المكسى چنيڤواز بورقة استراجون والابيض المكسى بصوص ڤان بلا بفلتو أنشوجه ويخدم في الحال

فليه دي صول ميرامار Filets de Soles Miramar

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتقطعها على أثنين أو ثلاث ويوضع عليها ملح وفلفل وعصير ليمون ويسوى سوتيه بالزبدة ثم تحضر أيضا مقدار ١٠ أو١٢ قطعة باذنجان مقطعة قطعا مستديرة بعد تمليحها ويتبن في الدقيق ويحمر بالزبدة أو المسلي ثم تحضر أيضامقدار نصف أقة أرز مسوي بلاف أبيض ثم تحضر تمبال أو كوكوت مستدير بغطاء ويوضع فيه طبقة من الارز وطبقه من الباذنجان والسمك ممزوجه مع بعض وطبقة من الارز وفوق الارز طبقة من الباذنجان والسمك ويضاف له مقدار ٣٠ جرام زبده مقدوحة عند الطلب ويخدم في الحال

فليه دي صول موجادور Filets de Soles Mogador

هو أن تحضر مقدار ثماني فلية دي صول وتقطعها على اثنين أو ثلاث قطع سامبوكسا وبعد أن تضيف لها الملح والفافل وعصير الليمون يكسى بفارسة سمك الاكريم ومرسومه من أعلى بقطع منقوشه من التروف ويرص في صينيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه بالزبدة وعصير الليمون ثم يرص في الصحن فوق بوردوره من فارسة السمك الاكريم مسواة في مول مستدير وفي الوسط جرناتير الاناتتوياومن الدائر جرنيه محار من اللانجوست مصلح بالمقص ومملوء بفارسه سمك الاكريم ممزوجة بقطع من الجمبري مسواة بوشيه عند الطلب ويخدم معه في الصلصيرا صوص نانتويا ويقدم في الحال

فليه دي صول موناكو Filets de Soles Monaco

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصها فى صينيه مدهونه زبدةوملح وفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويكسى بصوص فين زرب ممزوجه بالطماطم ومن الطرفين هرمين صغيرين من الويتر مسوي بوشيه ومنظف جيداً وكروتون من العيش محمر حول الدائر ويخدم في الحال

فليه دي صول مونت كارلو Filets de Soles mont-Carlo

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويرش باللبن ثم يتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة من الجانبين ويرص في الصحن ويضاف له عصير ليمونه وملعقة من الكبرى وملعقه من الجو مربوطه ويرش عليها زبدة انشوجةسائحة الموضحةفي أنواع الزبدة المركبة ومقدونس فينوخفيف ويخدم في الحال

طريقة أخرى:ــ يسوى الفليه دي صول بوشيــه كالمعتاد ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه من الدائر ويتر مسوىبوشيهومنظف جيدا ويكسي بصوص ثان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ومن الاعلى فى وسط الصول قطعة من التروف ويخدم في الحال

فليه دي صول مونت سپار Filets de Soles Montspar

تحضر مقدار عشرة فلية دى صول وتصلحها جيـدا وترصها في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها ملح وفلفل

وعصير ليمون ومقدار ٣٠ جرام زبدة ونصف كوبة من خلاصة السمك وربع كوبة من النبيذ وملعقة مقدونس واستراجون مفرومه فرما رفيعاً ومقدار ٣٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسي بها السمك ويخدم فى الحال

فليه دي صول مونت مورينسي — Filets de Soles Mont Morency

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتفردها ويلف بوبيت مستدير اسطواني ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمونة ويرش عليها نبيذ أبيض وخلاصة السمك ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن من الدائر ويضاف لها جرنيه مقدار ٢٠٠ جرام جمبرى وشامبنيون وتروف ممزوجه بصوص كريفيت ويكسى السمك بصلصة نبيذ أبيض ومن الاعلى يوضع قطعة من البطاطس بالملعقة الكبيرة مسواة بالزبدة وبين القطعة والاخرى ملفوفة بصوص بيارنز ويخدم فى الحال

فليه دى صول منتريه — Filets de Soles Monterux

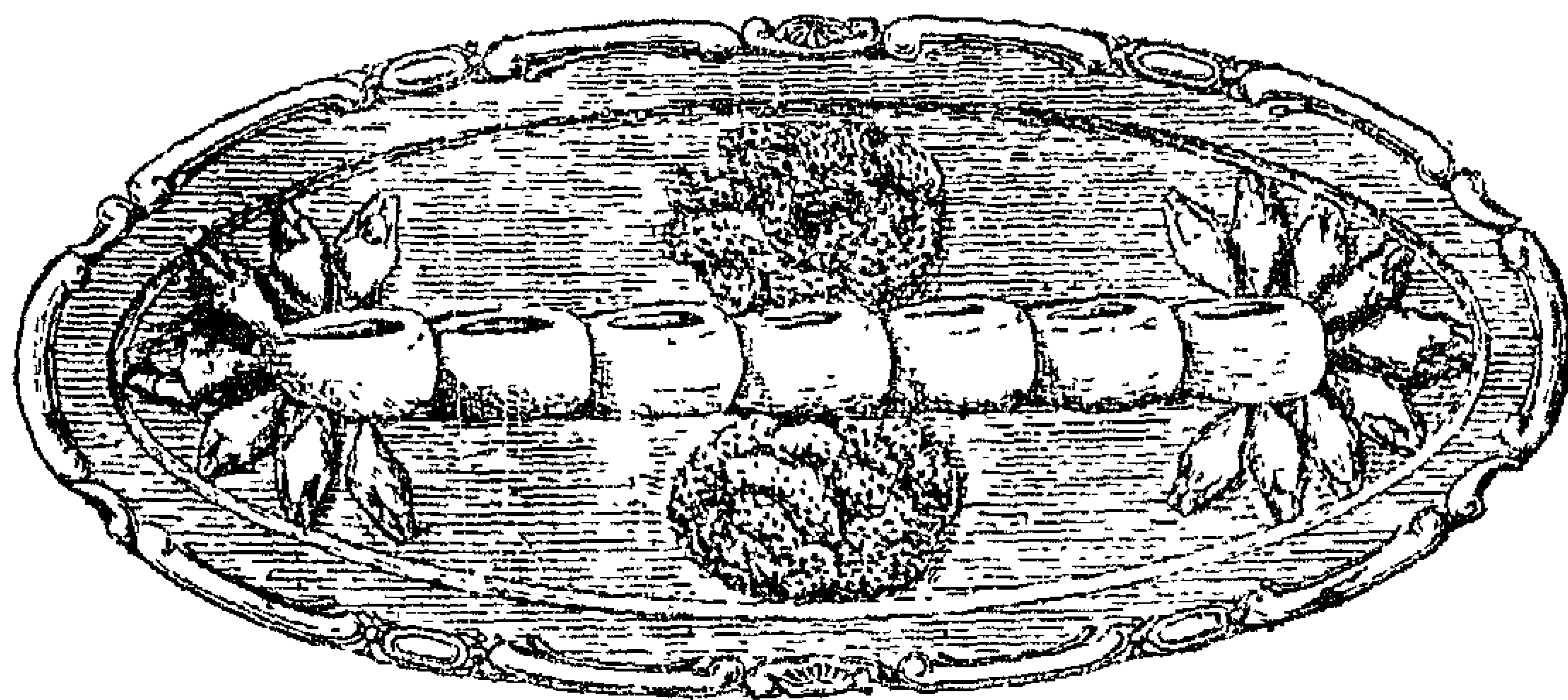
تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصها فى صينية مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبدة ونبيذ أبيض ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشية مدة عشر دقائق ويرص في الصحن وحوله سور من الدائر من بطاطس مقطع مستدير مسوى بالماء والملح وتروف ويكسي الجميع بصوص مورناى خفيفة (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول مونت روج — Filets de Soles Montrauge

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها فى صينية مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمون ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه من الوسط مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع ويكسى الصول بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بپوريه شامبنيون ويخدم فى الحال

فليه دي صول موينا — Filets de Soles Moina

تحضر مقدار سبعة فليه دي صول ويرش بالملح والفلفل وعصير ليمون ويطبق على اثنين ويحمر سوتيه بالزبدة في سطوار على الجانبين ثم يرفع فى إناء آخر ويوضع محل التسويه على نار حامية ويصفي عليه بمقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار أربع ملاعق من صلصة اسبانيولا ويغلي على النار مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغرى ويخفق بعيدا عن



(رسم ١٦) فليه دي صول موينا

النار بمقدار ٥٠ جرام زبده ويصفى بالفوطه ثم ترص السمك في وسط صحن مستطيل ويوضع جرناتير من الطرفين قطعا من الخرشوف مسوى بالزبدة ومن الجانبين موريل او شامبنيون وممزوج بصوص الا كريم ويكسى الصول بنصف الصلصه والباقى في الصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دى صول مورا — Filets de Soles Murat

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتقطع الواحدة على اثنين او ثلاث ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويلبن في الدقيق ويحمر سوتية بالزبدة ومقدار اربعة او خمس فوند خرشوف مقطعه قطعا مربعة وتوضع حول السمك مع البطاطس ويرش بملعقتين چو مربوط وعصير ليمونة ومقدار ٣٠ جرام زبدة مقدوحة ويخدم في الحال

فليه دى صول نانتويا — Filets de Soles Nantua

هو ان تحضر عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة وتسوى بوشيه كالمعتاد وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبده ويرص فى الصحن ويضاف لها جرنيه في الوسطجرناتير الا نانتويا ويكسى بصوص نانتويا ويخدم في الحال .

فليه دي صول نلسن — Filets de Soles Nelson

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين وترص فى صينية مدهونة زبدة وملح وفلفل وعصير ليمون ويرش بالنبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن من الدائر ويكسي بصوص ڤان بلا اي صاصة النبيذ الابيض (ويورد) اى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له جرنيه في الوسط بطاطس بوم نوازيت محمرة بالزبدة ومن الدائر كبد سمك مسواة بوشيه ويخدم فى الحال .

فليه دى صول نيمور — Filets de Soles Nemours

هو ان تحضر عشرة فلية دى صول وتفردها جيدا وتكسيها بفارسة سمك وتطبقها على اثنين وترصها في صينيه مدهونه زبدة . ملح وفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويرش بالنبيذ الابيض ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويكسى بصوص كريڤيت وقطعة تروف من الأعلى ويوضع له في الوسط مقدار عشرة قطع من الكانل وكبد سمك مسواة بوشيه ومقدار عشر قطع من روس الشامبنيون ممزوجه بصوص نورماند وجرنيه من الدائر كوركيت صغير من الجمبرى

فليه دى صول هيلين — Filets de Soles Hélene

تحضر عشرة من الفليه دي صول وتفردها فى صينيه مدهونه زبده وملح وفلفل وعصير ليمونة ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويرش بالنبيذ الابيض ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى صحن فرن

داخله مكرونة نوى طازجه محمره سوتيه بالزبدة ويكسي من اعلى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

فليه دى صول نورماند — Filets de Soles Normande

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويوضع لها جرنيه نورماندويكسي بصوص نورماند ويخدم في الحال

فليه دى صول هليوبوليس — Filets de Soels Heliopolis

تحضر لانجوست مسوى ويشق على اثنين بالطول ويخلي من الداخل وينظف جيداً ويملأ بقطع من اللانجوست وشامبنيون وتروف ممزوجه بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ* الابيض ويرص من فوقها فليه دى صول مطبق على اثنين ومسوي بوشيه وفوق كل صول قطعة مستديرة من اللانجوست ويكسي بصوص ڤان بلا ومضاف عليها تروف چليين وشامبنيون (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دى صول هنرييت — Filets de Soles Henriette

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويقطع الفليه على اثنين او ثلاث مثل الاصابع ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض والزبده ثم يلف بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالبابريكه أي الفلفل الاحمر ويوضع داخل بطاطس انجليزي مسوي في الفرن ومفتوح من الجنب فتح بيضاوي ويخلي بالملعقة ويكسى بصوص مورناى ممزوج بالبابريكه ويرش من الاعلى بجوز مقشر مفروم ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

فليه دي صول هنجرواز — Filets de Sole Hongroise

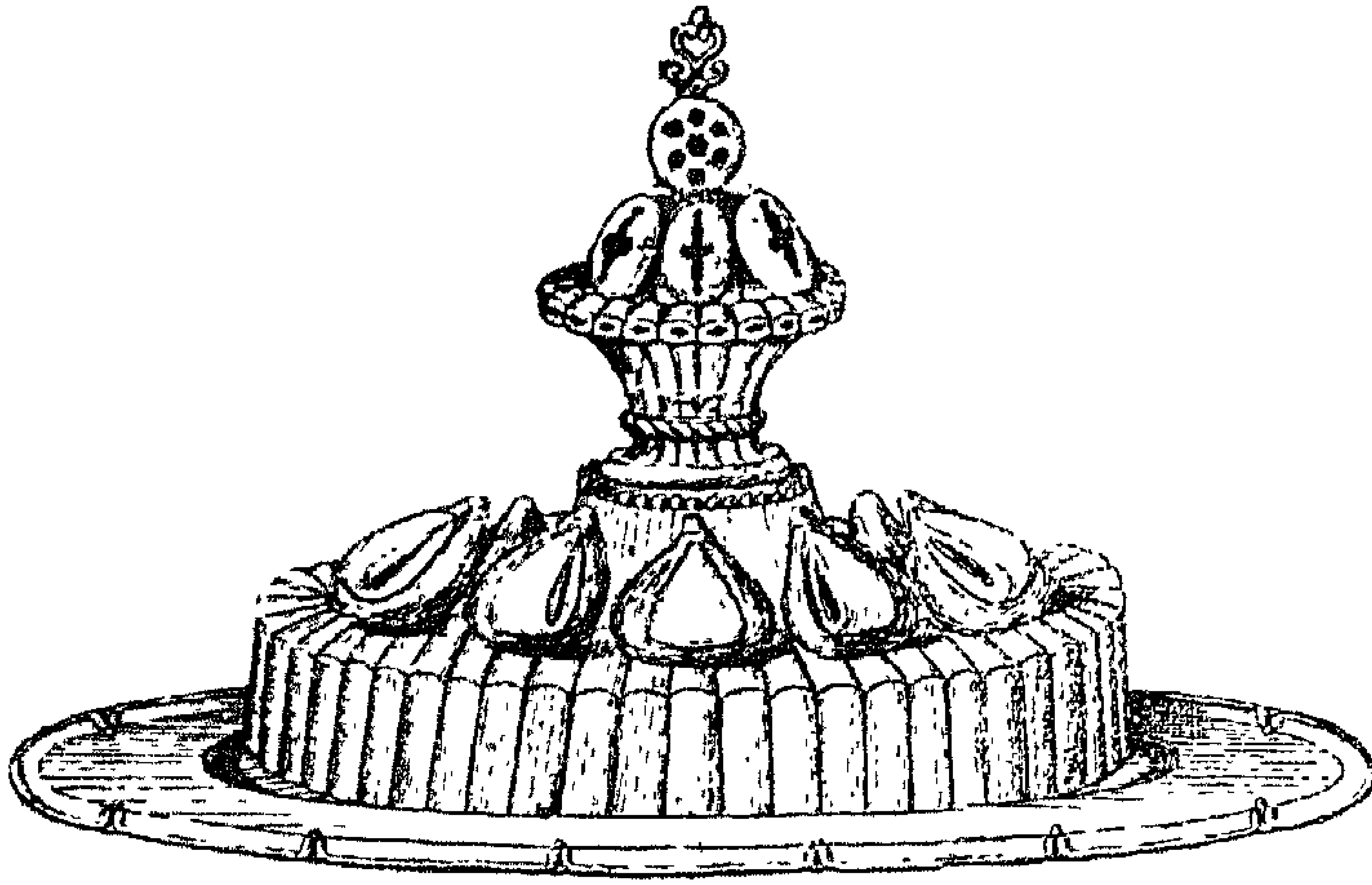
تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وترصها في صينيه مدهونه زبدة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون وملعقة بصل مفروم ومقدار نصف ملعقة بابريكه مسواة بالزبدة ومقدار أربع ملاعق طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعه قطعا صغيرة مع ربع كوبه من النبيذ ونصف كوبه من خلاصة السمك ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق وبعد ذلك يرص الصول في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم يكسى بها الصول (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط (بفلورون) اي هلالات من عجينة الفيتاج حول الدائر ويخدم في الحال

فليه دي صول اورلي — Filets de Soles Horley

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويغطس فى العجين بتافرى ويحمر في زيت حام ويرش به أثناء التسويه وبعد أن يسوى يرص في الصحن على فوطه أو ورق دانتله ومعه مقدونس فريتو ويخدم معه في الصاصيرا صوص ديمولاد ويخدم فى الحال

بو بييت دي فليه دى صول ديو كلسيان Poupiette de Filets de Soles Dioclésienne

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول ويكسي بفارسة من السمك وتلفها بو بييت أي لفا مستديرا اسطوانيا حول بعضها وترصها في سطوار مدهونا زبدة وتسوي بوشيه على نار هادئه مدة عشر دقائق ثم ترفعها في اناء أخر وتوضع محل التسويه على النار وتضيف عليه مقدار ربع لتر صوص ديمجلاس مع استمرار التقليب حتى تصل الي النصف ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويصفى بالشاشه ثم تجهز مقدارا من قلب اللاتوجه مسواه بريزيه بالزبده ويفتح من الوسط ويوضع فوقه قطع الصول ويرص فوق قاعده من فارسة السمك مسواه في قالب مستدير ويوضع في الوسط من اعلا فى قالب مزخرف بشكل فسقيه ويرص بداخله من أعلى سيخ من الفضه مغروسا فيه قطعة من الكانل ويخدم معه الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال



(رسم ١٧) بو بييت دى فليه دي صول ديوكلسيان

انواع السمك الصول البارد

اسبيك دي فليه دى صول Aspic de Filets de Soles

تحضر ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها صينيه مدهون زبدة وقليل من الملح وعصير ليمون ويغطي بورقة اجلاسية مدهونه زبده ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم تتركه يبرد قليلا فى محل التسويه وبعدذلك يرص في الصحن ويثقل عليه خفيفا حتي يبرد ثم ينطف جيدا من الجانبين بالسكينه ثم تحضر قالب بيضاوي ويغرس فى الثلج ويبطن بالجليبه و ترسم ارضيته بالتروف ويرص بداخله الصول موقوفا حول الجوانب ويملأ من الوسط بصوص مايونيز بالجليبه ممزوجاً مع كونشون (خيار مخلل) مفروم ويكمل بالجليبه سائل وعند الطلب يغطس مقدار نصفه في ماء دافىء قليلا ويقلب فى صحن مستدير على فوطة أو ورق دانتله وحول قطع من الجليبه ويخدم في الحال

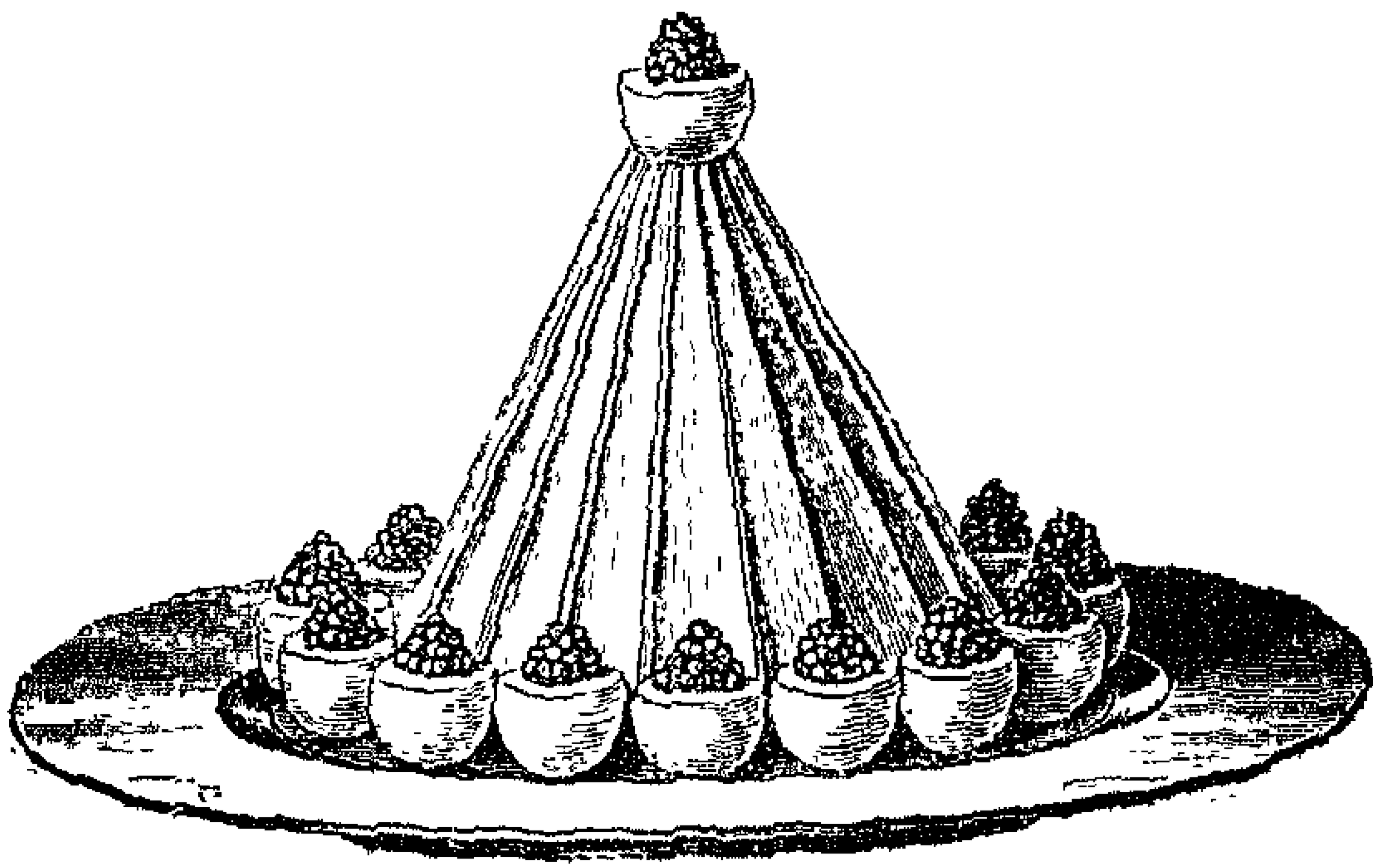
طريقه أخرى : تحضر مقدار عشرة فليه دى صول وتفردها جيدا وتكسيها بطبقة خفيفه من فارسة السمك ممزوجه بالتروف ويلف بوبييت لفا مستديرا اسطوانيا ويضاف لهاقطعة تروف مستديره من الجانبين مثل الغطاء ويرص

في صينيه مدهونه زبده ويضاف لها عصير ليمونه وقليل من خلاصة السمك ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى على نار هادئه جدا وبعد تسويته يترك حتي يبرد في محل التسويه وبعد ذلك يوضع في صحن أخر ويوضع فى الثلاجه لوقت الطلب وتحضر قالبا مستديرا وتبطنه بالجليه فوق الثلج وترسم قاعه رسما خفيفا ثم تقطع السمك الهوبيت الذي في الثلاجة قطعا مستديره بسمك سنتيمترا ثم يصلح جيدا ويرص واقفا على الجنب بدار القالب والارضيه ويملا بالجليه مفكوك رائق ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب ثم يقلب على فوطه وحوله كروتون من الجليه وجليه مفروم من الوسط ويخدم في الحال أو عند الطلب

سلاد دي فليه دي صول

Salad de Filets de Soles

هو أن تجهز صلاطة الاروس وتعبا داخل قالب بيضاوى مستطيل ويوضع فوق الثلج حتى يجمد وبعد ذلك يقلب في وسط صحن مستدير ويرص حوله بالطون فليه دي صول مقطع على اربعه ومصلح بالسكينه حتى تكسي دائر الصلاطه بالصول وبعد ذلك يلمع بالجلية ويرص حوله بيض مسلوق مقطع على اثنين خالى من الصفار ومملوء بخضروات مختلفه مقطعه قطعا صغيره وممزوجه بالملح والفلفل والزيت والخل وملعقة بالجليه ايضا ويوضع نصف بيضه من الاعلى ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب

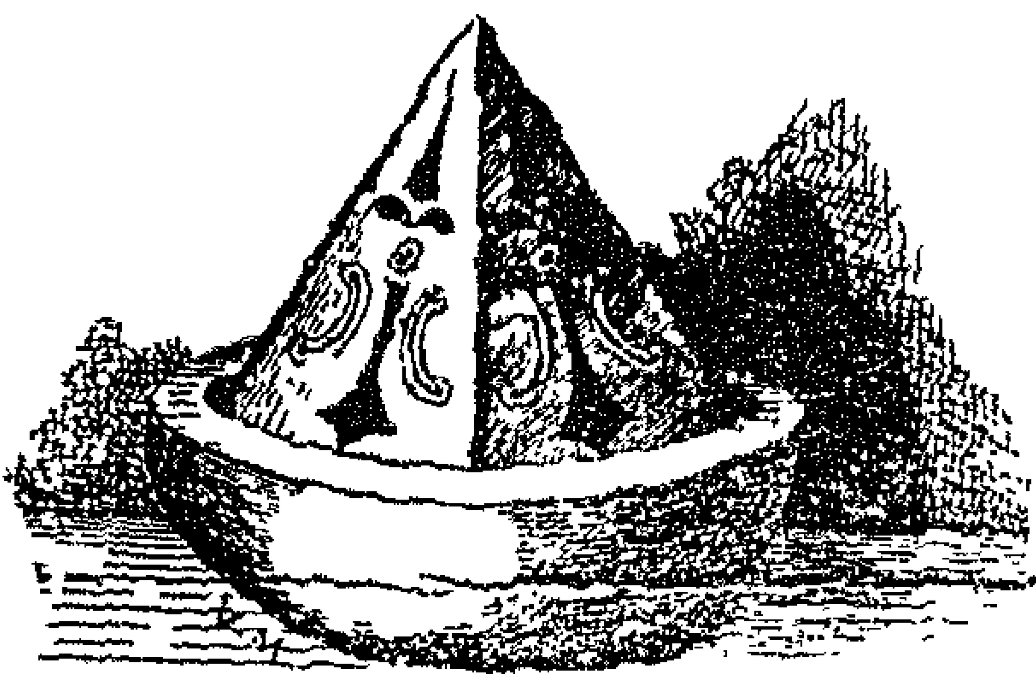


(رسم ١٨) سلاد دى فليه دى صول

شوفروا دي فليه دى صول الا ايطالين

Chouferoix de Filets de Soles

هو أن تحضر مقدارا من الفليه دي صول ويرص فى صينية مدهونة زبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون وقليل من خلاصة السمك ومقدارا من النبيذ الابيض ويسوى بوشيه مدة خمس دقائق وبعد دلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد محل تسويته وبعد ذلك يرص على فوطه لاجل أن يجف ويقطع كل فلنو على اثنين بشكل مثلث مثل الحجاب وتكسى القطع بصلصة شوفروا بيضاء أو مايونيز بالجليه ممزوجا بالكريمة والاخرى بصلصة مايونيز ممزوجة ببوريه طماطم والثالثة مكسية بصوص ڤرت صلصة خضراء وترسم القطع بالفستق وبياض بيض مسلوق وقطع من التروف وتلمع بالجليه ثم تحضر فوند خرشوف مسوى بالماء والملح وبعد ذلك تجهز صلاطة الاروس وتوضع ملعقة منها داخل الخرشوف وترص فوقها



(رسم ١٩)
شوفروا دي فليه دي صول الا ايطالين

ثلاثة قطع من الصول واحده حمراء وواحده خضراء وواحدة بيضاء كما هو موضح في الرسم وبعد ذلك يرص في صحن مستدير مفرود بارضيته طبقة من الچليه ويوضع بين الواحـدة والاخرى ربع بيضة مسلوقة وفي الوسط چليه مفروم ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

فليه دي صول باجراسيون Filets de Soles Bagration

هو أن تحضر مقدار عشرة فلية دى صول ويطبق على اثنين ويسوى بوشيه ابيض كالمعتاد بعصير ليمونة وخلاصة السمك وبعد أن يبرد في محل التسوية يثقل عليه خفيف ويتساوي جيدا من الاحرف ويرص فوق ترنش من اللانجوست ويغرف فى صحن مستدير حول قالب صلاته الاريس فوق چليه من الدائر ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب

بوردير دى فليه دي صول الا ايطاليين Bordare de Filets de Soles à la italienne

هو أن تحضر عدد ١٠ فليـه دي صول وتقطعها چلين متساوية ويسوى بوشيه أبيض كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة وبعد أن يسوى يترك ليبرد ويثقل عليه تثقيلا خفيفاً ثم تحضر مقدار ٣٠ جرام تروف اسود جـدا ومقدار ١٥ جرام فلفل أحمر حلو ثم تحضر قالب بوردورة مستدير وتبطنه بچليه مكرر أبيض ثم يمزج بتروف مقطعة چلين من الفلفل الاحمر مقطع أيضاً چلين ويوضع الصول بداخل بوردوره ويكمل القالب بچليه شيئاً فشيئاً حتي يملأ ويوضع فوق الثلج ويقلب عند الطلب فوق قاعده واطيه من الصمولينه ويوضـع فى وسط البوردوره هرم متسـاوي من صلاته الا ايطاليين وچليه مفروم من الدائر وصلصة مايونيز في الصلصيرا ويخدم فى الحال عند الطلب

پوپييت دى فليه دي صول أن تمبال Pau Piette de Filets de Soles en Timbale

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وتفردها جيدا وتكسيها النصف فارسـة سمك ممزوجة بزبدة الجمبرى الموضحة في أنواع الزبدة المركبة والنصف الاخر ممزوج بپوريه تروف ويلف پوپييت أى لفاً مستديراً اسطوانياً ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة على نار هادئه وبعد تسويته يوضع فوق الثلج حتى يبرد ثم يقطع على اثنين أو ثلاثة قطعا متساوية ثم تحضر صحنا من الفضة أن أمكن مستديراً أو بيضاوي غويطاً وتبطن قاعه بطبقة من الچليه ويملأ مقدار ثلثيه موس من الجمبري ثم ترص السمك الپوپييت فوق الموس بعد أن يتجمد ويرص على مختلف الاشكال وعند مايتم رص الجميع يوضع فوق كل قطعة من الصول ترنش صغير من التروف ثم يملأ باقي الصحن بالچليه مربوط ربطاً خفيفا ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب

Timbale de Filets de Soles Esco Ftier تمبال دي فليه دي صول اسكوفيه

هو أن تحضر عدد ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسيها النصف بفارسة سمك ممزوج بزبدة الجمبري أو اللانجوست والنصف الاحمر بفارسة ممزوجة ببوريه تروف ويلف بوبييت ويسوى بوشيه بخلاصة السمك وبعد أن يسوي يبرد في محل التسوية وبعد أن يبرد يجفف جيداً ويقطع ترنس علي اربعة أو ثلاثة ثم تحضر مول بيضاوي وتبطنه بالچليه ثم تغطس قطع السمك في چليه وهو خفيف قبل أن يتجمد من الثلج ويرص في قاع المول والاخرى هكذا حسب اختلاف اشكالها أو اللانجوست ويوضع فوق الثلج مدة ساعة ونصف ويقلب عند الطلب فوق قاعدة من الثلج مفروش عليها فوطة ويخدم في الحال

Domino de Filets de Soles دومينو دي فليه دي صول

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردها جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونة وقليل من الملح وماء شامبنيون وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم توضعها تبرد وتثقل عليها خفيفا وعند ما تبرد جيدا تقطعها قطعا مربعة مستطيلة مثل الضمنة ويكسى بصوص شوفروا اى صلصة شوفروا بيضاء من السمك وترسمه مثل الضمنه يقطع من التروف ويلمع بالچليه ثم تجمع قطع الصول محل التنظيف وتدقها في الجرن مع قدرها من الكافيار ثم يصفى بالمنخل ويضيف عليها مقدارا من الچليه مفككا ثم تفردها في صينيه مدهونه زبده بسمك الصول وعند ما تجمد هذه التجهيزات تقطعها قطعا مربعه بالطول بقدر الصول ثم تكسيها بچليه خفيف وتوضع فوقها قطع الصول وعند الطلب توضع في وسط الصحن چليه مفروم ومهرم وترص فوقه القطع وكروتون چليه من الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Charlotte فليه دى صول شارلوت

هو أن تحضر فليه دى صول عشرة أو١٢ وتطبقها على اثنين وترصها في صينيه مدهونه زبدة ويرش بالنبيذ وخلاصة السمك وملح وفلفل خفيف وعصير ليمونه ويسوي بوشيه مدة ١٠ دقائق ويثقل عليها بعد التسويه خفيفا حتى تبرد وتسويها جيداً من الجوانب ويكسى بصوص شوفرا حمراء ويرسم كله فليه بورق سرفي وبطارخ لانجوست في النصف ويلمع بالچليه ثم تحضر موس من كبد السمك ممزوج بملعقة ريفور مبشور ويوضع الموس داخل مول بيضاوي طويل مبطن بالچليه ومرشوش ببطارخ اللانجوست من الداخل ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب يقلب في صحن مثلج مستدير ويرص الفليه دي صول بالطول حول المول وتضيف له من الدائر چليه مفروم مصبوب بالكيس ونضع له كروتون من الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Calypso فليه دي صول كاليبسو

هو أن تحضر عدد ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتفردها جيدا وتلفها بوبييت مستدير اسطواني حول قطعه من

الخشب الصغيرة بسمك ٢٠ سنتيمتراً وترصها فى سطوار مدهون زبدة ويسوي بوشيه بخلاصة السمك وعصير ليمونه بحيث يكون أبيض جداً وبعد أن يبرد تخلع قطعة الخشب من الوسط ثم تحضر قطع من الطماطم مستديرة بقدر الصول وتعصر من الخارج وتخلي من البذور ويوضع فوقها البوبييت بداخل الطماطم وتملأ داخل البوبييت بالكيس بوس من الجمبري وفوق الموس توضع قطعة صغيرة مستديرة من كبد السمك مسواة بوشيه ومقطعة بالقطاعة ومن الاعلى قطعة من الجمبري ويرص فى الصحن مستدير ومن الوسط چلين مفروم وكروتون من الدائر من نفس الچليه ويخدم في الحال

فليه دي صول موسكوڤيت — Filets de Soles Mosscovite

هو أن تحضر پوپييت فليه دي صول كالسابق ذكره وترصه فوق قطعة من الخيار مستديره ومخليه من الوسط ومملوءة بالكاڤيار ويرص في صحن كبير وحوله چليه مفروم من الوسط وصوص الا ريس في الصلصيرا ويخدم فى الحال

السمك البويابيس الامرسيبيز — Bouillabaisse à la Marseillaise

تحضيرات لاجل عشرة اشخاص بالمائدة

تحضر مقدار ٢ كيلو ونصف من السمك البويابيس وهو نوع من انواع السمك الحجرة مثل البربوني والمد لان والسمك الكبير ولانجوست ووقار وجميع انواع السمك التي تتحمل النار ثم تحضر كساروله وبها مقدار اربع ملاعق زيت ومقدار ١٢٥ جرام بصل مفروم فرما ناعما ومقدار ٥٠ جرام كرات ويلف على النار قليلا ويضاف لها مقدار ٣٠ جرام توم مفروم واربعة ملاعق قطع من الطماطم مقشرة وخالية من البذر ومقطعة قطعا رفيعة ومقدار ١٤ جرام مقدونس مفروم ومقدار ملعقة صغيرة من الزعفران وورقة لاورى وورقتين من الزعتر وورقتين من ورق الفينوكيه وتلف الجميع ثم يضاف لها السمك مقطع قطعاً متساوية ويلف قليلا ببعض وتغطيه بمقدار من الماء او من خلاصة السمك مسواة طازج في الحال ويغلي مدة ثماني دقائق على نار متوسطة وتضيف لها مقدار ٨ جرام ملح وقليل من الفلفل وبعد ان يغلي يضاف له السمك الصغير مثل البربوني والمرلان الذى لا يتحمل التسوية ويغلي ايضا مدة ٧ دقائق حتى يتم تسوية في مدة ١٥ دقيقه وبعد تسويته ترص عيش مقطع ترنش في سلطانية الشوربة بدون تحمير ويوضع فوقه الشوربة والسمك يرص في الصحن وقطع لانجوست من الدائر ويخدم في الحال

ويمكن ايضا وضع العيش مع الشوربة في صحن آخر ويوضع السفرجي عند المائدة في كل صحن قطعتين من العيش ويغرف فوقها الشوربة والبويابيس الامارسيز ودائما يخدم معه العيش بدون تحمير

بويابيس الاباريزين — Bouillabisse à la Parisienne

تجهيزات لاجل عشرة — :

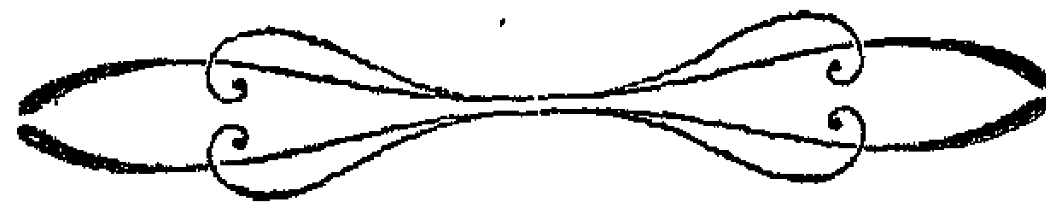
تحضر مقدار ٢ كيلو ونصف سمك ومقدار كيلو ونصف مول أى مديه وانواع السمك التي تستعمل فى البويابيس هي — :

بربوني . صول . ومدلان ولانجوست وقطع من السمك الكبير وهو أن تحضر كيسارولة وتضع فيها مقدا

أربع ملاعق زيت ومقدار ١٥٠ جرام بصل و٧٠ جرام كرات ويلف على النار وقبل تحميره تصب عليها مقدار لتر ماء ونصف لتر نبيذ ابيض و١٢ جرام ملح ، ٢ جرام فلفل وملعقة صغيرة من الزعفران وحزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ومقدار ٣٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة فرما رفيعاً ومقدار ٣٠ جرام توم مفرومة ايضا وتوضع بداخلها رؤوس السمك ويغلى مدة ٢٠ دقيقة ثم تحضر سطوار وبه مقدار ملعقتين زيت وترص فيه قطع السمك واللانجوست مقطعة قطعاً متساوية وتضيف لها مقدار ١٥ جرام مقدونس مفروم ثم تصفي عليها الكربيون الجاهز ويغلي مدة ١٥ دقيقة واخيرا يربط بمقدار ١٥ جرام دقيق ممزوجه بالزبدة وتغرف السمك في صحن غويط ومعه عيش محمر ويخدم فى الحال

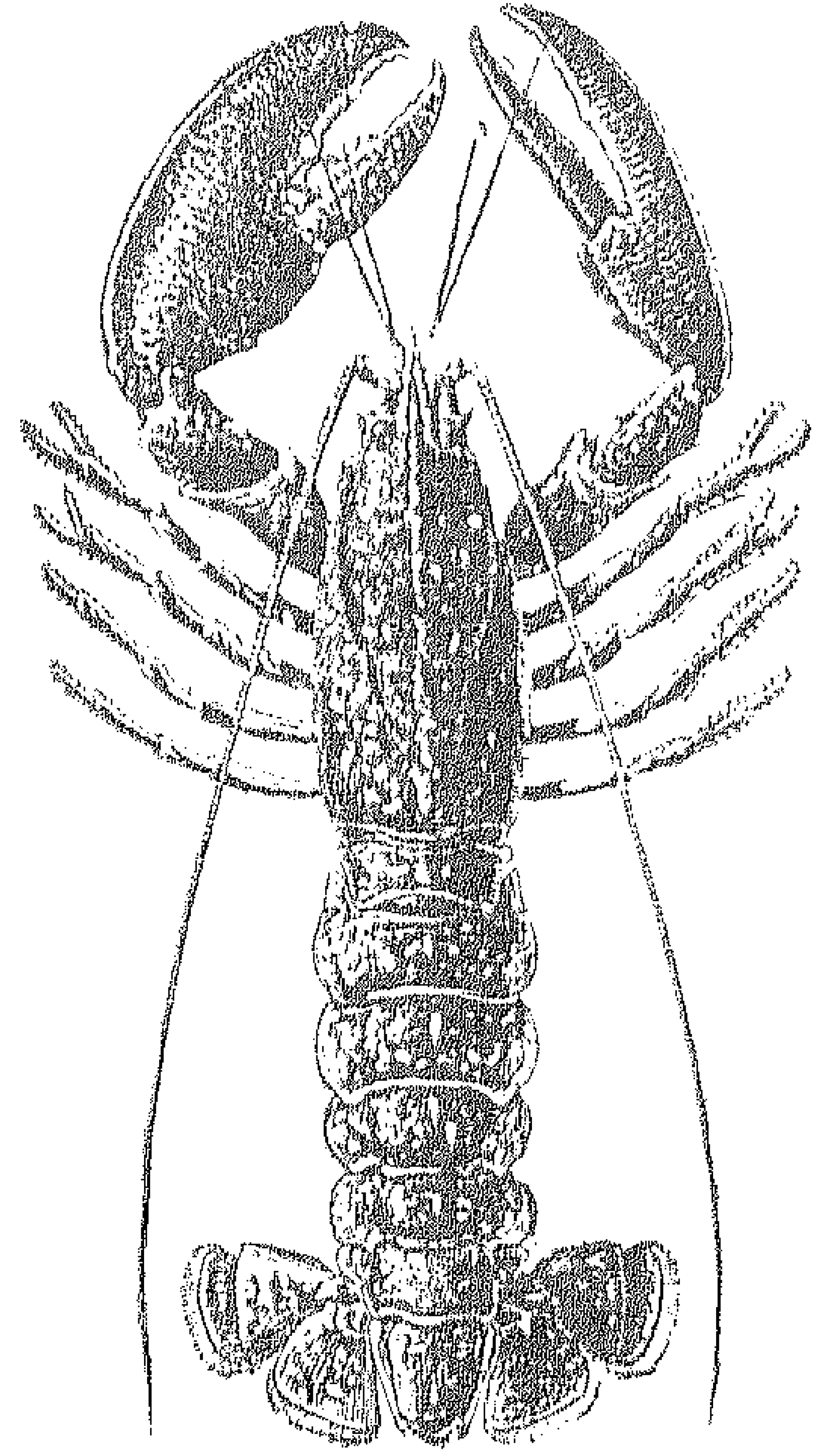
بويابيس دي موري — Bouillabaisse de Morue

تحضر مقدار كيلو ونصف سمك بكلاه ابيض من غير ملح ثم تحضر كسارولة على النار بها مقدار أربع ملاعق زيت ومقدار ١٢٠ جرام بصل ومقدار ٧٠ جرام كراث ومقدار ٢٥ جرام ثوم مفرومة ويحمر نصف تحمير وتضيف عليها مقدار كيلو ونصف ماء ومقدار ١٢ جرام ملح ومقدار ٢ جرام فلفل وملعقة صغيرة من الزعفران وحزمة خضار مكونة من جدور مقدونس وورقة لاورو وعود تان وعند ما يغلى تضيف عليها مقدار أربع بطاطسات انجليزي مقطعة قطعاً صغيرة وتتركها تغلى مدة ١٥ دقيقة ثم تضيف لها البكلاه مقطع قطعاً مربعة متوسطة ومقدار ملعقتين زيت مسواه ويغلى على نار متوسطه حتى يتم تسوية السمك والبطاطس وقبل الميعاد بمقدار خمس دقائق تضيف لها ملعقتين مقدونس مفروم نصف فرم وتغرفها في صحن غويط ويخدم معها في صحن آخر غويط عيش محمر مدعوك بالثوم ويرش عليه شربة سمك ويخدم في الحال

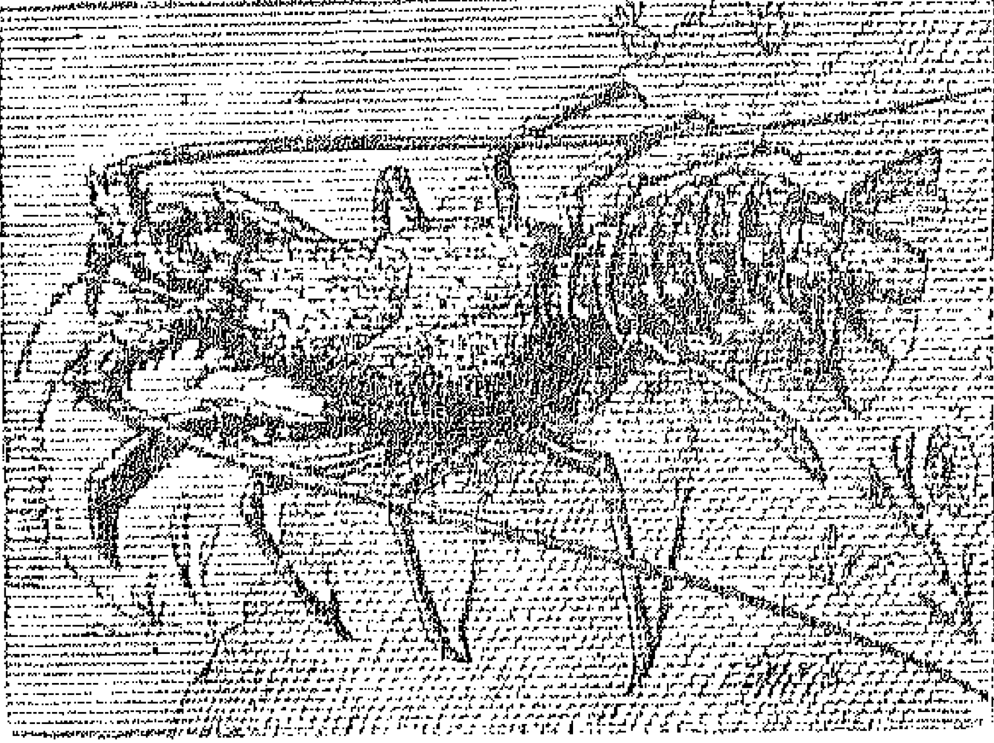


لانجوست أو هومار

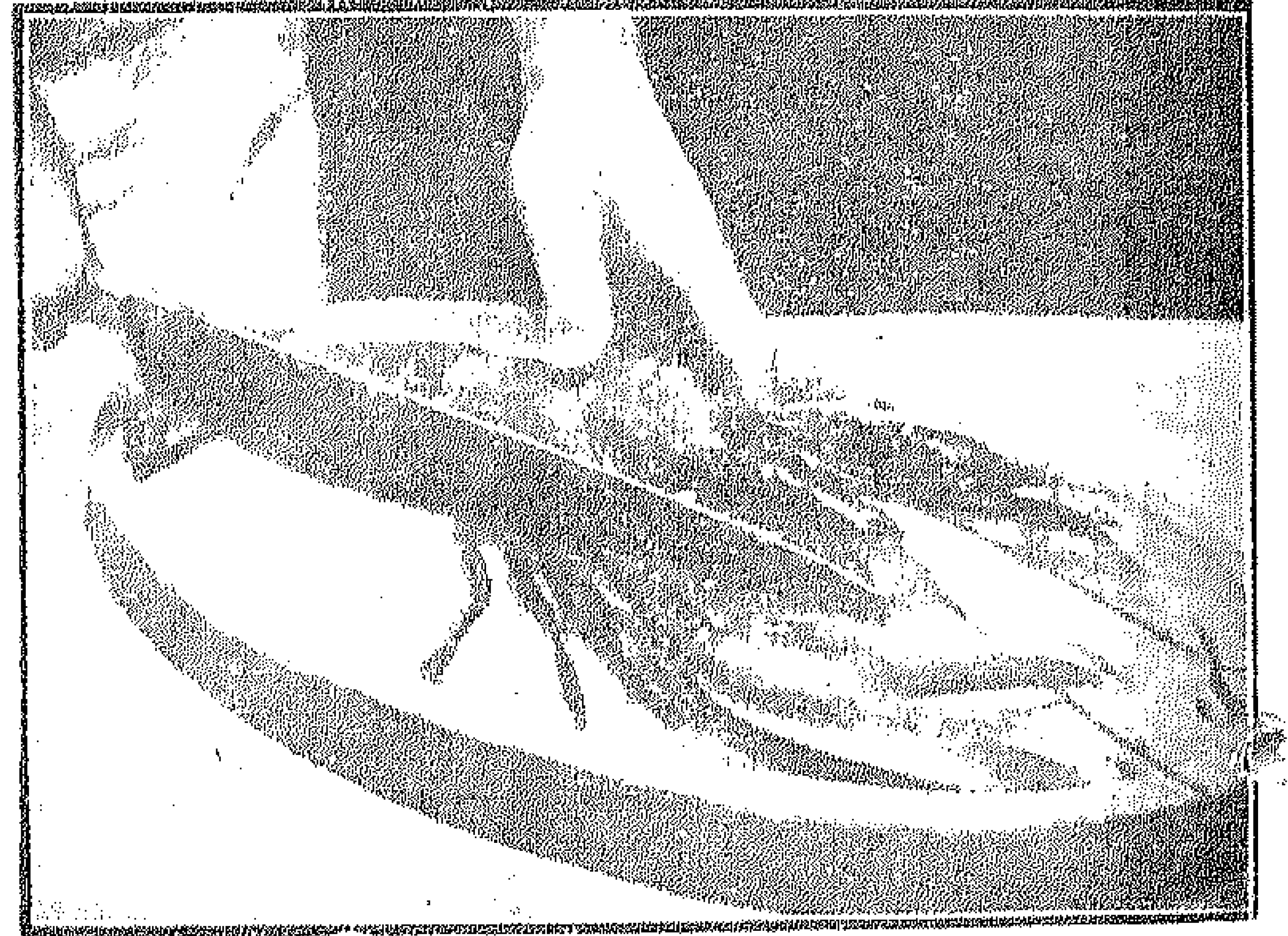
Langoustes Et Homards



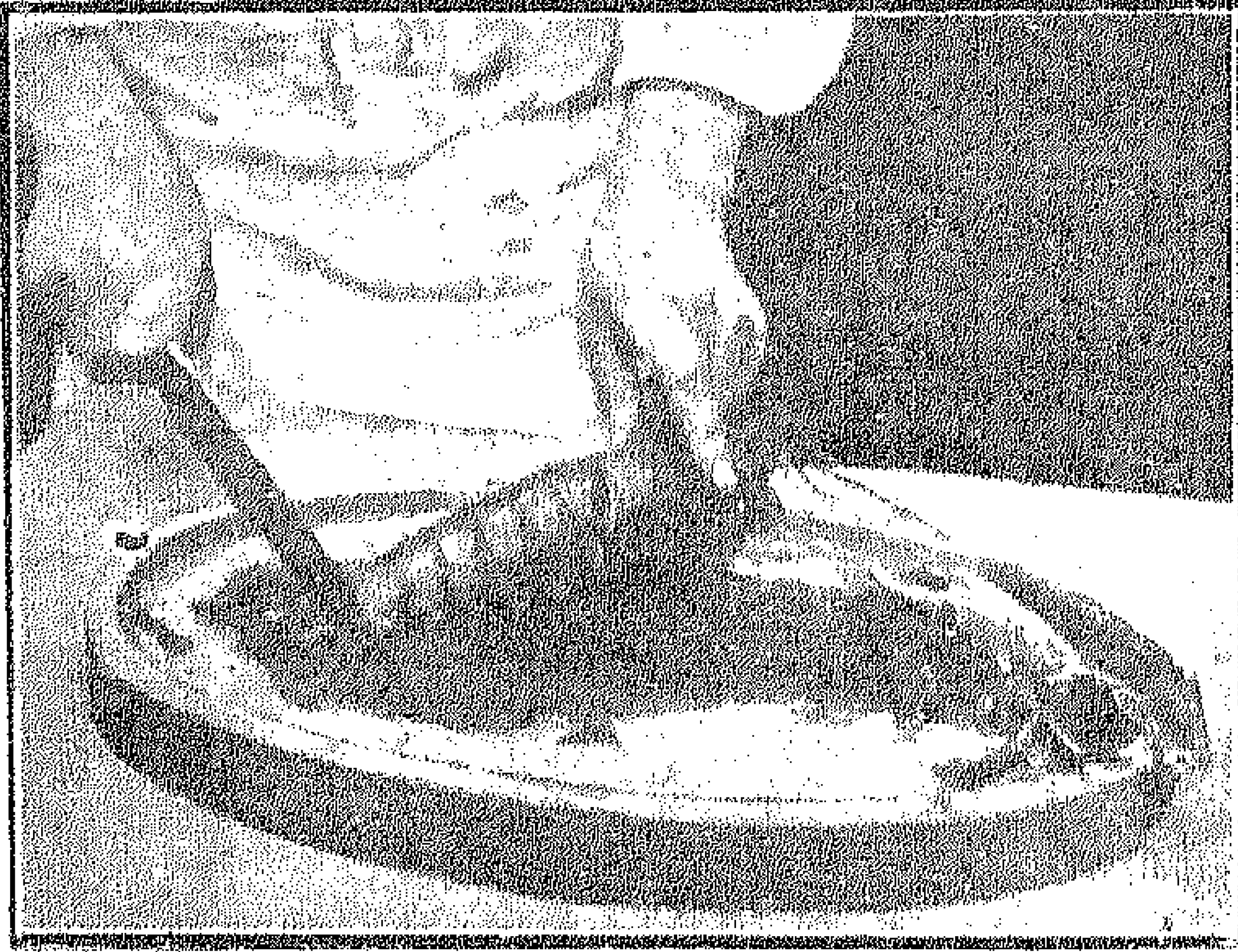
(رسم ٢٠)   هومار



(رسم ٢١)   لانجوست



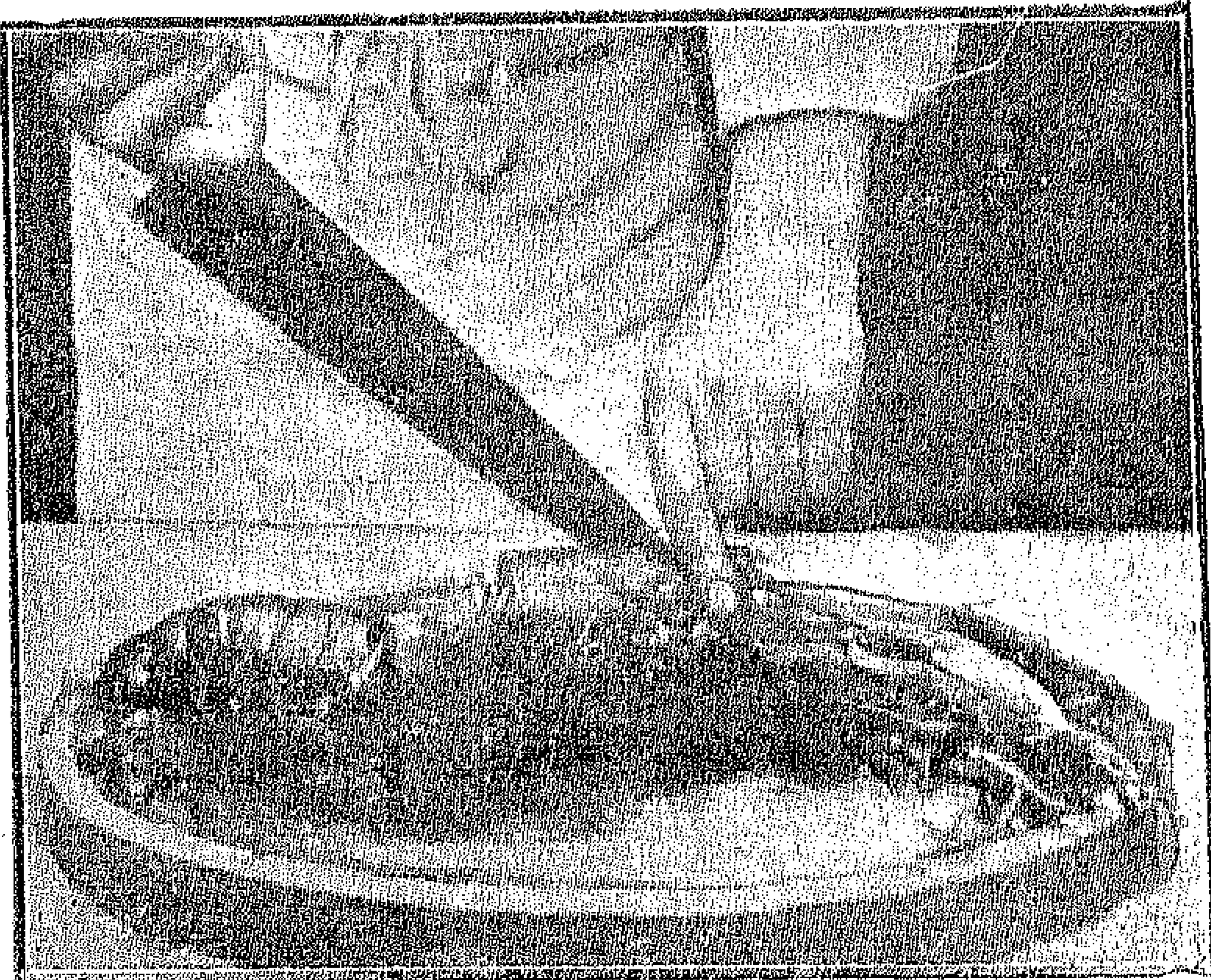
(رسم ٢٢)   كيفية تقطيع اللانجوست



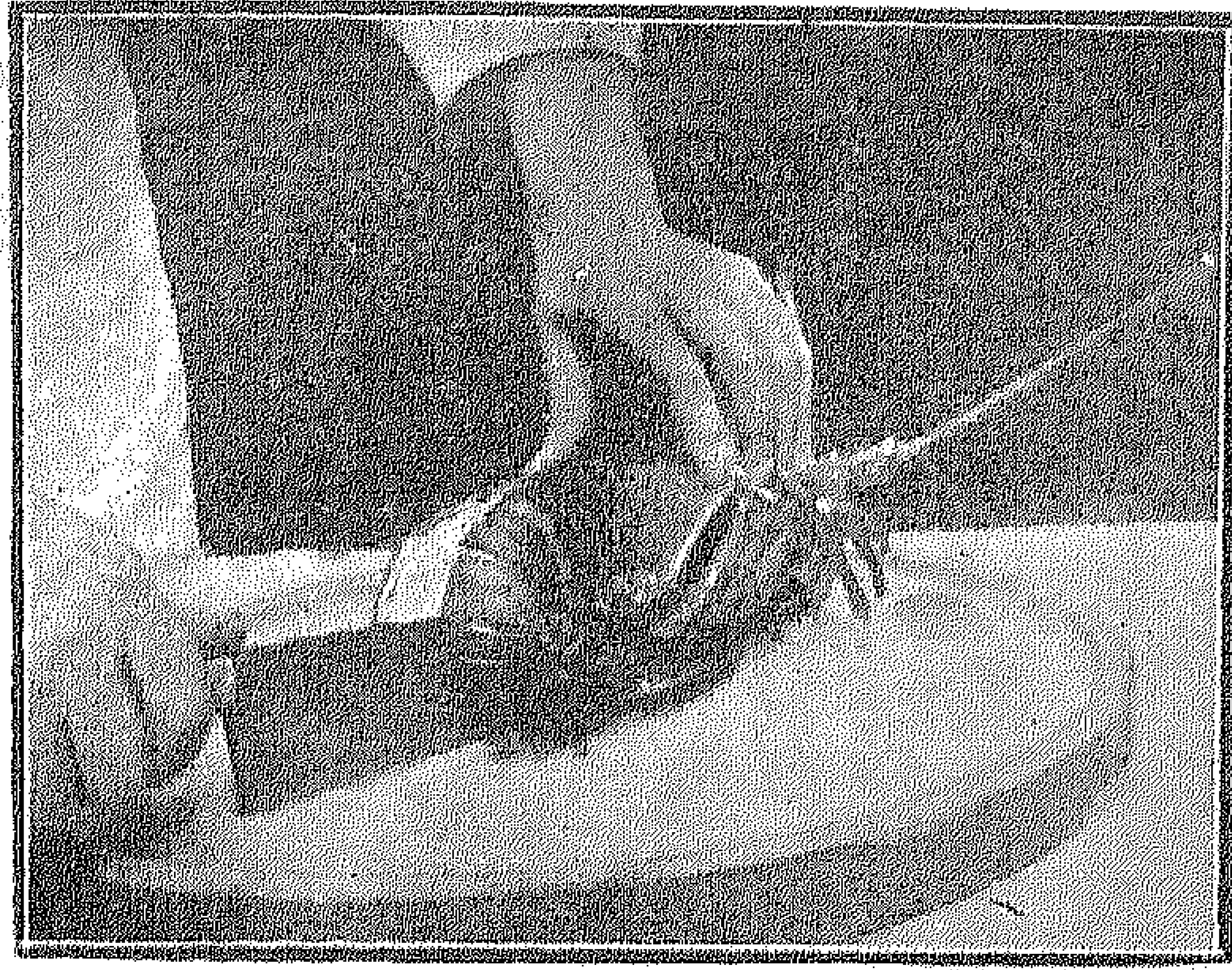
(رسم ٢٣)   كيفية تقطيع اللانجوست



(رسم ٢٤)   كيفية تقطيع اللانجوست



(رسم ٢٥)   كيفية تقطيع اللانجوست



(رسم ٢٦) كيفيه شقه على اثنين بالطول

لا نجوست الا امريكان Langoustes àl Américaine

تحضر لانجوست مقدار كيلو وتقطعه من جهة الذيل قطع متساوية وتشقه على اثنين من جهة الرأس وترفع منه المخ والبطروخ الأسود والأصفر وتضعه في صحن ثم تغسل اللانجوست جيداً وتضعه في مصفاة ثم تضعه في سطوار بداخله مقدار أربع ملاعق زيت وأربع ملاعق زبده ثم تضعه على النار ويغطى حتي يجف من الماء ويصير لونه أحمر ثم يصفى منه الزبده والزيت بعد أن يلف جيداً ويضاف له مقدار أربع ملاعق بصل شارلوت مفروم وكراث وكرفس وجزر مستواه نصف تسويه بالزبده ومقدار فصين او ثلاثة ثوم مبطوطة وكوبة كونياك وتولعه وبعد أن يطفى يضاف له مقدار نصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار نصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار أربع قطع طماطم مقشره وخالية من البذور ومقطعه قطعاً صغيرة وأربع ملاعق طماطم بوريه وملعقة مقدونس مفروم نصف فرم وقليل من الشطه كاين بيبر ثم تغطى الكسارولة وتضعها تغلي على نار هادئة في الفرن مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع قطع اللانجوست وتنظفها جيداً وتضعها في صحن ثم تضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب بعد أن تربط بالزبده ممزوجة بالبطروخ والدقيق حتى تصل إلى النصف (ترسى) ثم يصفى بالمنخل والشنوار وتوضعها على نار هادئة حتى تغلي غلية مع استمرار التقليب ثم تمزجها بعيداً عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبده كل قطعة بعد الأخرى ويكسى اللانجوست بالصلصة ويخدم فى الحال ومعه أرز مسوي بلاف ويخدم في الحال

لانجوست الا بوردوليز Langoustes à la Bardelaise

هو أن تحضر لانجوست حي ويقطع مثل لانجوست الا امريكيين المتقدم ذكره ثم تضع في كسارولة ٥٠ جرام زبده وتضع فوقها اللانجوست وتلف مع بعضها حتي يحمر ويجف ماءها ثم تصفى نصف الزبده وتضع له مقدار فصين ثوم مبطوطة جدا وملعقتين بصل شارلوت ناعم جدا وتضيف له مقدار ثلاث ملاعق كونياك وتولعه وبعد ان يطفي يضاف له مقدار كوبة من خلاصة السمك ومقدار اربع ملاعق صلصة طماطم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وعودتان وقليل من الملح والشطة كاين بيبر وتغطيها وتتركها تغلى مدة ربع ساعة ثم ترفع منها قطع اللانجوست وتصلحها وترصها في سطوار صغير وتوضعها فى محل دافىء وتمزج الصلصة بالبطروخ وتضعه علي نار هادئه بدون ان يغلي ويضاف له عصير ليمون ومقدار ٧٥ جرام قطع زبدة صغيرة وملعقة سرفي

واستراجون مفروم وتلف السطوار على الوابور حتى يلف الجميع ببعض ثم تغرفها في صحن غويط وترش عليها مقدونس فينو ويخدم في الحال

لانجوست الا بروش Langoustes à la Broche

هو ان تحضر لانجوست حي طازج وتشكه في السيخ (البروش) وترش عليه زبدة وملح وفلفل وشامبانية دائما اثناء التسوية حتى يسوى في مدة ٢٠ دقيقة وعند انتهاء التسوية يرص في الصحن ويخدم معه صوص رافيجوت باردة ممزوجة بتسوية اللانجوست بعد ان ترسى او تستخدم معه الصاصة بعد ان ترسى محل التسوية وتنظف منها الزبدة ويضاف لها ملعقة مقدونس مفروم ومعلقتين من صوص أسكوفيه وعصير ليمونه وتخفقها بزبدة طازجة بمقدار ٣٠ جرام تقدم معه في الصلصيرا وتخدم فى الحال .

لانجوست برونتيير Langoustes Brunetiére

هو أن تحضر لانجوست العدد المطلوب ويسوي في الكريبون الآتى : —
مقدار أربع لترات ماء ومقدار ٥٠ جرام جزر ومقدار ٥٠ جرام كرات وكرفس ومقدار ٥٠ جرام بصل وورقة لاورد ومقدار أربع حبات فلفل اسود صحيح ومقدار كوبة نبيذ ابيض وقليل من الملح وبعد أن يغلي مدة عشر دقائق يوضع فيها اللانجوست وتغطى ويغلي على النار المتوسطة مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة ثم يرفع عن النار حتى يبرد ويشق على اثنين بالطول ويخرج منه لحم اللانجوست وينظف العظم جيدا من الداخل ويرش من الداخل بمقدار ملعقتين شامبانيه ويصب على أحرافه من أعلى الجانبين بطاطس بوم : وشيس بالكيس ببلبلة منقوشة ويملأ من الداخل بمقدار مائة جرام شامبانيون وتروف موضب مثل الزيتون ويتر مسوى بوشية ممزوجه بصوص فكتوريا ويقطع لحم الانجوست ترنش ويرص من الأعلى ويكسى بصوص فكتوريا ممزوجة ببورية شامبنيون ويورد في الفرن ويخدم فى الحال

لانجوست بالستين Langoustes Palestine

هو أن تحضر لانجوست وتقطعه قطعاً مستديرة مثل لانجوست ألا أمريكين وتضعه في كساروله بمقدار أربع ملاعق زبدة ومقدار أربع ملاعق خضروات شوربه وبصل وكراث وكرفس وجزر ويلف الجميع على النار حتى تحمر ويصب عليه مقدار نصف كوبة كونياك ويولع حتى يحترق منه السبرتو ويضاف لها أيضا مقدار كوبة نبيذ أبيض وكوبة من خلاصه السمك ويغلي مدة ١٠ أو ١٢ دقيقه ثم ترفع لحم اللانجوست من داخل العظم وتضعها على جانب الوابور فى ماء دافىء ثم تدق العظم وتلفه فى كساروله بداخلها ملعقتين خضار شوربة مفرومه وملعقتين زيت ويلف الجميع جيداً على النار ويضاف لها محل التسوية ويغلي مدة ربع ساعة ثم يصفى من الفوطه وتنظفها جيداً من الدهن والزيت الذى على وجه الصلصة وتوضعها على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى وتربطها بطارخ اللانجوست وملعقتين صلصة ڤوليتيه من السمك وتخفقها بمقدار ٣٠ جرام زبدة ممزوجه بالكرى ثم يملأ بوردورة بأرز مسوي بلاف وتقلب فى صحن مستدير ويوضع فى الوسط لحم اللانجوست ويكسي بهذه الصلصة والباقى في الصلصيرا ويخدم في الحال

لانجوست فوسين Langoustes Phocéenne

هو مثل لانجوست الابوردليز وتضيف عليه مقدار فصين توم وفلفل مقطع أربع قطع مسوي سوتيه ومقشر ومقدار ملعقتين من الفلفل الاحمر الحلو مقطع قطعاً صغيرة وملعقة زعفران وتسوى مقدار نصف أقة ارز بلاف أو بالماء ويوضع في قالب بيضاوي مدهون بزبدة ويقلب فى وسط الصحن واللانجوست بالصلصة من الدائر أو يخدم كل منها في إناء ويخدم فى الحال

لانجوست بوم پادور Langoustes Pompadour

هو أن تحضر مقدار من اللانجوست وتقطعه قطعاً متساوية مثل لانجوست الا امريكين وتحتفظ بالمخ والبطروخ ثم توضع قطع اللانجوست فى كسارولة وتضيف عليه ملعقتين زبدة وملعقتين زيت ومقدار أربع ملاعق من الخضروات الاتية مفرومه فرما ناعما جداً : —

جزر وبصل شارلوت وكرات وعودتان وورقة لاورو وتحمر كلها جيداً ويضاف لها ملح وتصفى منها الزبدة وتولعه بالشامبانيه مدة خمس دقائق ثم تضيف لها مقدار ربع لتر كريمه ومقدار كوبة من خلاصة السمك ثم تترك على نار هادئة حتى يغلي مدة ١٥ دقيقه حتى يسوى ثم ترفع لحم اللانجوست وتنظفه جيداً وتضع محل التسوية على النار وتربطة ببطارخ اللانجوست ممزوجه بمقدار ٣٠ جرام زبدة ومقدار ١٥ جرام دقيق مع استمرار التقليب حتى ترسي وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتصفي من الفوطة ويكسى بها السمك ويخدم فى الحال

لانجوست تيرميدور Langoustes Themidor

تحضر لانجوست مسوى في كريبون ويشق على اثنين بالطول وتقطع لحم اللانجوست قطعاً ترنش ثم تضع لها ملح وفلفل خفيف وينطق بالزبده ثم تحضر صوص الاكريم وتمزجها بملعقه مستاردة انجليزى وتضبط ملحا جيداً ثم تحضر عظم الانجوست وتنظفه جيداً من الداخل وتضعه في الفرن قليلا حتى يجف من الدخل وترشه بقليل من الكونياك ثم تضع بداخله ملعقتين من الصلصه وترص بداخل اللانجوست وتكسيه بنفس الصلصه ويورد في فرن حام ويرص في الصحن على فوطه ويخدم فى الحال

لانجوست تورڤيل Langoustes Tourville

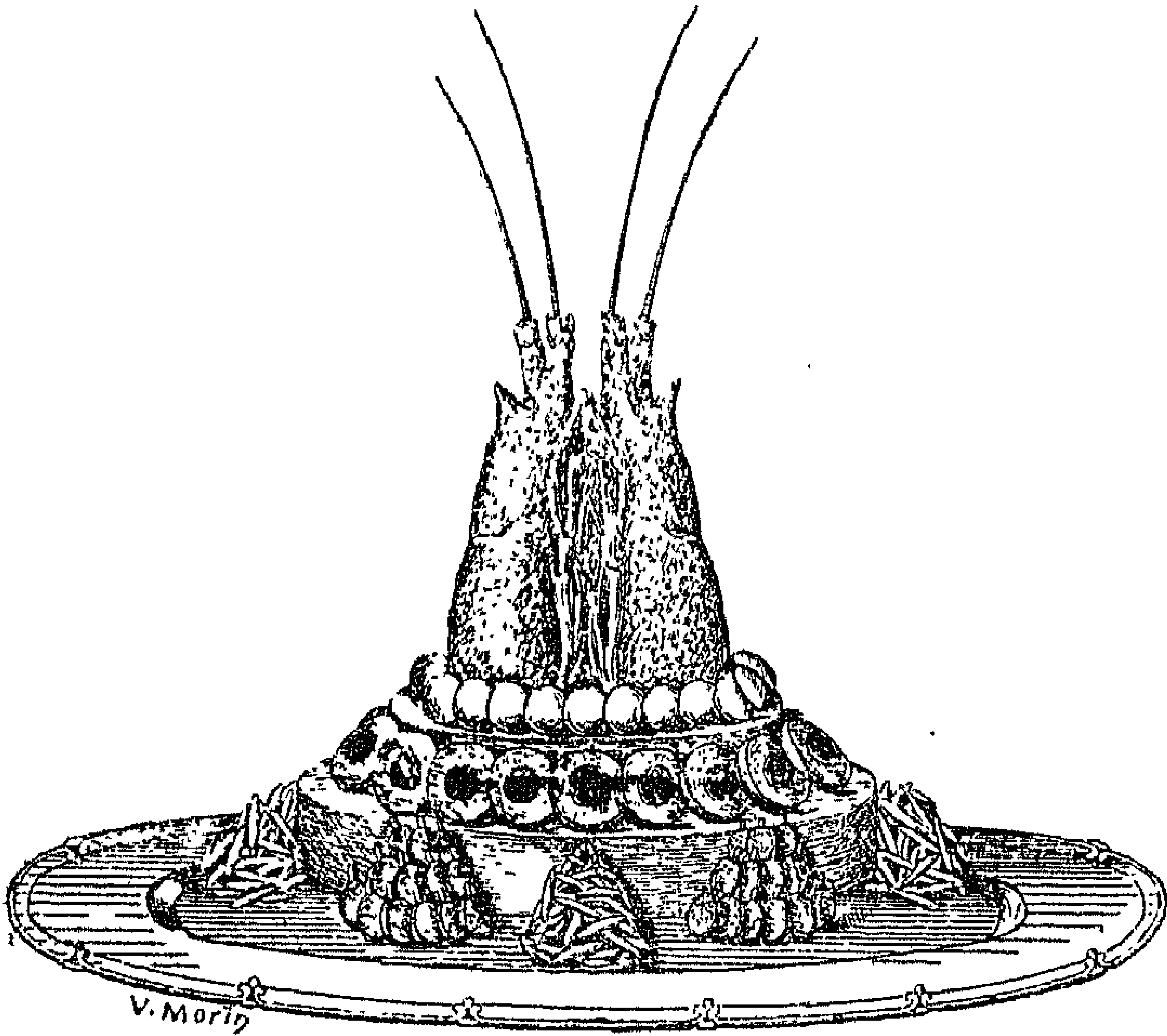
هو أن تحضر مقدارا من اللانجوست مستوى في كوربيون بالنبيذ الأبيض ثم تنزع منه اللحم وتقطعه قطعاً مستديرة وتضعها بداخل سطوار وتضيف عليها مقدار ١٢٥ جرام شامبنيون ايمنسيه ترس رفيع ومقدار عدد ٢٠ مول أي مديه وعدد ٢٠ ويتر مسواه بوشيه ومنظفه جيداً ومقدار ٦٠ جرام تروف مقطعه ترنش وتمزجها بمقدار اربع ملاعق أو خمس صلصه ڤوليتيه ممزوجه بخلاصة الويتر والمول ثم تحضر ارز مسوى روزوتو ويوضع في قالب بوردوره مثل الكعكة ويقلب في صحن مستدير وتضع هذه التجهيذات في الوسط وتكسى الجميع بصلصه مورناى خفيفه ويرش بالجبنه ويورد أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

لانجوست الا ترك Langoustes à la Turqua

هو مثل لانجوست الا امريكيين ويغرف بداخل بوردورة من الأرز مسوى بلاف ويخدم في الحال

لانجوست الاسوزان Langoustes à la Suzanne

هو أن تحضر اثنين لانجوست مسويان في كوربيون ثم يقطع من جهة الذيل وينظف من العظم ويقطع قطعاً صغيره ويمزج معة مقدار النصف قطعا من التروف بصاصه بشامل يابسة وقليل من جبنة رمزان مبشورة ومقدار صفار ٣ بيضات وتترك حتى تبرد وتقطع منها قطعا متساويه بقدر الليمونه وتبطمستديرة وتغطس فى بيض مخفوقا بالشوكه ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفي من المنخل ويحمر فريتو وقت الطلب ثم تحضر صحن مستديروفى وسطه قاعدة مستديره من الأرز أو الصمولينه ثم تغرز فى وسطها من أعلا راسين من اللانجوست كما هما موضحان في الرسم ويرص حوله فوق القاعده اللانجوست الحمر وقطع التروف فوق كل قطعه ويرص حوله جرنيه من الدائر قطعاً صغيره من الصول فريتو الافيليروا ورؤوس شامبنيون منطقه سوتيه بالزبده ويخدم معه فى الصلصيرا صوص كريفيت أو صوص ريش ويخدم في الحال



(رسم ٢٧) الاسوزان ساخن

لانجوست سيدواز Langoustes Suédoise

تجهز تجهيزات السوفلية من السمك ويوضع في الأرضية قطع مستديرة من اللانجوست وبعد نضجه يقلب فى صحن ويكسى بزبده انشوجه سائحه ويخدم فى الحال

لانجوست سوشيه Langoustes Suchet

هو أن تحضر لانجوست مسوى فى كوربيون بالنبيذ الأبيض ثم تفتحها من أعلى وترفع لحم اللانجوست وتقطعه قطعاً ترنش وترصه في سطوارمدة مدهون بزبدة ويرش عليه قليلا من النبيذ الابيض ويضاف له استراجون خفيف وقليل من المقدونس ويغلي مدة خمس دقائق على نار هادئة ثم تحضر اللانجوست وتنظفه جيداً من الداخل ثم تضع ملعقتين من الصلصه داخل اللانجوست النصف صلصة مورناي والنصف الآخر صاصة نبيذ ابيض وترص قطع اللانجوست فوقها ويكسى بالصلصه ويورد أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

لانجوست جريبه Langoustes Grillé

هو أن تحضر لانجوست طازج جدا وتشقه على اثنين بالطول وهو نيء ويوضع له ملح وفلفل وشطه كاين بيبر ويسوي جريبه على نار هادئة ويرش دائما بالزيت وعندما يتم نضجه يرص في الصحن مع مقدونس ورق وصوص دبابل معه فى الصلصيرا وزبدة سائحة ويمكن أيضا أن تشقه على اثنين بالطول بعد أن يسوي نصف تسويه فى كربيون ويسوى جريبه ويخدم فى الحال

لانجوست دوماس Langoustes Dumas

هو أن تحضر لانجوست ويسوي في كربيون بالنبيذ الابيض مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وبعد نضجه يترك حتى يبرد وتنزع منه اللحم وتقطعه قطعا مستديرة وتنطقه سوتيه بالزبدة وتطفي عليه بالنبيذ الابيض وبعد ان يجف في النبيذ تضع له مقداراً من صوص ديميجلاس ممزوج بصلصة طماطم ويغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم يضبط ملحها جيداً ويغرف في صحن غويط ويضاف له فلورون من الدائر أي هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال

لانجوست الافرانسيز Langoustes àla Francaise

هو ان تقطع اللانجوست قطعاً متساوية وتضعه في كسارولة بالزبدة بمقدار أربع ملاعق وتضيف له ملح وفلفل وشطه كاين بيبر وتضعها على النار حتى تلف جيدا وتصب عليها فنجال من الكونياك وتولعه لاجل حرق السبرتو منه ويضاف له ايضا نصف كوبة نبيذ أبيض ثم تضيف عليه مقدار أربع ملاعق بصل وجزر مفرومه ومسواة مكمورة بالزبدة وملعقة مقدونس مفروم نصف فرم ومقدار نصف كوبة من خلاصة السمك وتتركها تغلي على نار هادئة حتى تنضج ثم توضع قطع اللانجوست بعد تنظيفها جيداً فى صحن غويط وتوضع على محل التسوية مقدار ثلاث ملاعق أو اربع من صلصة الڤوليتيه من السمك وتضعها على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسى ويوضع له بعيداً عن النار مقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها قطع اللانجوست وتخدم فى الحال

لانجوست ڤالنساي Langoustes Valencay

هو ان تحضر مقداراً من اللانجوست مسوي طازج في كوربيون وتشقه على اثنين بالطول وتخرج منه لحم اللانجوست وتقطعه قطعاً صغيرة وتنظف عظام اللانجوست جيداً وتضع بداخله قطع اللانجوست ويكسى بالصلصه الاتية : —

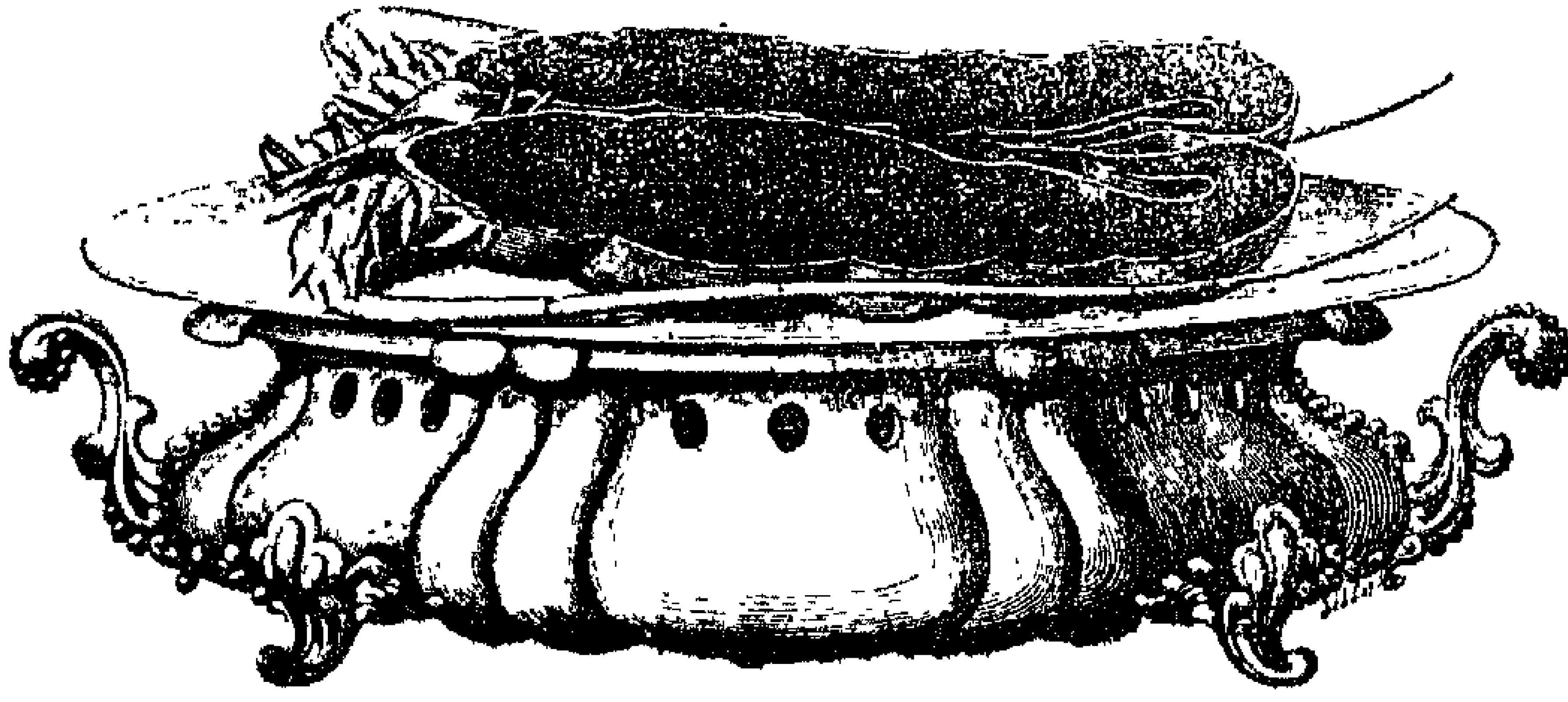
تحضر في كسارولة مقدار ملعقتين زبدة وملعقة صغيرة بصل شارلوت مفروم فرما ناعما او بصل عادي وملعقتين طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة ومقدار ملعقة من الفلفل الاحمر الحلو مقطع قطعاً صغيرة وملعقة مقدونس مفروم ويلف الجميع على النار ويوضع له ملح وفلفل وتضيف عليه ايضا ملعقة بوريه طماطم وملعقة جلاس من السمك او جلاس ديڤيا ندوملعقة مستاردة انجليزي صغيرة وبعد ان تلف وترسى تخفقها بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها اللانجوست ويرش بعيش ناعم ويورو فى فرن حام وتخدم فى الحال

لانجوست فاندربلت Langoustes Vanderbilt

تسوي اللانجوست مثل لانجوست الا بوردليز وتشق اللانجوست على اثنين بالطول ويقطع لحم اللانجوست قطع ترنش وتملأ ارضية عظام اللانجوست من الداخل بقطع من اللانجوست صغيرة وقطع من التروف وشامبنيون ممزوجة بصوص امريكين ويرص من أعلى ترنش من اللانجوسب مع قطع من التروف بين الواحدة والاخرى ويكسي بصوص امريكين ممزوجة بالكريمة ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

لانجوست الا ڤيكتوريا Langoustes àla Victoia

تحضر لانجوست مسوي في كربيون بالنبيذ الابيض ثم يشق على اثنين بالطول وبعد ذلك يقطع ترنش ويملا العظم من الداخل بقطع من اللانجوست والشامبنيون والتروف ممزوجة بصوص ڤيكتوريا ويرص من أعلا بقطع من اللانجوست ويكسى بصوص ڤيكتوريا ويورد في فرن حام ثم ويخدفي الحال



(رسم ٢٨) لانجوست الاڤيكتوريا

لانجوست كاردنال Langoustes Cardinal

تحضر لانجوست مسوي في كربيون بالنبيذ الابيض ويشق على اثنين بالطول ويخلى من اللحم ويقطع ترنش ويشطق بالزبدة ويجفف العظم في الفرن ويملا من الداخل بقطع من اللانجوست والشامبنيون وتروف متساويه ممزوجة بملعقتين من صوص كاردنال وترش بالجبنه البرمزان مبشورة ويرش بالزبده ويحمر في فرن حام ويخدم في الحال

لانجوست كوكى Langoustes Coquilles

لانجوست أن كوكي أولا نجوست مورناي أو ڤان بلا أى بالنبيذ الابيض أو باريزين أو كاردنال ويسوى في كوكي من الفضة أو الفخار ومصبوب حول دائر الكوكي بالكيس بيلبله منقوشة بطاطس بوم دوشيس ويملا من الداخل بقطع من اللانجوست ممزوجة بصوص كاردنال وتورد في الفرن ويخدم في الحال

كذلك المورناي يكسى بصوص مورناى ويورد فيالفرن ويخدم فى الحال

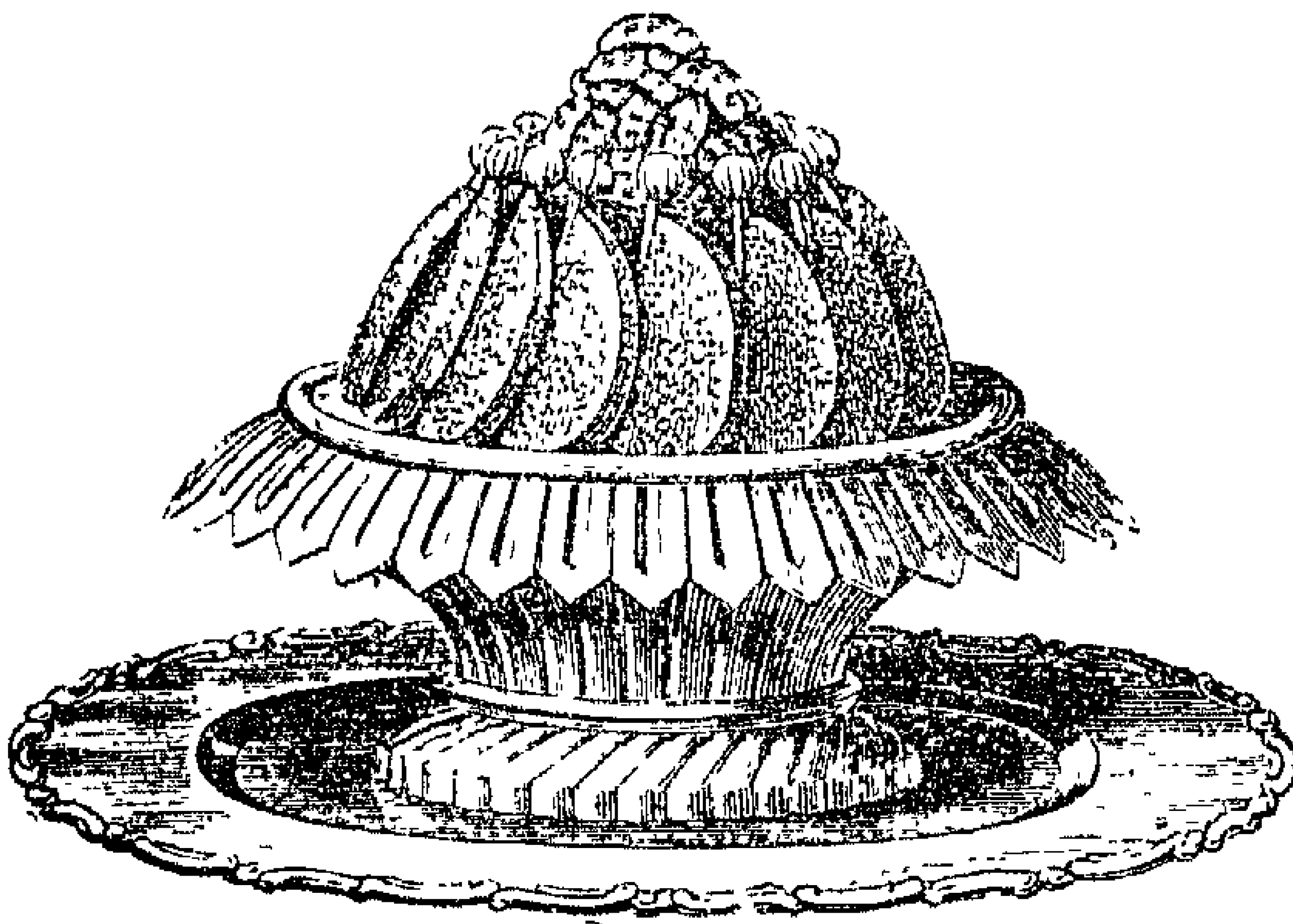
كذلك ڤان بلا وكذلك الا پاريزين والجميع يورد في الفرن قبل الطلب ويخدم فى الحال

كوتيت دي لانجوست Cotelettes de Longoustes

تقطع مقداراً من لحم اللانجوست قطعاً صغيرة وتروف وشامبنيون ويمزج بصوص بشامل يابسة مع ملعقة من زبدة الجبري أو اللانجوست وصفار بيض وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تترك في صحن مدهون بزبدة حتى يبرد ثم يقطع قطعاً متساوية ويصلح مثل الكوستليته ثم يغطس في بيض مضروب ويلف في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم على ورق دانتله أو فوطة ومقدونس فريتو ويخدم معها أى صلصة من الصلص التي تخدم مع السمك جربيه وتخدم في الحال

كوتليت دي لانجوست الا ڤيكتوريا Cotelettes de Langoustes à la Victoria

هو أن تجهز كوتليت دى لانجوست كالسابق ذكرها تماما وترص على قاعـدة مستديرة من العيش أو الارز وفي الوسط قطـع من اللانجوست وكانل من السمك وتكسى بصوص كرى وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويخدم فى الحال



(رسم ٢٩) كوتليت دي لانجوست الا ڤيكتوريا

لانجوست الا كريم Langoustes àla Créme

تحضر مقداراً من اللانجوست ويقطع قطعاً متساوية مثل لانجوست الا امريكين ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه الكونيالا ويولع لحرق السبيرتو ثم تضيف عليه قطع من التروف ويغطس بالكريمه ويضاف له قليل من الملح والفلفل وقليل من الشطه ويترك يغلي على نار متوسه مدة ١٥ دقيقه ثم يرفع منه اللانجوست وينظف جيدا ويوضع في صحن غويط مع قطع التروف التي بالصلصة ثم تضاف محل التسوية على نارحامية ويضاف له ملعقتين جلاس ديڤياند ويقلب بسرعة حتى يرسى ويصفى من الفوطة ويكسي بها اللانجوست ويخدم فى الحال

لانجوست كلارانس Langoustes Clarence

تحضر اللانجوست ويسوي في كريبون بالنبيذ الابيض وبعد أتمام نضجه يشق على اثنين ويخلى منه اللحم ثم يقطع ترنش فى كسارولة وتضع عليه مقدارا من خلاصة السمك ويظل في مكان ساخن ثم ترفع بطروخ اللانجوست والارجل ويدق في الجرن وتضيف عليه ملعقتين من الكريمه ثم يصفى من المنخل ويمزج معه ملعقتين بشامل ممزوج بالكري ثم يضبط ملحه جيدا وبعد ذلك تنظف عظم اللانجوست وتملأ مقدار الثلثين أرز مسوي الا انديان أو بلاف ويرص فوقه قطع اللانجوست وبين القطعة والأخري ترنش تروف ويكسى بهذه الصلصة والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

لانجوست الانيف برج Langoustes àla Nev Burg

تقطع لانجوست حي طازج قطعا مستديرة متوسطة مثل لانجوست الا امريكين وتحمر في كسارولة بسرعة بملعقتين زيت وملعقتين زبدة وعندما تحمر تصفي منه الزبدة وتصب عليه مقدار ثلاث ملاعق كونياك ثم يولع ليحرق منه السبيرتو ويضاف له نصف كوبة نفيذ بارسالا ويترك يغلي على النار حتى ينقص الي الثلث ثم تضع له قليلا من الملح والفلفل ونصف لتر كريمة ونصف كوبة من خلاصة السمك ثم يغطى ويترك يغلي على نار متوسطة مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع قطع اللانجوست وتوضع في صحن غويط وبعد ذلك تربط الصلصة بطارخ اللانجوست ممزوجة بمقدار ٣٠ جرام زبدة و١٠ جرام دقيق وتغلى على النار بضع دقائق مع استمرار التقليب ثم تصفى الصلصة من الفوطة وتكسي بها قطع اللانجوست ويخدم في الحال

طريقة أخري : تحضر لانجوست مسوي في كربيون ويخرج منه اللحم ثم يقطع قطع مستديرة وبعد ذلك يرص في سطوار داخله ٢٠ جرام زبدة ثم يوضع له قليل من الملح والفلفل وقليلا من الشطة ويحمر جيدا بالزبدة على الجانبين وبعد أن يسخن جيدا من الجانبين يضاف له كوبة مادير لأجل أن تغطس قطع اللانجوست ثم يغطى ويترك على نار هادئة حتى يرسى وعند الطلب تضع على اللانجوست مقدار ٤ ملاعق كريمة ومقدار صفار بيضتين ويمزج بعضه جيدا على جانب الوابور من غير غليان لاجل ان ينضج صفار البيض ويخدم في الحال

ملحوظة: — ويمكن أيضاً أن يغرف داخل صحن حوله بطاطس بوم دوشيس مسوى ومصبوب بالكيس بيلبله منقوشه

لانجوست هولانديز Langoustes Hollan

يسوى اللانجوست في كربيون كالمعتاد وعند أتمام تسويته يشق على اثنين بالطول بدون أن يفصل من بعضه ويخدم على فوطة ومعه مقدونس ورق ويخدم معه بطاطس موضب مثل البيضة ومسوى بالماء والملح فى صحن آخر ويخدم معه ايضا في الصلصيرا صوص هولانديز وزبدة سائحة ويخدم في الحال .

لانجوست الاهنجرواز Longoustes àla Hongroise

وهو مثل لانجوست الانيف برج النيء ويزيد عليه ملعقة بصل مفروم فرما ناعما ومسوى بالزبدة بدون تحمير ومعه ملعقة بابريكه اى فلفل احمر

لانجوست فروا (بارد) Langoustes Froid[S]

اسبيك دى لانجوست Aspic de Langoustes

تحضر قالب ذات مدخنة من الوسطوبطن بجليه ابيض مكرر ثم تحضر قطع ترنش من اللانجوست متساوية وقطع مستديرة من التروف ثم تحضر ترنش من اللانجوست متساوية وقطع مستديرة من التروف ثم تحضر ترنش اللانجوست وعليه قطعة تروف مستديرة من دائر القالب ويرسم بالجليبه وهكذا جميع دائر القالب ثم تضع له طبقة من الجليبه وفوقه قطع من اللانجوست وكذلك الجليبه حتى يملا القالب ثم يوضع فوق الثلج لوقت الطلب .

وعند الطلب يقلب على فوطه فوق جليبه مفروم وحول الدائر كروتون من الجليبه ويخدم في الحال .

اسپيك دى لانجوست الا روس Aspic de Langoustes à la Russe

تحضر مقدارا من اللانجوست ويقطع قطعاً مستديرة متساوية ثم يصب عليه صوص مايونيز ممزوجة بالچليه ثم يرسم بقطعه من التروف و بطروخ اللانجوست ثم يرص داخل قالب بوردورة اى قالب مستدير مثل الكعكة مبطن بالچليه الابيض بحيث تكون الجهة المرسومة على جانب القالب من الخارج وفي ارضيته ثم يكمل باقى القالب بالچليه ويوضع فوق الثلج وعند الطلب يقلب في صحن بضية وفي الوسط هرم من صلاتة الاروس وكروتون چلييه حول الدائر ويخدم في الحال .

لانجوست الا پاريزين Langoustes à la parisienne

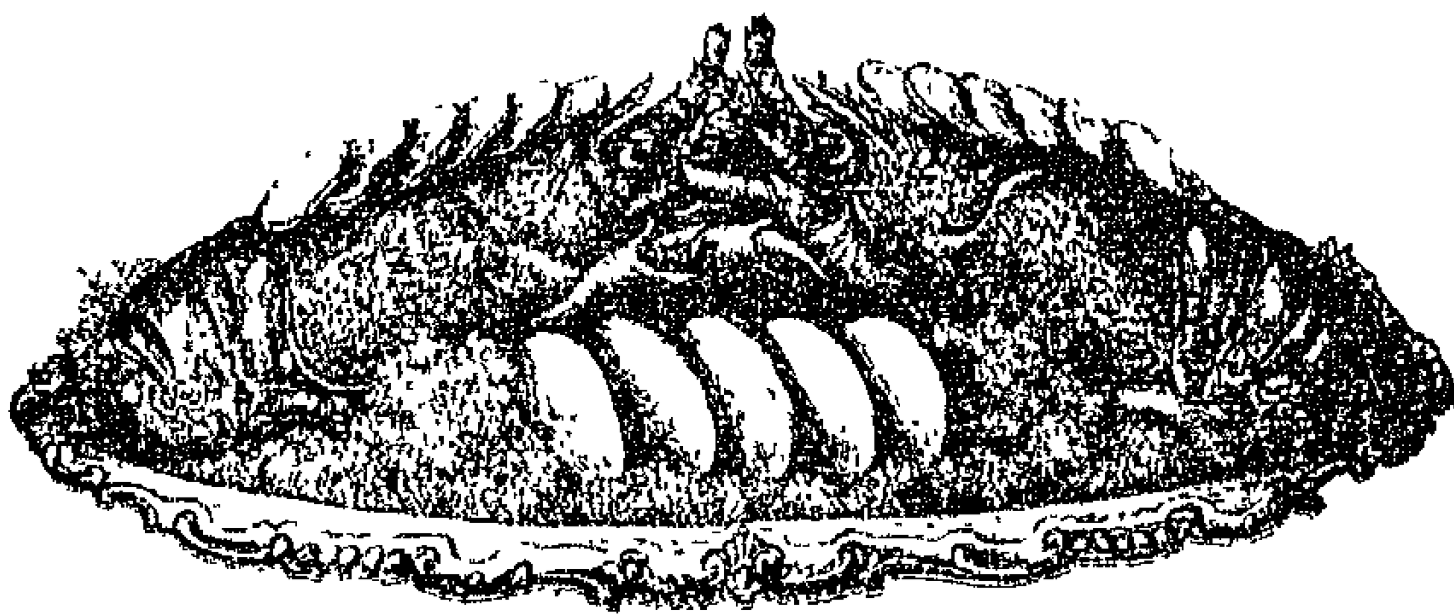
تحضر لانجوست مسوي في كربيون وبعد ان يبرد يفتح من اعلى بالمقص وينزع منه لحم اللانجوست ويقطع قطعا مستديرة متوسطه وترص فى صينية وتكسى بچليه ابيض مكرر ويرسم بقطعة تروف ملمعة بالچلية ثم تحضر صلاته مركبة من قطع اللانجوست وبطاطس وفاصوليه خضرة وبازلا وجزر ممزوجة بصوص مايونيز بالجلية ويوضع الجميع داخل فوند خرشوف مصلحة مثل الهرم ومن اعلى قطعة تروف ثم تلمع بالچلية وبعد ذلك تحضر عظم اللانجوست ويصلح جيداً ثم توقف اللانجوست في الصحن على قطعه من العيش مميل ويملأ القطعة الخالية من اللانجوست بچليين من اللانوجة ويرص من أعلى ترنش اللانجوست ويصب حوله بالكيس ببلبله رفيعة چليه مفروم ويرص حول اللانجوست الخرشوف مملوء صلاته وبين الواحدة والاخري بيصه مقطوعة على اثنين وكروتون چليه من الدائر ويخدم معه صوص مايونيز في الصلصيرا ويخدم فى الحال

لانجوست جرامون Langoustes Grammont

تحضر لانجوست ويشق على اثنين بالطول ويقطع لحمه قطعا مستديرة متساوية ويكسي بالچليه ويرسم بقطع من التروف منقوشة ثم تنظف العظم جيداً من الجانبين ويملأ بموس من اللانجوست ويرص من اعلى بقطع اللانجوست مصبوب حولها چليه بالكيس ببلبله رفيعه ويرص فى صحن مستطيل فوق فوطة . بحيث يكون ظهره مواجها نظير الآخر ثم يرسم بورق لانوجه وورق مقدونس ويخدم معه صوص مايونيز أو اى صلصة من الصلص الباردة في الصلصيرا ويخدم فى الحال

لانجوست الا راڤيجوت Langoustes àla Ravigote

هو ان تحضر ٢ من اللانجوست مسواة فى كوربيون ويفتح من جهة الذيل بالمقص ويخرج منها لحمة اللانجوست وتقطع قطعا مستديرة وترص فى الصحن ويرش عليها قليلا من الملح وقليل من الشطة كاين پيپر وعصير الليمون وقليل من الزبدة ثم تحضر عظم اللانجوست وتوضعه فى وسط الصحن مركب على قطعة من العيش ويرص حولها مقدونس ورق وترص قطع اللانجوست فوق العظم وفى الجوانب كما هو موضح في الرسم ويخدم معه صوص راڤيجوت ويخدم عند الطلب



(رسم ٣٠) لانجوست الا راڤيجوت

لانجوست الاروس Langoustes à la Russe

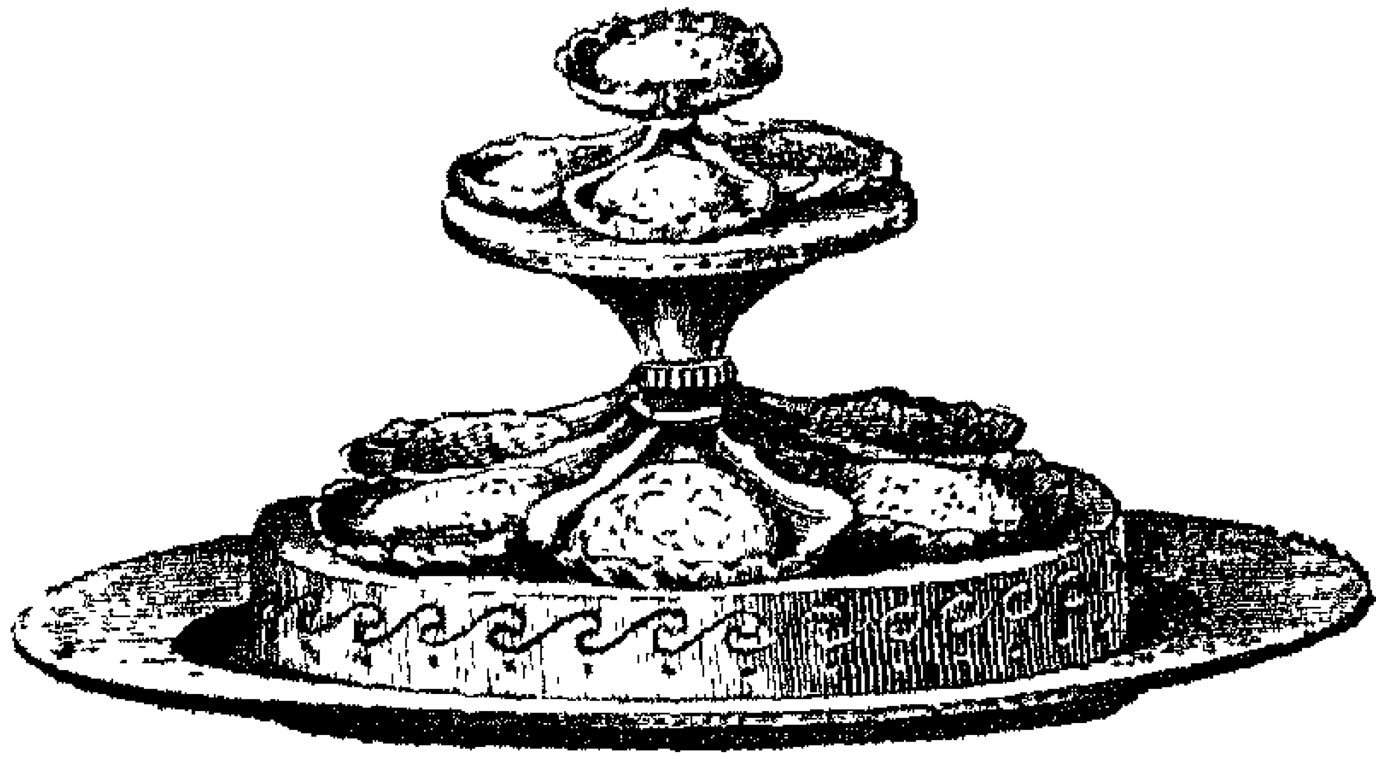
هو مثل لانجوست الا پاريزين ويكسى بصوص مايونيز بدلا من الچليه

لانجوست شفريز Langoustes Chevreuse

تحضر لانجوست مسوى في كربيون ويفتح من الاعلا بالمقص وتخرج منه لحم اللانجوست ويقطع ترنش مستدير ويكسى بالچليه ويرص فوق عظم اللانجوست وبين الترنش والآخر قطعة تروف ملمعة بالچليه ويرص في الصحن وحوله رؤوس اسبرج بالچليه وكروتون چليه حول الدائر وصلصة مايونيز من الصلصيرا ويخدم في الحال

لانجوست آن كوكى Langoustes en Coquilles

هو ان تحضر مقداراً من لحم اللانجوست ويقطع قطعاً صغيره ويمزج معه قليلا من الشامبنيون وقليل من الكرنشون (خيار مخلل) مقطعان مثل اللانجوست ويرش عليه قليلا من الملح والفلفل وقليل من الخل والزيت وبعد ذلك تترك مخمره مدة ربع ساعة وبعد ذلك يمزج بصوص مايونيز وقليل من البيض المسلوق مقطع قطعا صغيرة وقليل من استراجون مفروم ثم يعبأ داخل كوكي من المحار ويكسى بصوص مايونيز ويصب حوله من الدائر بچليه مفروم ويرص على قاعدة من الخشب مكسية بالعجين كما هو موضحه في الرسم



(رسم ٣١)
لانجوست آن كوكى

لانجوست كارنو Langouetes Carnot

تحضر لانجوست مسوى فى كربيون ويقطع قطعا صغيرة ومثله كاڤيار ويمزج بموس من اللانجوست بملعقة من زبدة الجمبري ويوضع في قالب صغير مثل الكوستليته مدهون بزيت خفيف ثم يوضع فوق الثلج حتى يتجمد ثم يقلب على صينية ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بملعقة زبدة اللانجوست أو الجمبرى ويرسم بقطعة تروف منقوشه ويلمع بالچليه ويرص فى صحن مستدير حول صلاته الاربس مرسومة بالتروف وملمعة بالچليه وكروتون بچليه حول الدائر ويخدم في الحال

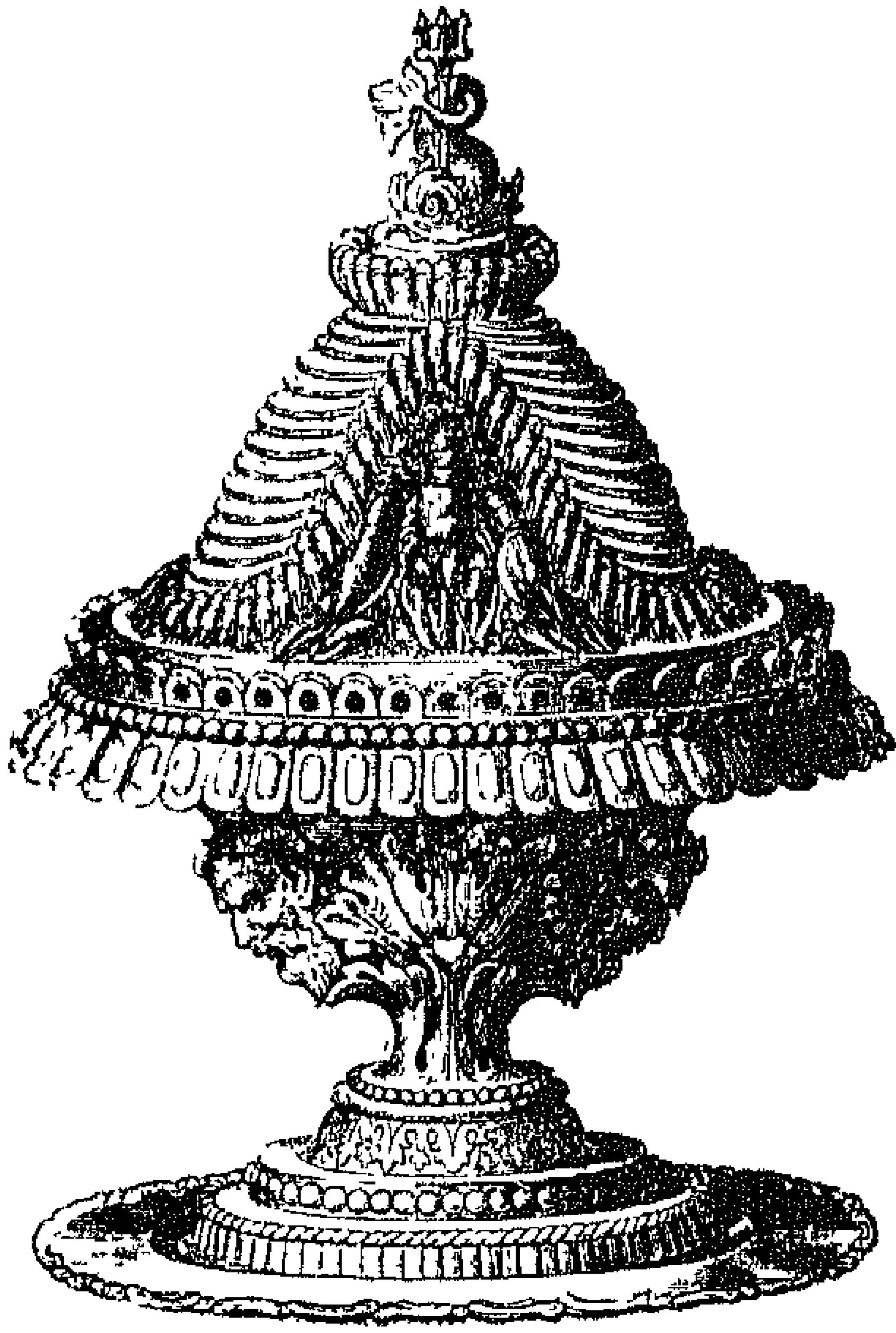
كوتليت دي لانجوست اركانجل Cótelettes de Langoustes Arkangel

تحضر لانجوست مسوي فى كربيون ويقطع قطعا صغيرة ومثله كاڤيار ويمزج بموس من اللانجوست ممزوج بملعقه من زبدة الجمبري ويوضع فى قالب صغير مثل الكوستليته مدهون بزيت خفيف ويوضع فوق الثلج حتى يتجمد

ثم يقلب على صينية ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بملعقة زبدة اللانجوست او الجمبرى وترسم بقطعة تروف منقوشة ويلمع بالچليه ويرص فى صحن مستدير حول صلاته ألاريس مرسومة بالتروف وملعقة بالچليه وحول الدائر كروتون چليه ويخدم في الحال

لانجوست الا مودرن — Langouste à la Modern

هو ان تحضر مقدار ثلاثة او اربعة من اللانجوست وتسوي في كوربيون كالمعتاد ثم يثقل عليها حتى تبرد وبعد ذلك يقشر من جهة الذيل ويقطع قطعا مستديرة ويرص في صحن ويرش بقليل من عصير الليمون وقليل من الزيت والملح والفلفل خفيف ثم تجهز قاعدة من العيش بهرمة على قاعدة اخري مستديرة ويرص قطع اللانجوست من الجانبين بالتدريج كما هي موضحة في الرسم ويرص حولها من الجوانب رؤوس الجمبري ورأس اللانجوست من الجانبين وبعد ذلك يلمع بالچليه ويغرس فوقه من اعلي اي نوع من الرسومات ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب



(رسم ٢٢) لانجوست الامودرن

مايونز دي لانجوست — Mayonaise de Langoustes

تحضر لانجوست مسوي فى كربيون ومقطع قطعا مستديره متساوية ثم يضاف له قليلا من الملح وفلفل وعصير ليمون ويرص داخل سلطانية صلاته مفرود بدائرها ورق ابيض من قلب اللاتوجة ويكسي بصوص مايونيز ويرسم من أعلي بفلتو انشوجة وكبرى وبطارخ اللانجوست وقلب لاتوجه في الوسط وحول الدائر قطع من قلب اللاتوجه ويخدم في الحال .

سوفليه فروا دى لانجوست — Soufflés Froids de Langoustes

تحضر كوكى من الفضة او الفخار ويبطن بقليل من الچليه ويوصل من اعلى التارتليت جدار اخر من ورق اجلاسيه بحيث يعلو عن دائر التارتليت بمقدار ٢ سنتيمترو يملا التارتليت بموس دي لانجوست الي الاخر بعلو الورقة ثم يوضع فى الثلاجة لوقت الطلب وعند الطلب يرفع دائر الورق ويرص الكوكى في صحن به فوطه ويخدم في الحال

« الكريفيت »

كوكي دي كريفيت اجلاسيه Coquilles de Crevette Glacèes

تحضر كوكي صغير من الفضة او الفخار وتصب بالكيس حول الدائر بطاطس بوم دوشيس بيلبله منقوشة متوسطه ثم تحضر مقدارا من الجمبري مسوى في كربيون ومقشر ومنظف جيدا ويمزج بمقدار من صلصه البشامل ويوضع داخل الكوكي ويكسى بصوص ثان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بتروف مفروم ويورد في فرن حام ويخدم في الحال على فوطه داخل صحن أو ورق دانتله

كوكي دي كريفيت جوستاف Couilles de Crevette Gustave

تحضر كوكي وتصب بدائرة سور رفيع كالمتقدم ذكره من بطاطس بوم دوشيس ويفرد بداخله رؤوس اسبرج ممزوجه بالزبده وچلين من التروف ويوضع فوقه الجمبرى منطق سوتيه بالزبدة ويكسي من أعلى بصوص مورناى ويحمر في فرن حام ويخدم في الحال

كريفيت أوكري Crevettes au ed Currie

هو أن تفرم بصله فرما ناعماً وتحمر نصف تحمير بمقدار ٧٥ جرام زبدة ثم تصب عليها ملعقةصغيرة من الكرى وتلف مده خمسة دقائق بالملعقة الخشب ثم تضع عليها مقدار ٥٠ جرام جمبري مقشر ومنظف جيدا وهو ني ويلف الجميع على النار مده خمس دقائق ويضاف عليها مقدار ربع لتر صلصة ڤوليتيه وملعقتين كريمة ويضبط ملحه جيداً ويرص فى صحن غويط ويقدم معه أرز ابيض بالزبدة في إناء آخر ويخدم في الحال

كريفيت فريت Crevettes Frits

هو أن تحضر مقدارا من الجمبري النيء ويغسل جيدا ويجفف جيداً ويحمر سوتيه بالزبدة أو بالزيت بسرعة ويرش بالملح والفلفل وقليل من الشطة وبعد ذلك يغرف في صحن أو روق دانتله ويخدم فى الحال

طريقه أخرى هو ان تسلق مقدارا من الجمبري ويقشر وينظف جيداً ويوضع في سلطانية ويوضع عليه قليلا من الخل أو عصير الليمون والملح والفلفل وتحمر مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة وبعد ذلك تجهز عجينة باتفرى السابق توضيحها ويغطس بداخلها الجمبري الواحدة بعد الاخرى وتحمر فى الزيت اوالمسلى وبعد ذلك يوضع على مصفاه ليصفي منه الزيت جيداويغرف فى صحن على فوطه اوورق دانتله ويحاط بمقدونس محمر وقطع من الليمون ويخدم معه صلصة طماطم فى الصلصيرا اوصوص كولبير ويخدم في الحال

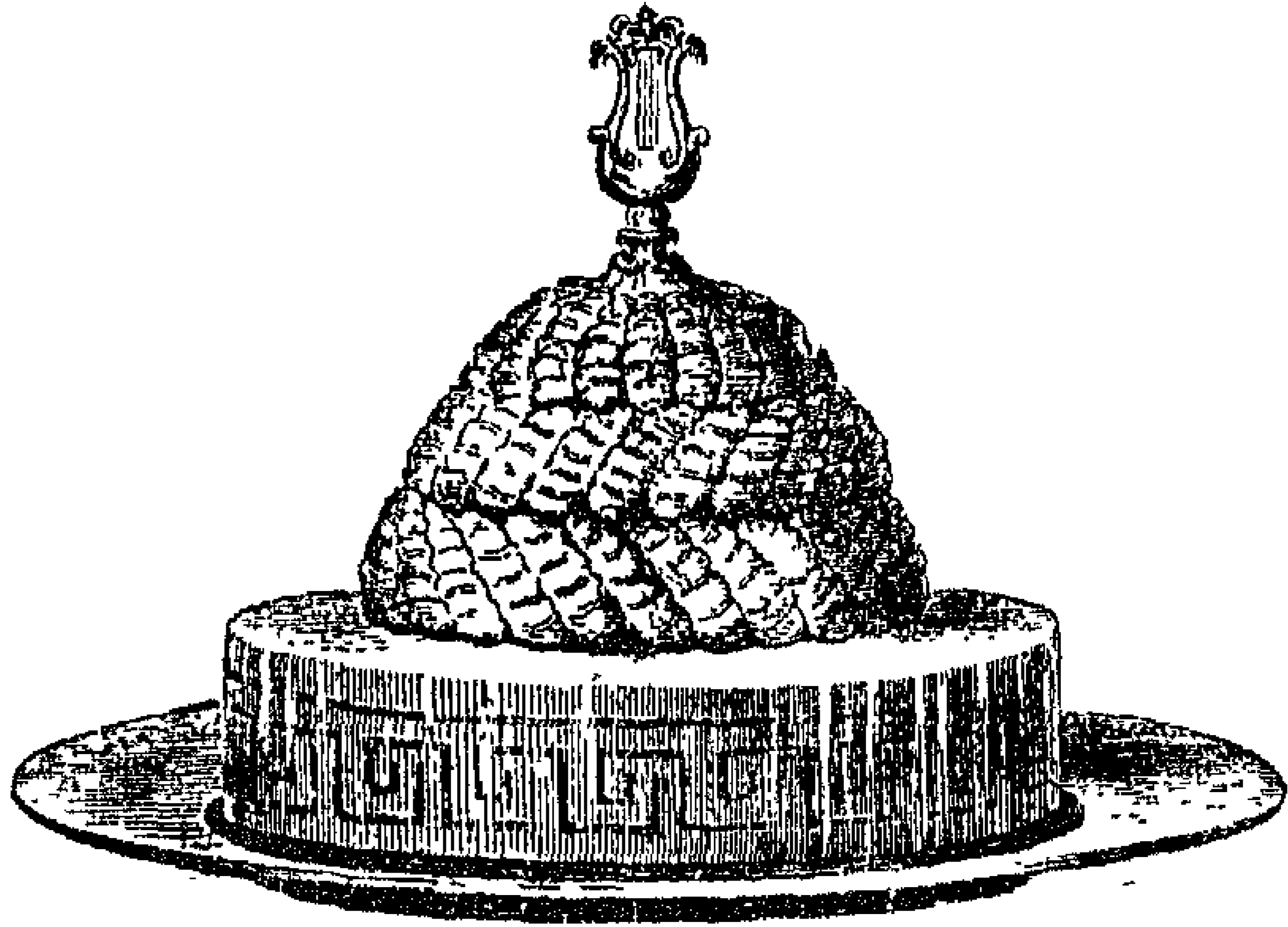
كريفيت الا امريكين Crevettes àl amercacn

تحضر مقدار ربع اقه جمبرى وتغسل جيدا ويوضع على مصفاه ثم تفرم مقدار ١٠٠ جرام بصل وكرفس وكرات ثم تحضر كسارولة على النار وبها مقدار ملعقتين من الزيت اوثلاثه و٥٠ جرام زبدة وتحمر بداخلها البصل والكرات

نصف تحمير ثم تضيف علية الجمبرى ويلف الجميع حتي يجف منها الماء ثم تصب عليها مقدار كوبه من المادير (النيز الابيض) ومقدار كوبه صغيره من الكونياك ويولعه حتي يحترق السبيرتو ثم تضيف عليه مقدار نصف اقه طماطم مقطعه على اثنين وخاليه من البذور وورقه لاوروو عودتان واربع حبات من الفلفل الاسود الصحيح وتغطى وتسوي على نار هادئه مدة ٢٠ دقيقه وبعد ذلك ترفع عن النار ونصفى بمنخل سلك مع الدعك جيدا حتي يصفى الجمبرى من الخضروات وبعد ذلك يصفى ثانيا من الشنوار ويوضع في كسارولة على النار وبعد ان يغلي يضبط ملحه جيدا ويضاف له قليلا من الشطه وتخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبده ثم تحضر مقدار اقة من الجمبرى ويقشر وهو ني ويغسل جيدا وينطق سوتية بالزبده وبعد ذلك يمزج مع الصلصه ويغرف في صحن غويط ويخدم معه في اناء آخر ارز ابيض مسوي بالزبده ويقدم في الحال

اسبيك دي كريڤيت — aspic de Crevettes

هو ان تحضر مقدار اثنين جمبرى ويغسل جيدا ويسلق بالماء والملح وعصير ليمون او الخل ثم يقشر وينظف جيدا ثم تحضر قالب بيضاوي ويغرس في الثلج ويبطن بجليه بيض مكرر ويرص بداخله الجمبرى بالجوانب رصا نظاميا حتي يملأ القالب بالجوانب ويملأ من الوسط مايونيز ممزجه بالجليه وقليل من الكبرى والكرفشون المفروم ويترك في الثلج الى وقت الطلب ثم يغطس فى ماء فاتر ويقلب في صحن على قاعدة مستديرة من الجليه اوالصمولينه ويحاط بجليه مقطع على شكل احجبه ويغرس في وسطه اسياخ من الفضه كما هو موضح بالرسم ويقدم فى الحال



(رسم ٣٣) اسبيك دى كريفت

طريقة اخرى : هو ان تحضر قالب مستطيل بمدخنة ويغرس في الثلج ويبطن بالجليه ويرص بداخله الجمبري ويصب فوقه الجليه وعند الطلب يغطس فى ماء دافىء ويقلب على فوطة ويحاط بقطع من الجليه ويخدم معه في الصلصيرا صوص مايونيز أو صوص تارتار ويخدم في الحال .

موس دي كريڤيت — Mousse de Crevettes

تحضر مقدارا من الجمبري ويغسل جيدا ويوضع في المصفاه حتى يصفى منه الماء ثم تحضر كسارولة بها مقدار أربع ملاعق زيت ومقدارا من الخضراوات مثل بصل وكرات وكرفس وورقة لاورو ثم يوضع عليه الجمبري ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويغطى ويوضع على النار حتي يلف الجميع جيدا ويحمر الجمبري مع الخضراوات وعند ما يحمر ويجف منه الماء تصفى منه الزبدة أو الزيت في اناء آخر ويصب عليه ملعقتين كونياك وتولعه حتي يحترق منه السبيرتو ونصف كوبه نبيذ أبيض ويترك يغلي مدة ٥ دقائق ثم يوضع في مصفاه وبعد أن يبرد يقشر الجميع وينظف جيدا ثم يدق جيدا في الجرن ويضاف علية محل التسويه ومقدار الربع صوص ڤولتيه أو بشامل ومقدار ربع لتر جليه مكرر من السمك على مقدار ٥٠٠ جرام بوريه وتخفق جيدا بيضه ويصفى من المنخل ويضاف له ملعقتين أو ثلاث من خلاصه السمك

ويلف على الثلج ويوضع له ربع لتر كريمة مخفوقه خفقا متوسطا ثم تحضر قالب ويبطن من الداخل بجليه أبيض مكرر ويوضع فى قاعه قطع من الجمبري متساويه ثم يملأ القالب من الداخل بالموس المجهز ويوضع القالب فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يقلب على فوطه داخل صحن وكروتون جليه أي هلالات أو احجبة ويخدم في الحال

ويمكن أيضا أن يخدم الموس في صحن فضيه بدلا من القالب ويرص الجمبري من أعلى فوق الموس ويلمع بالجلية ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب

كريفيت ناتير Crevettes Nature

تحضر مقدارا من الجمبرى ويسوى فى كربيون بالملح وبعد أن يبرد يرص في صحن حول ليمونة اضاليا أو كوبه من الماء وحوله قطع ثلج

ويتر

ويتر الا امريكين Huitres àl Américane

تحضر مقدارا من الويتر وينظف جيدا ويوضع في كسارولة ويوضع مقدار كوبة نبيذ أبيض وقطعة كرات وقطعه كرفس وورقة لاورو ويغطى ويوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق حتى يغلى ويوضع في مصفاه لاجل أن يصفى مافية ويفتح وينظف جيدا ثم يوضع الويتر داخل المحار ويكسي بصوص امريكين ويخدم في الحال

طريقه اخرى: تحضر ويتر ويسوى بوشيه وينظف جيدا ثم يملج بقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة وقليل من الشطة كاين بيبر ثم يرص في المحار ثانيا ويمكن بقلب عيش مصفى من المنخل وممزوج بالزبده ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

ويتر الا انجليه Huitres àl Anglaise

تحضر مقدارا من الويتر وينظف جيدا ويفتح وهو نيء وبعد أن ينظف جيدا يوضع له قليلا من الملح والفلفل وقليل من الشطة كاين بيبر ويرص فوق ترانش لارد ويلف حول بعضه ويشك في السيخ ويحمر جريبه على الشباك ويخدم فوق طوست ويخدم في الحال

ويتر برسى Huitres Bercy

تحضر مقدارا من الويتر مسوي بوشيه وبعد ان ينضف جيدا يرص في المحار ويكسي بصوص برسي ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

ويتر بريطون Huitres Brettone

تحضر مقدارا من الويتر مسوي بوشيه وبعد ان ينظف جيدا ويرص فى المحار ويكسى بالصلصه الآتية : —
تحضر اساس صوص برسى وبعد أن يرسى ويصفى تضيف عليه قلب عيش محمر فريتو بالزبدة ويمزج مع الويتر ويغطى به ويخدم فى الحال

ويترجراتان Huitres Gratin

هو مثل ويتر الا امريكين علي الطريقة الثانية

ويترالا فافوريت Huitres àla Favorite

تحضر ويتر مسوي بوشيه وينظف جيدا ثم ينظف محاره وتضع في كل واحدة نصف ملعقة صوص موروناي ويرص فوقها الويتر وقطعة تروف من أعلي ويكسى بصوص موروناي ويرش بالجبنه برمزان مبشورة ويورد فى فرن حام ويخدم في الحال

ويتر الافلورانتين Huitres àla Florentine

هو مثل الا فافوريت ويفرد في أرضيه المحاه تحت الويتر ورق سبانخ مسوى بالزبدة وقطعة تروف من اعلى عند ما يخرج من الفرن يخدم فى الحال

ويتر فريت Huitres Frites

تحضر مقدارا من الويتر مسوى بوشيه ومنظف جيدا ويغطس فى عجين بتافري او يغطس فى البيض ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم علي فوطة أو ورق دانتله مع مقدونس فريتو ويخدم فى الحال

ويتر ڤليروا Huitres Villeroy

تحضر مقدارامن ا يتر مسوى بوشيه ومنظف جيدا ويلف مع صوص ڤليروا ويرص فى صحن مدهون زبدة وبعد ان يبرد يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويغرف علي فوطة مع مقدونس فريتو وقطع من الليمون ويخدم في الحال

ويتر ڤلاديمير Huitr s Wladimir

تحضر مقدارا من الويتر مسوي بوشيه ومنظف جيداً ثم يرص فى محاره ويكسى بصوص سوبريم ويرش من علا بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل محمر بالزبده وجبنة برمزان مبشورة ويورد فى فرن حام ويخدم في الحال

ويتر مورناي Huitres Alornay

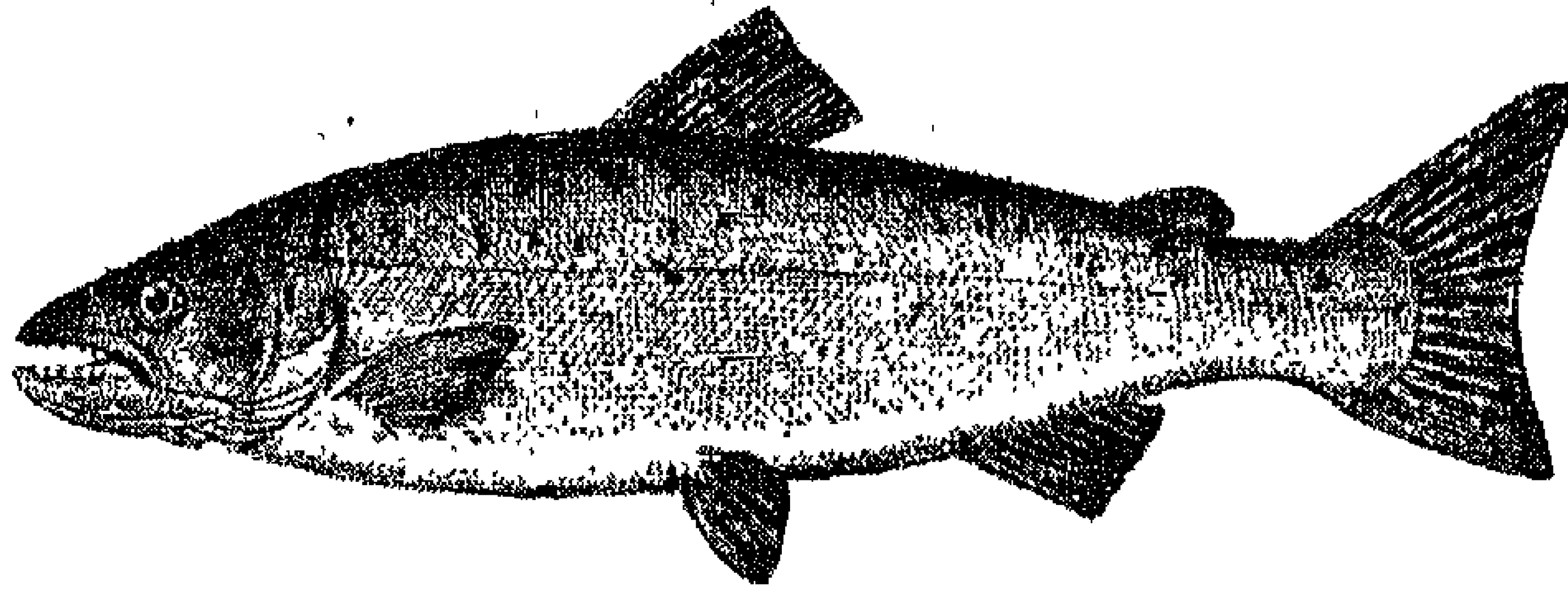
هو مثل ويتر الافاڤوريت من غير تروف

ويتر ناتير Huitres Nature

تحضرمقدرا من الويترو ينظف جيدا ويفتح وهو نيء ويرص في الصحن ويخدم معة عصير ليمون أو خل ممزوج ببصل شاروت مفروم فرما ناعما وقلفل مطحون ويخدم معه أيضا في الصحن عيش اسود مقطع ترنش مدهون بزبده ويخدم في الحال

السمك السيمون

Saumo



(رسم ٣٤) السمك السيمون

يسوي السمك غالبا بوشيه أو بريزيه أما البوشيه فهو أولا تحضر السيمون وينظف جيدا ويوضع في بريزية السمك أى الحوض المخصوص لتسوية السمك ويضاف عليه ماء بارد وخل وورقة لاورو وقطع من الكرفس والكراث والبصل وأربع أو خمس حبات فلفل ومقدارا من الملح ويغطى بقطعة شاش وتضعه يغلي على نارهادئه حتى يتم تسويته والبريزية هو ان تحضر قطعة السمك السيمون وتضعها في سطوار مع مقدار من الزبدة والنبيذ الابيض وقطعه من الكرفس وكرات وورقة لاورو ومقدارا من خلاصه السمك ويسوى في الفرن ويغطي ويرش دائما من أعلى من كل التسويه حتي يتم تسويته

سيمون اميرل Saumon Amiral

تحضر قطعة من سمك السيمون حسب المطلوب ويسوى بريزية كما سبق شرحه ويغرف في الصحن ويقشر من أعلى جيدا ويضاف له جرنيه حول الدائر قطع اسكالوب هومار أو لانجوست ورؤوس شامبنيون وويترباتيه محمر فريتو وكريڤيس أو جمبرى مقشر من جهة الذيل منقط من الطرفين ويكسي بصوص هومار وقطع تروف من أعلا وباقي الصلصة في الصلصيرا

سيمون اميرال كوربيه Saumon Amiral Courbet

تحضر قطعه من السمك السيمون وتخلي وتقشر من أعلى وتملا بفارسة من السمك من الداخل ثم تسد فتحـه السلسله من الجانبين بقطع من التروف مثل الهلال ويسوى بريزية بالشامبانيه وبعدها تغرف فى وسط الصحـن ويضاف لهاجرنية حول الدائر كانل مثل الهلال ورؤوس شامبنيون منقوشه وقطع كبيرة من التروف وسمك (ابيرلا) فريتو وكريفيس أو جمبري مقشر من جهة الذيل مفروم ويكسى السمك بصوص نورماندا والباقى في الصلصيرا ويخدم في الحال .

سيمون الانجليز Saumon à l Anglaise

تحضر مقدارا من سمك السيمون ويقطع ترنش ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويغطس في البيض ويتين في قلب عيش افرنكى مصفي من المنخل ويرش بالزبدة ويحمر جريبه أو يحمر بالزبدة ويخدم معه زبدة سائحه وبطاطس موضيه مثل البيضة وسوتية بالماء والملح ويخدم في الحال .

سيمون الادارتوا Saumon à la dartols

هو ان تحضر قطع من السيمون وتنظف جيدا وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد ذلك توضع في صحن مستطيل فوق قاعدة من العيش مكسية بالفارسة ومسواة في الفرن ويكسي السمك بصوص كريفيت ويحاط من الدائر بقطع من الكانل وتارتليت صغير من العجين مسوي فاضى ومملوء بقطع من الجمبري والتروف وممزوجة بصوص كريفيت وترسم السمك من اعلي بقطع من التروف ويخدم فى الحال .

سيمون بريا سفران Saumon brillat Savarin

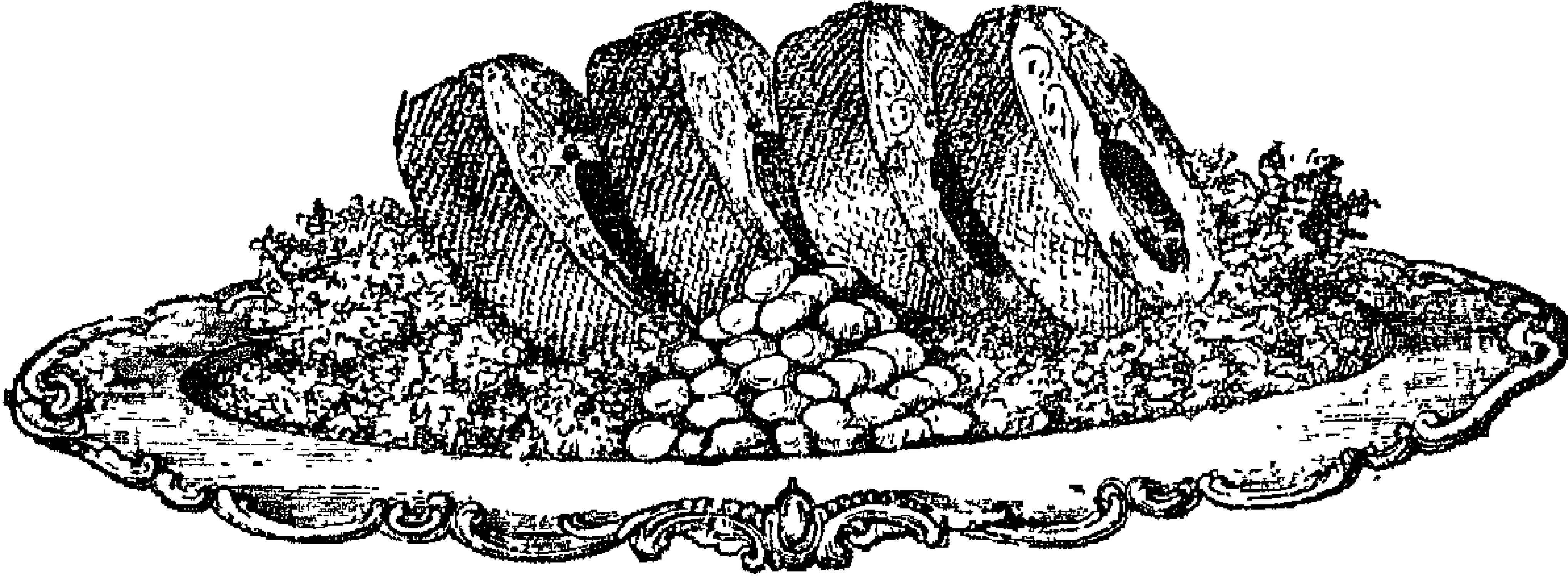
هو ان تحضر قطعة من السمك السيمون وتسوى بريزية با ن تضعها في سطوار او صينية وتضيف عليها مقدارا من الزبدة و ٢٠ جرام كرفس وكرات وجزر مقطعه قطعا رفيعة مثل الشعر وتضع عليه مقدار كوبة نبيذ ابيض ومقدار كوبه من خلاصة السمك ويسوى على نار متوسطة في فرن متوسط ثم ترفع قطعة السمك وتقشرها وتوضعها فى صحن مستطيل ثم تضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغري ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ومقدار اربع ملاعق كريمة ويكسي بها السمك ويحاط بقطع من عظام اللانجوست مملوءة بقطع من الجمبري والشامبنيون ممزوجة بصوص فان بلا اي صلصة النبيذ الابيض وقليل من المقدونس المفروم وقطعة من التروف ويخدم في الحال : —ويمكن أن يوضع بدلا من عظام اللانجوست تارتليت من العجين

دارن دي سيمون شامبور Darne de Saumon Chambord

هو أن تجهز مقدار قطعه من السمك السيمون وتسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الأحمر على نار هادئه ثم ترفع قطعة السمك وتوضع فى الصحن وتحاط بجرناتير شامبور الموضحه فى انواع الجرناتير ويخدم معها صـوص جينفواز مصنوعة بمحل تسويه السمك وتقدم في الحال

ترانش دي سيمون صوص جورميه Tranches de Saumon Sauce gormet

هو ان تحضر قطعة سمك سيمون وتقطع اربع قطع مستديرة من الوسط بسمك ٣ سنتيمتر ثم توضعها فى


(رسم ٣٥) ترنش دي سيمون صوص جرميه

كسارولة وتغطى بقليل من الماء وكوبة نبيذ ابيض ومقدار ١٠٠ جرام خضروات كرفس وكرات وبصل وورقة لاورو ومقدار عدد ١٠ من الفلفل الصحيح وقليل من الملح وتغلى الجميع على النار وبعد ان تغلى تغطي وتركن على نار هادئه مدة ٢٥ رقيقة وبعد ذلك ترفع قطعة السمك وترص على فوطة في صحن مستطيل مركبة فوق بعضها وتوضع حولها من الطرفين مقدونس طازج مقطف ورق من الجانبين بطاطس مسلوقة بالماء والملح من الجانبين وتخدم معه صوص جورميه فى الصلصيرا ويقدم فى الحال .

صوص جرميه Sauée Gormet

هو ان تضع فى كسارولة على النار مقدار ٦ ملاعق من اجلاس ديفياندسابل ومقدار اربع ملاعق صلصة طماطم وحزمة خضار مكونة من جزر ومقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغلى على نار هادئه مدة ١٠ دقائق ثم تمزج معها بعيدا على النار مقدار ١٥٠ جرام زبدة جمبري شيئا فشيئا مع الخفق بالسلك واخيرا يضاف لها ملعقة من الخل من النوع الجيد وقليل من الاستراجون المفروم وقليل من البصل الشارلوت المفرم ومسوي مقدار غلوة واحدة وترفع منها حزمة الخضروات ويضبط ملحها جيدا وتخدم عند الطلب

دارن دى سيمون شامبور Darne de Saumon Chambord

هو أن تحضر سمكة من السيمون وتسوي بوشيه بالنبيذ الاحمر مقدار الثلثين والثلث من خلاصة السمك وتترك تغلي على نار هادئه حتى يتم نضجها ثم تغرف في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغرى ويمزج مع صوص جنيفواز ويحاط بجرنية الا شامبور الموضحة في أنواع الجرناتير ويغرس في السمكة من جهة الذيل سيخين من الفضية مفروسا فى كل منهما ثلاث قطعا من الجمبرى وتخدم الصلصة فى الصلصيرا وتخدم في الحال

دارن دي سيمون الا دانواز Darne de Saumon ala Danoise

هو أن تحضر قطعة متساويه من وسط السمك وتسوى بوشيه بالماء والملح وتغرف على فوطة ويضاف لها جرنيه بطاطس موضب مثل البيضة ومسوى بالماء والملح وتخدم معها في الصلصيرا صوص باتارد ممزوجة بزبدة الانشوجة الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وتخدم فى الحال

دارن دي سيمون دومر Darne de Saumon Daumont

تجهز قطعة من السيمون مقطوعة من الوسط وتسوي بريزيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد تسويتها

توضع فوق كرتون من العيش ويضاف لها جرنيه من الدائر كانل مستدير منقوش بالتروف ورؤوس شامبنيون مسواه بريزيه ومملوءة بقطع من الجمبرى ممزوجة بصوص نانتويا وقطع اسكالوب من كبدالسمك مغطسه في البيض ومتينه في قلب عيش أبيض محمر (فريتو) عند الطلب وتكسي القطعة بصوص نانتويا وترسم بالتروف من أعلى وباقي الصلصه في الصلصيرا ويخدم في الحال

دارن دي سيمون دي بوار   Darne de Saumon dieppoise

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسويها بوشية بكوربيون بالنبيد الابيض وبعد تسويتها تغرف في الصحن وتقشر من أعلى ويوضع لها جرنية دى بواز وتكسى بصوص دي بواز وباقى الصلصه في الصلصيرا ويخدم معها أيضا بطاطس موضبه مثل البيضة ومسواة الا أنجلية بالماء والملح ويخدم في الحال

دارن دى سيمون ايكوسيز   Darne de Saumon Ecossaisa

هو أن تحضر قطعه من وسط السمك السيمون وتسوي بوشيه بكربيون بالنبيذ الابيض وبعد تسويتها تغرف في الصحن وتقشر من أعلى ويحاط من الدائر بيرينواز مقطع قطعا كبيره ومسوي بالزبدة وتكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض أو صوص هولا نديز ويخدم في الحال

دارن دى سيمون لوكولو   Darne de Saumon Lucullus

هو أن تحضر قطعه من وسط السمك السيمون وتقشر من أعلى وتفرد بالتروف من أعلى وتسوي بريزيه في سطوار بالشامبانيه ومفروشا فى قاعه خضراوات وورقةلاورو وبعد أن يتم نضجها تغرف فى الصحن ويضاف لها جرنيه من الدائر بتيت بوشيهمملوء بقطع من الجمبرى ممزوجه بالصوص الخارج من محل تسوية السمك وموسلين صغير من فارسة السمك مسوى في مول داربول وتارتليت ممزوجه بكبد السمك وتضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٢٠ جرام زبدة جمبرى حمراء ويخدم مع السمك في الصلصيرا وتقدم في الحال

دارن دى سيمون نسلرود   Darne de Saumon Neslerodes

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون ويخلى من العظم وتقشر من القشر والجلد وتملأ محل السلسله بفارسه من السمك ممزوجه بقطع من الجمبرى ثم تحضر قالب باتيه وينظف من الارضيه والدائر بعجينه بات فونسيه بداخلها قطعا رفيعه من اللارد وتضع قطعه السمك من الداخل وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وجوز الطيب ثم تغطي بطبقه من العجين وتثقب من اعلى لأجل خروج البخار منها ويوضع فى صينيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد نضجة يقلب من اعلى لكي يصفى من الدهن الخارج من اللارد وبعد ذلك يوضع فى الصحن من الجنب الاخر ويرفع من القالب ويخدم معه صوص الامريكين في الصلصيرا ممزوجه بداخلها ويتر مسوى بوشيه وتنظف جيدا ولا يكشف غطاء الباتيه الا عندالمائدة ويمكن الاستغناء عن اللارد

دارن دي سيمون راد زقيه Darne de Saumon Radziwill

هو ان تحضر قطعه كبيرة من وسط السمك السيمون وتسوي بوشيه وبعد تسويتها تفتح من الجنب ويرفع منها السلسله ويوضع محل السلسله قطع من الجمبري والتروف ممزوجه بصوص كريفيت وترد محلها ثانيا ثم تضعها فى وسط الصحن وترفع الجلده من أعلى وتكسى بصوص ثان بلا أى صلصة النبيذ الابيض وترسم بالتروف وتحاط من الدائر بخيار ملفوف مثل البلح مسوى مكورا بالزبدة ومن الدائر خيط من صوص كريفيت ويخدم فى الحال

دارن دي سيمون ريجنص Darne de Raumon Régence

هو أن تحضر قطعة سمك من الوسط وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وتغرف فى وسط الصحن ويضاف لها جرنيه من الدائر كانل كبير من فارسة السمك ممزوج بزبدة الجمبري وويتر مسوى بوشيه ومنظف جيدا ورؤوس شامبنيون واسكالوب من كبد السمك مسواة بوشيه ويكسي بصوص نورماند بخلاصة التروف والباقي فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

دارن دي سيمون الا رويال Darne de Saumon àla Royale

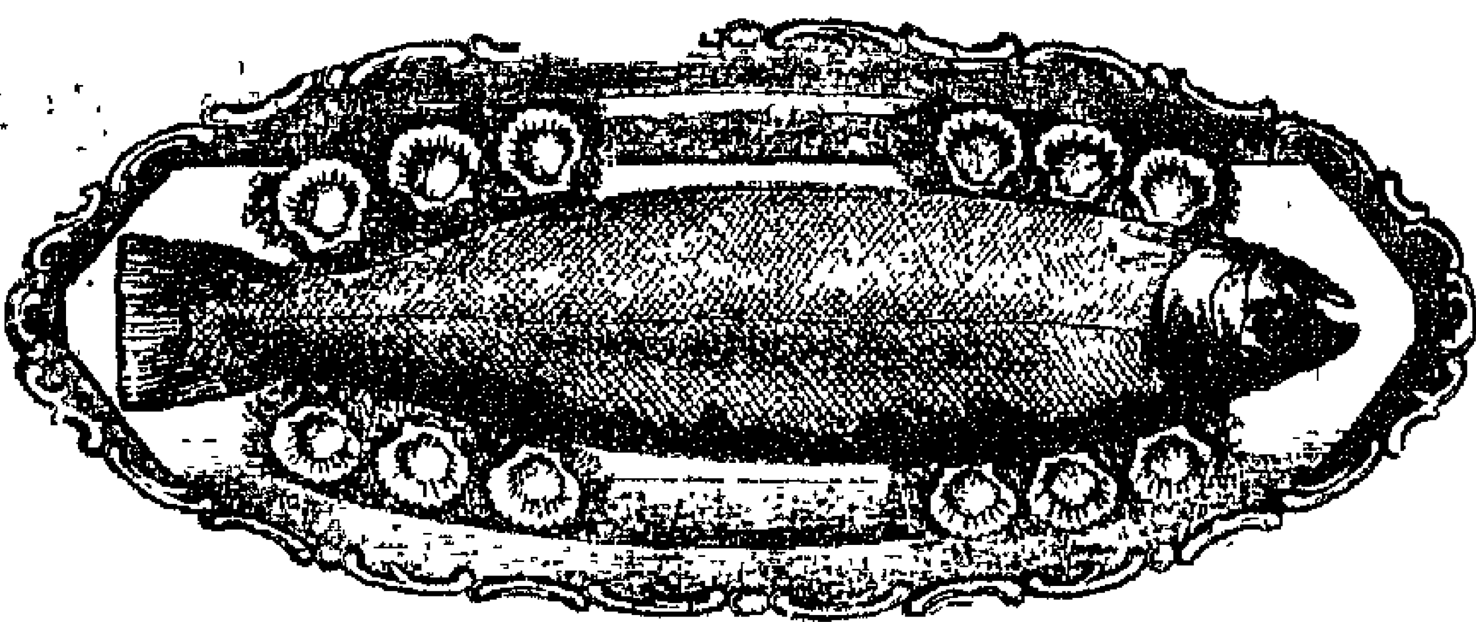
هو أن تحضر قطعة سمك من الوسط وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وبعد تسويتها تغرف في وسط الصحن وتوضع له جرنيه من الدائر تارتليت مسوى فاضي من العجين مملوء بقطع من الجمبري ممزوجة بصوص نانتوياوتروف ملفوف مثل الزيتون وبطاطس بالملعقة مسوى الا انجليه بالماء والملح ويكسى السمك بصوص نوماند والباقى فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

دارن دي سيمون سوزيت Darne de Saumou Sozette

تقطع قطعة من وسط السمك وتسوي بريزيه بالنبيذ الابيض كالمعتاد وتغرف فى صحن فوق قطعة من العيش مكسية من الدائر بفارسة من السمك مسواة بوشيه في الفرن وتحاط بجرناتير الا چوان ڤيل ويكسى بصوص چوان ڤيل ويوضع له من الدائر صوص هومار ممزوجة بچلبين من التروف والشامبنيون ويخدم فى الحال

سيمون ڤالوا Saumon Valois

هو أن تحضر سمكة من السيمون وتنظف جيدا وتلف داخل ورق اجلاسيه وتحزم من جهة الرأس وتوضع فى بريزيه المخصصه لتسوية السمك وتضع عليها مقدار لترين من الماء وقليل من الملح وورقة لاورو وعودتان وقليل من الفلفل الاسود الصحيح ومقدار كوبة من النبيذ الابيض وتوضع على النار وبعد أن تغلي ترفع منها الرغوة التى تظهر وجه الماء وبعد ذلك ترفع من الماء وتوضع فى صحن مستطيل مفروش بداخله فوطة وتقشر من أعلا ويرش عليها زبدة حمراء من الجمبري وتحاط من الدائر بمقدونس ورق وكوكي صغير من



(رسم ٣٦) سيمون ڤالوا

الصدف مملوء بقطع من الويتر أو المول مكسي بصوص مورناي ومسوى اجراتاه فى الفرن ويخدم معه بطاطس مسلوق في إناء آخر وصوص ڤالوا في الصلصيرا ويقدم فى الحال ملحوظة : ويمكن ان يبدل الكوكى بتارتليت من العجين

دارن دي‌سيمون ڤالوا Darne de Saumon Valoie

هو أن تحضر قطعة من وسط السيمون وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض كالمعتاد ويضاف لها جرنيسه من الدائر بطاطس نوازيت بالمعقة الكبيرة مسوى الا انجليه بالماء والملح وكبد سمك مسواة بوشيه وكريڤيس أو جمبرى ممزوجه من الجانبين ويكسى بصوص ڤالوا والباقى فى الصلصيرا وتخدم في الحال

دارن دي سيمون ڤارنيه Darne de Saumon Varnet

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وتضعها في الصحن وتقشر من الجلد وتكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بزبدة الانشوجة الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وقطع من التروف والشامبنيون وچلبين بياض بيض مسوى ويخدم فى الحال

دارن دي سيمون ڤيكتوريا Darne de Saumon Victoria

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وتضعها في الصحن مفروشاً فى قاعه فوطه أو ورق دانته ويوضع له من الدائر كوكي صغير من الفخار الابيض مملوء بقطع من الهومار أو اللانجوست وتروف ممزوج بصوص هومار ويخدم معها في الصلصير نفس الصوص ويقدم في الحال

طريقه اخري : — هو أن تحضر قطعة من وسط السمك وتسوى برزيه بالنبيذ الابيض وتضعها فى وسط الصحن وتقشر من الجلد وترص فوقا قطع مستديره من اللانجوست وفوقها قطع من التروف ويكسي بصوص ڤيكتوريا ويرسم بالتروف من أعلى ويحاط بفلورون من الدائر أى هلالات من عجينة الفيتاج وباقى الصلصة في الصلصيرا ويخدم فى الحال

كوكى دى سيمون مورناى Coquille de Saumon Mornay

هو أن تحضر مقدارا من السمك السيمون مسوى بوشيه أو بريزية وتنظفه جيدا من العظم والقشر وتحضر كوكى من الفضة صغير أو فخار وتصب بداخله سور رفيع من الداخل بطاطس بوم دوشيس بيلبله منقوشة وتحمر فى الفرن ويوضع له ملعقه من صوص مورناى من الداخل وترص فوقه قطع من السمك بعد تسخينها بالزبدة وتضيف لهاقليلا من الملح والفلفل وجوز الطيب وتكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهة فيفرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

كاد چيرى دى سيمون Cadgery de Saumon

هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من السمك السيمون ويسوى وينظف جيدا من العظم والجلد وتحضر مقدار

٥٠٠ جرام أرز مسوى بلاف ومقدار نصف لتر من صلصة ڤوليتيه ممزوجه بالكرى ومقدار ست بيضات مسلوقه ومقطه قطعا رفيعه ثم تحضر عمبال أى صحن غويط مستدير وتفرش في قاعه طبقه من الارز وترص فوق الارز قطع من السمك السيمون وبيض مسلوق ويرش عليها قليلا من الصلصة وتوضع طبقه من الارز وطبقه أخري من من السمك والبيض وترش بقليل من الصلصة وطبقه أرز خفيفه من أعلى ويخدم في الحال

ويمكن أن تخدم الصلصة في الصلصيرا بدون أن توصع صلصه داخل الارز

كوتليت دى سيمون Côtelettes de Saumon

هو أن تضع الكوتليت بالتجهيزات الاتيه

مقدار ٥٠٠ جرام سمك سيمون مسوى ومقدار ٣٠٠ جرام شامبنيون ، ١٥٠ جرام من الجمبرى ، ٥٠ جرام جبنة برمزان مبشورة والجميع مقطعة قطعا صغيره وتمزج بمقدار ربع لتر صلصة بشامل يابسه وصفار ثلاث بيضات وملح وفلفل وجوز الطيب وتفرد في صحن مدهون زبدة وتترك حتى تبرد ثم تقطع قطعا متساويه وتصلح مثل الكوستليته وتغطسها في البيض وتبنها فى قلب عيش أفرنكى مصفي بالمنخل وتحمر (فريتو) عند الطلب وترص على فوطه داخل الصحن محمر وتوضع ورده من ورق الكوستليتة في كل قطعه ويخدم فى الحال ومعه صوص انشوا أوچنيڤوازا او نوازيت او راڤيجرت حسب الطلب

كو لمبت دى سميرن سو بيز Côtelettes de Saumon Subise

هو ان تحضر قوالب صغيرة بشكل الكوستليته وتدهنها زبده وتبطنها مر الداخل بفارسه موسلين من السمك السيمون وتملأها من الداخل بقطع رفيعه من الشامبنيون والتروف ممزوجة بملعقتين من صوص الماند يابسة وتغطي بطبقة من الفارسه وترص فى صينية داخلها ماء ساخن ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق في الفرن وبعد ان يسوى يترك ليبرد ويغطس في زبده سائحه وصفار بيض ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر (فريتو) عند الطلب ويخدم كالسابق ذكرها

ويخدم معها صوص سو بيز فى الصلصيرا

ملحوظة : تركيب فارسة الموسلين موضحة فى انواع الفرس

كوتليت دي سيمون دارتوا Côtelettes de Saumon Dartois

هو ان تحضر مقدارا من السمك السيمون وتقطعه قطعا مستديرة وتصلحه مثل الكوستليه وتكسيه من الجانب بفارسة من السمك وترسم بالتروف من فوق الفارسة بعد دهنها ببياض بيض ثم ترص في سطوار به زبدة مكرره ساخنة ويحمر فوق ظهر الوابور قليلا ويتم تسوتيه في الفرن وعند خروجه من الفرن . يرص في الصحن ومعه صوص ويتر ويخدم في الحال .

كوتليت دي سيمون كلارنس Côtelettes de Saumon Clarence

تحضر مقدارا من القوالب الصغيرة مثل الكوستليته مدهو نه بالزبدة وتبطن من الداخل بقطع مستديرة من

السمك السيمون ويملا بفارسة موسلين مصنوعة من قطع السيمون وباقي الفارسة تسوي في طورته مدهونة زبدة لاجل صنع قاعدة للغرف وترص القوالب في صينيه بها ماء ساخن تسوي بوشه مدة عشر دقائق وتوضع القاعدة فى قاع الصحن ويرص فوقها من الدائر كوستليته ويضاف لها جرنيه فى الوسطرؤوس شامبنيون صغيرة فوق الكوستليته وبين الكو تليته وبعضها جمبري احمر مقشر من جهه الذيل ويخدم معه فى الصلصيرا صوص نيقبرج ويقدم في الحال

كوتليت دي سيمون الا ايطالين Còtelettes de Saumon àla Italienne

هو ان تحضر السيمون وتقطعه قطعا مستديرة وتصلحه مثل الكوستليته وتكسيه من الجانبين بورية من الشامبنيون يابس جدا ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ممزوج معه مقدار الثلث جبنه برمزان مبشوره ويغطس مرة اخري في البيض ويبن في العيش ويحمر فريتو عند الطلب في زيت حام ويخدم معه صوص انشوا ويقدم في الحال .

كوتلتت دي سيمون بوجارسكى Côtelettes de Saunon Pojarski

هو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من لحم السمك السيمون خالي من العظم والقشر وتفرمها نصف فرم بالسكينة ومقدار ١٢٥ جرام زبدة طازج ومقدار ١٢٥ جرام قلب عيش افرنكى مغطس في اللبن ويعصر جيدا ثم تفرم الجميع حتى يصير ناعم جدا وتضيف لها ملح وفلفل وجوز الطيب وتقسم الجميع الى عشر قطع وتصلحها مثل الكوستليته ثم يلف فى الدقيق ويحمر عند الطلب بزبدة مكرره رائقة من الجانبين ويرص في الصحن ويوضع لها ورق كوستليته فى كل قطعة ويضاف لها الجرناتير الاتي

جمبرى او ويتز او مول اى مديه او شامبنيون وخيار مقطع قطعا صغيرة ومسوى مكمورا بالزبدة او بازلا طازجة وتخدم مع الصلص الاتيه .

صوص طوماط (اى صلصة طماطم) او صوص ڤان بلا اى صلصة النبيذ لابيض اوصوص الانفبرج اوصوص الا امريكين ويخدم في الحال

كوتليت دى سيمون ماريشال Cotelettes de SaumontMarichal

هو أن تحضر مقدارامن السيمون وتقطعه قطعاً مستديره وتصلحه مثل الكوستليته وتكسيه من الجنب بفارسة من السمك وترسم من أعلى بالتروف ويرص في صينيه بها زبدة ساخنه وتسوي قليلا فوق الوابور ويكمل تسويتها في الفرن وترص فوق كروتون من العيش فى الصحن ويضاف له جرنيه رؤوس شامبنيون وجمبري ويكسي بصوص نانتويا ويرسم بقطع من التروف ومقدار من الجمبرى من الجانبين (وفلورون)أى هلالات من عجينه الفتاج ويخدم في الحال

سيمون أو كور بيون Saumon au Caurt Bouillon

هو ان تسوى قطعه السيمون في كور بيون ويخدم على فوطه داخل صحن ويخدم معه بطاطس موضب مثل البيضه

ومسوى الا انجليه بالماء والملح وورق مقدونس من الجانبين والصوص حسب الطلب مثل صوص هولانديز أو صوص ڤان بلا (أى صلصة النبيذ الأبيض أو خلافها

سيمون مارسيلي بريڤوست Saumon Marcel Prévost

هو ان تحضر مقداراً من السمك السيمون وتنظفها جيداً وتسويها بريزيه بالنبيذ الأبيض ثم ترصها داخل صحن غويط فوق ورق سبانخ مسوى مكمورا بالزبدة ويضاف له من الدار مول أي مديه مسواة بوشيه ومنطقه جيدا بالزبده ويكسى بصوص مارينير ويخدم فى الحال

ميدايون دي سيمون ميترنيش Médaillons de Saumon Metternich

هو أن تحضر مقدار من السيمون وتقطعه قطعا مستديره وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وترصه في سطرار به مقدارا من الزبده ويرش بالمادير ومقدار من التروف مفروم ويسوى فى الفرن بالزبده ويرش عليه دائما زبده أثناء التسوية من محل التسويه ثم يرص فوق قاعده من الأرز ثم توضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده ويمزج معها صوص چنيڤواز وملعقتين كريمه ويكسي بها السمك ويضاف له جرنيه تروف الأكريم (ويورد) أي يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

ميدايون دي سيمون ميديسي Médaillons de Saumon Médicis

هو أن تجهز السيمون وتقطعه قطعا مستديره ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وتغطسه في البيض وتثبته فى قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويرش بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه طماطم صغيره مخليه ومسواه بالزبده في الفرن ويملا بصوص بيارنيز وتخدم في الحال

ميدايون دى سيمون پاريزيين Médaillons de Saumon Parisienne

تقطع السيمون قطعا مستديره كالسابق ذكره ويسوى بوشية بالنبيذ الأحمر ويرص في الصحن ويضاف له جرنية قطع جمبري ورؤوس شامبنيون صغيره وويتر مسوى بوشية ومنطف وكوركيت صغير من السمك ويكسى السمك بصوص چنيڤواز ممزوجه بمحل التسوية بعد أن يرسى ويخدم في الحال

ميدايون دي سيمون تورين Médaillons de Saumon Turenne

هو أن تقطع السيمون قطعا مستديرة وتشوى بوشيه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه قطع من الخيار مقطع قطعا رفيعه مسواة بالزبدة وفوقها قطع صغيرة من الطماطم ويكسي بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض وخلاصة الانشوجة وتخدم في الحال

موسلين دي سيمون
Mousselines de Saumon

وهو مثل فارسه الموسلين الموضحه في الفرس بل انها تصنع من السمك السيمون وهى تصنع بملعقة الشوربة وتكون بيضاويه مثل البيضة وترسم بقطع من السيمون ويسوى الموسلين في خلاصة السمك

موسلين دي سيمون الا اكسندرا
Mousselines de Saumon àl exandra

وهو مثل فارسة الموسلين الموضحة فى أنواع الفرس بل انهاتصنع من سمك السيمون وهي تصنع بملعقةالشوربة وترص في سطوار مدهون زبدة وتضع قطعا مستديرة من السمك السيمون مقطع بيضاوي وتسوى بوشيه كالسابق ذكرها ثم توضعها تجفف جيداً فوق شاشة وترص في الصحن وقطعة تروف من أعلى وقطعة من السيمون ويكسي بصوص مورناي ويورد أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له من الوسط بازلا طازجة بالزبدة أو رؤوس اسبرج ويخدم في الحال

موسيلين دي سيمون توسكا
Mousselines de Saumon Tosca

هو أن تحضر فارسة موسلين كالسابق ذكرها وتمزج معها مقدار ٥٠ جرام زبدة جمبري على مقدار كيلو من الفارسة وتضعه بملعقة الشوربة وتسوى بوشيه كالمعتاد وتجففها على شاشة وترص في الصحن كالسابق ذكرها وتوضع له جرنيه لكل قطعة قطعه مستديرة من كبد السمك مسواة سوتيه ومقدار ثماني قطع من الجمبرى وقطعة تروف ويكسى بصوص مورناي خفيفة ممزوجة بزبدة الجمبرى الموضحة في انواع الزبده المركبة ويورد أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال ويمكن ان تغير الجرناتير والصلص مثل الفليه دي صول

سيمون ألا ريجنص
Saumon àla Régence

هو أن تحضر سمكه سيمون كبيرة وتنظف جيدا وتخلى وتملأ بفارسه من السمك ممزوجـة بالتروف وتسوي بريزيه بالزبدة والنبيذ الابيض وورقة لاورو وبعض من الخضروات وبعد أن يسوى يوضع فوق كل صحن مصبوب فى قاعة بطاطس بوم ماركيز مجفف فى الفرن وتضيف له جرنيه من الدائر جرناتير الا ريجنص موضوعة مثل الاهرامات صغيرةوتغرس في القطعة من جهة الرأس والذيل ثلاث اسياخ فضيـة مغروس فيها من أعلى قطعاً من الجمبري وقطع من التروف وقطع من ليمون منقوشة وصوص الا ريجنص في الصلصيرا وتخدم في الحال
ويمكن أن تغير الجرناتير والصلص مثل الفليه دى صول

السيمون البارد
Saumon Froids

يسوى السمك السيمون البارد دائما بوشيه في كربيون بالنبيذ الابيض والخضروات ويترك فى محل التسوية حتى يبرد وبعد ان يبرد يوضع في صحن ويوضع في ثلاجة لوقت العمل .. وعند العمل يقشر من الجلد و يجفف جيدا ويلمع بطبقة خفيفة من الجلية ويرسم من اعلى بالتروف او ورق استراجون او فليه من انشوجة أو كبري وقطع من الطماطم وورق سرفى و بطروخ اللانجوست وكل هذه الانواع توافق مع رسم السمك السيمون وبياض

البيض ايضا اما الرسم بالزبده فوق السيمون فانهغالباغيرمقبول لانه عند الاكل بغيرطعم الصلصه مع طعم اللانجوست واما الزبده التى لا تغيرفهي زبده (بيرمونت بليه) وهي التى توافق مع السمك السيمون البارد ويمكن ان يستخدم من جميع الصلص البارده وكذلك صلاته الخضروات التى بالمايونير او خلافه وفي انجلترا دائما يستخدم مع السمك السيمون الباردصلاته خيار والجرنيه الذى يوافق معه طماطم صغيره مقشره ومخلاه من الداخل ومملوءه باى نوع من الصلاته مكسي بالمايرنيز وبيض مسلوق مسوي ومقطع على اثنين أو مخلي وهو صحيح فارسي وتارتليت مثل الفلوكه وكاسوليت مستدير من الخيار أو البنجر مسوي ويملا بوريه من التونه أو السردين او الانشوجه او موس من السيمون واسبيك صغير من الجمبري أو اسكالوب صغير من اللانجوسب

سيمون أوبير دى مونت بلبيه Saumon au Beurr de Mont Pellier

هو أن تحضر قطعة من السمك السيمون مسواة فى كوربيون كالسابق ذكره وبعد أن تبرد تقشر من الجلد وتجفف بفوطه وتكسى ببيرمونت بليه الموضحة في أنواع الزبده المركبه وترسم من أعلى بهلالات من التروف وتلمع بالجليه مرتين أو ثلاثه من جلية السمك الابيض وتضعها في الصحن فوق قاعده واطيه بقدر قطعة السمك مرسومه بالزبده الامونت بليه وترص حولها من الدائر بيض مسوي مسلوق مقطع على اثنين والصفار من الخارج وكروتون من الدائر من بير الامونت بليه الموضحة فى الزبده المركبه لأجل الرسم وتوضع في ثلاجه لوقت الطلب

دارن دى سيمون فروا أوشامبارتا Darne de Saumon Froids au Champertin

هو أن تحضر قطعة من السمك السيمون من الوسط وتسوى بوشيه فى كوربيون مركب النصف من خلاصة السمك رائق جدا والنصف نبيذ شامبارتا وبعد ان يسوى يبرد فى محل التسويه ثم ترفعها وتوضع في صحن حتي تبرد جيدا فوق الثلج ثم تصتي محل التشويه بشاشه وبصنع منه جليه وبعد ان يسوى يصفي بشاشه مطبقه على اثنين ويوضع في الثلج حتي يبرد ثم تقشر قطعة السمك وترسم من اعلى حسب الطلب وتلمع بالجليه مرتين او ثلاثة وتوضع في صحن بداخله جليه مفروش في الارضية وبعد تلميعه بالجلية من جميعه يوضع في ثلاج لوقت الطب ويضاف له كروتون جلية من الدئر ويخدم معه اي صلصه من انواع الصلص الباردة

دارن دى سيمون أن بلفى Darne de Saumon en Belle Vue

هو ان تحضر قطعه من السمك السيمون مسواة بوشيه كالمعتاد وبعد ان تبرد جيداً تقشر من الجانبين وتوقف في الصحن على البطن بالطول ويجفف جيدا وتلمع بالجليه وترسم بقطع من التروف وبياض بيض مسوي وورق استراجون وتلمع مرتين أو ثلاث بجليه ابيض مكرر وتوقفها فى وسط صحن فضة مكسى قاعة بالجليه وتضع له كروتون من الجلية من الدائر ويوضع فى ثلاجة لوقت الطلب ويخدم في صحن من البلور ايضا ويخدم معه اي نوع من انواع الصلص الباردة

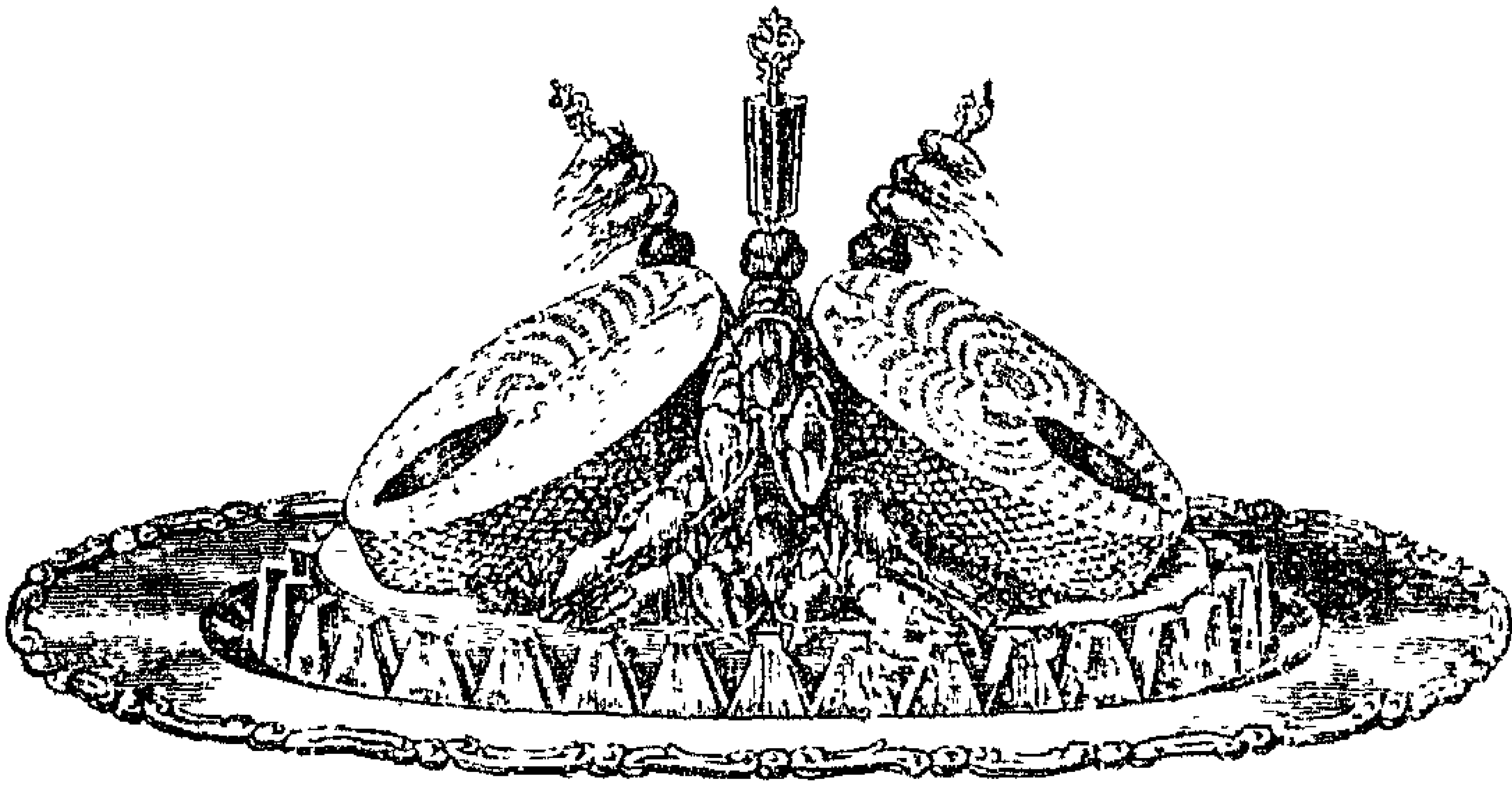
دارن دي سيمون ريجا Darne de Saumon Riga

هو أن تحضر قطعه من وسط السمك السيمون وتسوى بوشيه كالمعتاد وبعد أن تبرد تقشر من الجنب قشره

مربعه وتكسى بصوص مايونيز وترسم من دائر القطعه بيير مونت بليه وترسم بتروف من الوسط وتوضع القطعه فوق قاعده من الارز مكسيه بالچليه وتوضع فى قاع صحن فضيه مكسيه ايضا بالچليه ويضاف له جرنيه من الدائر قطع من الخيار مخليه من الوسط ومملوءه بصلاتة الاريس بالمايونيز وتارتليت مملوء بنفس هذه الصلصه موضوع فوقه من أعلى قطعتين من الجمبري مركبين على بعضهما وبيض مسوى ومقسوم على اثنين مملوء بالكافيار وكروتون چيليه من الدائر

ترانش دي سيمون الا چاليه — Tranches de Saumon à la gelei

هو أن تقطع قطعتان من الوسط وتنظفها تنظيفا جيدا وتوضع في كسارولة وتغطى بكوربيون بارد بالنبيذ الابيض وتسوى على نار هادئه وبعد نضجها تترك حتي تبرد فى محل التسويه وبعد ذلك ترفع وتوضع فى اناء آخر وتوضع فى الثلاجه حتي تبرد جيداً وبعد ذلك ترسم بزبده حمراء ممزوجه بپوريه أنشوجه وتلمع بالچليه ثم تحضر صحن مستطيل وفى وسطه قاعده من الخشب وتكسي جوانبها بالزبده ويفرد عليها ورقه دانتله ويغرس في وسطها



(رسم ٣٧) ترانس دي سيمون الاچليه

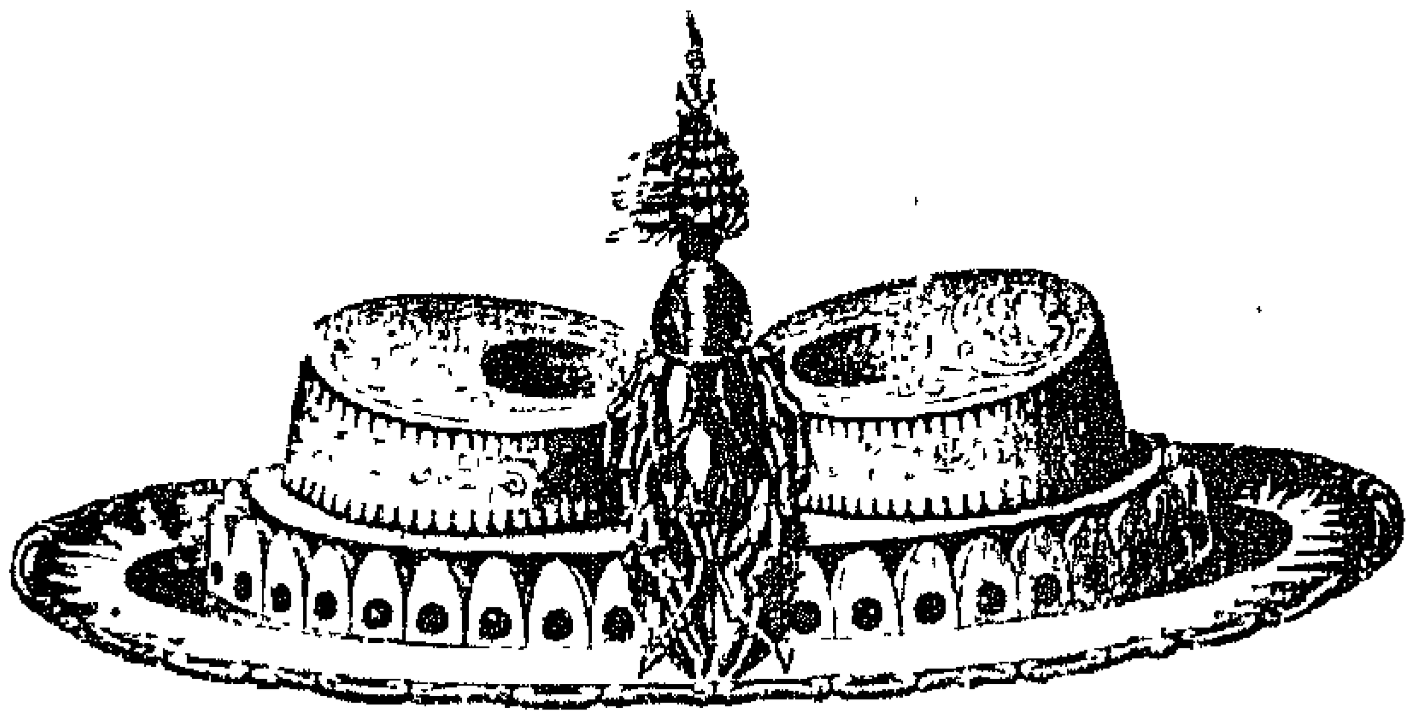
سيخ من الفضه مغروس فيه قطع من الجمبري وتوضع فوقها قطعتين من السمك كما هو موضح فى الرسم ويرص فى جوانبها من الجانبين جمبري مقشر نصف تقشير ومخمر في الزيت والليمون مدة ربع ساعه وسيخان من الفضه ايضا مغروسان من الاعلى في كل منهما قطعه تروف وثلاث قطع من الجمبرى كما هو موضح في الرسم ويلمع الجميع بالچليه مربوطه خفيف فوق الثلج ويرص حوله من الدائر كروتون من الچليه مقطع احجبه وتوضع في الثلاجه لوقت الطلب ويخدم معها صوص مايونيز

دارن دى سيمون الارويال — Darne de Saumon à la Royale

هو ان تحضر قطعه من السمك السيمون من الوسط مسواه بوشيه وتكسي بالمايونيز بعد ان تبرد وترسم بالتروف وتلمع بالچليه ويوضع في وسط الصحن فوق قاعدة من صلات الاويس والجرنيه من الدائر فوند خرشوف مملوء صلات الاريس وملمع بالچليه وبيض مقطع على اثنين مملوء بالكافيار ويلمع الجميع بالچليه وكروتون چليه من الدائر ويوضع في الثلج لوقت الطلب ملحوظة : وتكسى قطعه السمك بموس من السيمون قبل المايونيز

ترانش دى سيمون الارويال — Tranches de Saumon à la Royale

هو ان تحضر قطعتان من السيمون مقطعه من الوسط بتخانه ٥س.م وتسوي بالنبيذ الابيض وخلاصه السمك



ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد في محل التسوية وبعد ذلك يقشر ويجفف جيدا ويوضع في صحن ويملأ البطن الخالية بصوص تارتار ممزوجه بالجلبية ويترك في الثلاجه حتى يبرد وبعد ذلك ترسم بزبده حمراء ممزوجه ببوريه انشوجه وتوضع القطعتان في صحن مستطيل فوق قاعدة من الصمولينه وتضع في وسطهما الانجوست مغروسا فيه سيخ من الفضه داخله قطعتان من التروف وقطع من

(رسم ٣٨) دارن دي سيمون الاورويال

الجمبرى كما هو موضح في الرسم ويلمع الجميع بالجلبية ويرص حول القاعده بيض مسلوق ومشقوق على اثنين وقطعه تروف فوق الصفار ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

كوتليت دى سيمون فروا — Cotelettes de Saumon Froids

هو ان تحضر قطعه من السمك السيمون وتقطعها قطعا مستديره وتصلح مثل الكوستليتة وتوضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون وترصها في سطوار مدهون زبدة وترش عليه قليلا من النبيذ الابيض ويسوي بوشيه على نار هادئه وتتركه يبرد مثقلا علية تثقيلا خفيفا ثم تكسيه بصوص شوفروا وترسمه بالتروف وتلمعه بالجلبيه وترصة في الصحن حول صلاتة الاريس مهرمه في الوسط وملمعه بالجلبيه ويخدم معه صوص مايونيز في الصلصيرا وكروتون جليبه من الدائر

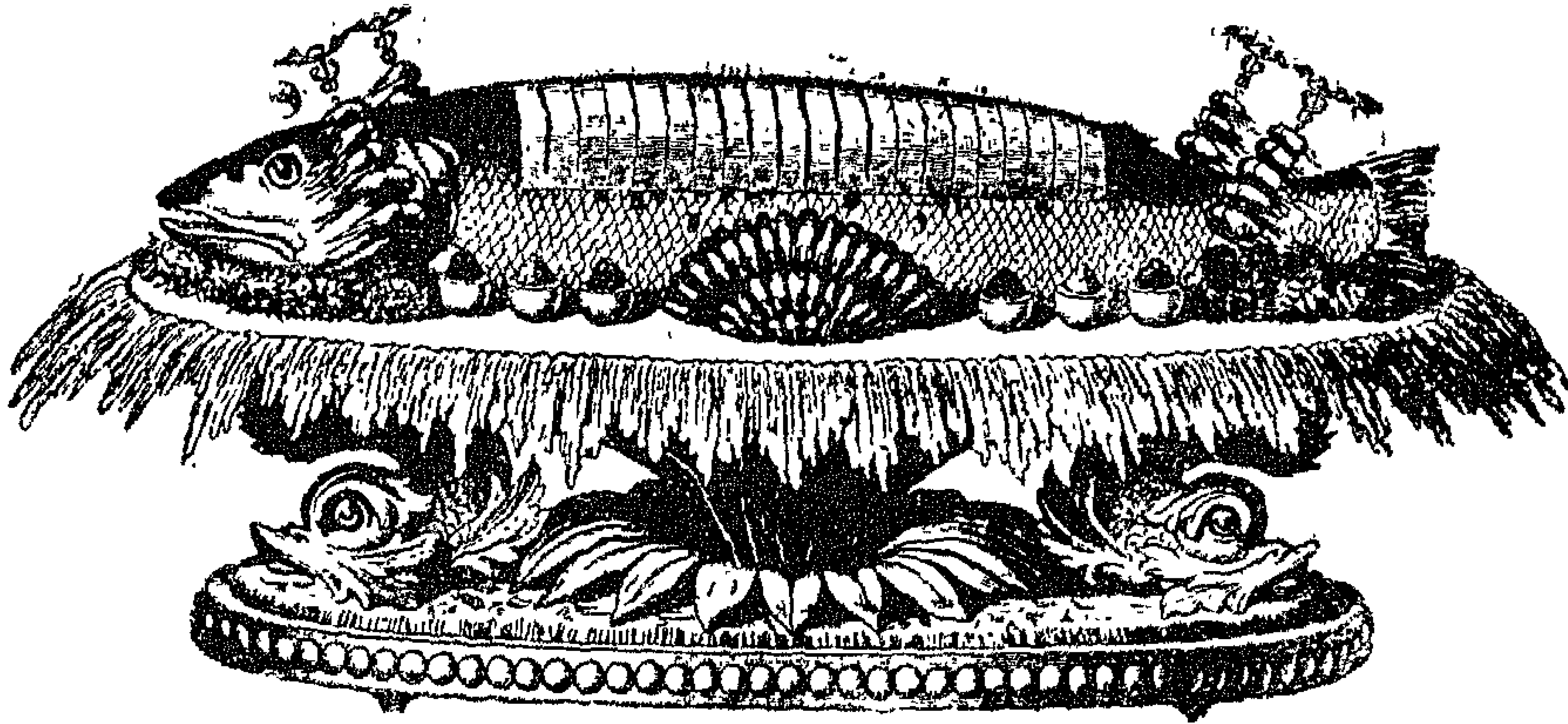
طريقه اخرى: هو ان يحضر قوالب صغيره مثل الكوستليته ويدهن بالزبده ويفرد من الداخل بقطع من السيمون صغيره بعدان تملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يقفل عليه بطرفي ترنش من السيمون ويوضع في صينيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب في صحن بعد ان يسوى . ويترك حتى يبرد ثم يكسى بجليه ابيض وترسمة من اعلى بورق استراجون أو ورق سرفي ويلمع بالجلبيه مرة اخري ويرص حول صلاته من الخضروات ممزوجه بصوص مايونيز موضوعة بشكل هرم في وسط الصحن ومغروسا في وسطها سيخا من الفضيه مغروسا فيه قطعه من التروف من اعلى وقطعه من الجمبري وقطعه من الشامبنيون وجليبه مفروم مصبوب بالكيس ويمكن ايضا ان تغرفه فوق قاعدة من الارز او الصمولينه او (كروف فلارون) ويخدم معها دائما اى نوع من الصلص البارده وتضع ايضا مثل كوتليت دى لانجوست اركانجل ويوضع السيمون محل لحم اللانجوست

سيمون ألا پاريزين — Saumon à la Parisienne

هو أن تقطع قطعة كبيرة من السيمون وتسوى بوشيه وتترك حتى تبرد وتقشر قشرة مربعه من الوسط وتكسى هذه القطعة بصوص مايونيز ممزوجة بالجلبيه وترسم من الدائر بير مونت بلبيه وترسمها من الوسط بتروف وورق استراجون وبياض بيض وتلمع بالجلبيه وتوضع فوق قاعده من الارز ملمعه بالجلبيه في وسط الصحن وتكسى ارضيته بالجلبيه ويوضع فوق الجلبيه حول القطعه فوند خرشوف ويملأ بصلاته الاريس ممزوج بصوص مايونيز بالجلبيه وعليه قطعة تروف من أعلى وكروتون جليبه من الدائر ويوضع في ثلاجة ويخدم عند الطلب

سيمون فروا الاباريزين Saumon froids à la Parisienne

هو أن تحضر سمكة كبيرة من السيمون وتنظف جيدا وتنقع في الماء البارد مدة نصف ساعة على الاقل حتى تنقى من الدم وبعد ذلك تجفف جيداً بالفوطة وتملأ بطنها بفارسة عادية من السمك وتلف داخل شاشة وتوضع



(رسم ٣٩) سيمون فروا الا باريزين

في بريزيه (الحوض المخصوص لتسوية السمك) وتغطس (تغمر) بكوربيون بالنبيذ الابيض بارداً ويوضع على نار حامية وعند ما تغلي ترفع منها الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تركن على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع من محل التسوية وتفك من الشاشة وتقشر من الوسط وتوضع في الثلاجه وبعد أن تبرد جيداً توضع في صحن مستطيل ذات قاعده عالية مفروشا بداخله فوطة ويرص حولها من الجانبين جمبرى مرصوصاً بشكل مروحة كما هو موضح في الرسم وحول الجمبرى من الجانبين بيض مشقوق على اثنين ومملوء صلاطة من الخضروات ممزوجه بالجليه ويصب بالكيس حول رأس السمكه جليه مفروم وايضا من جهة الذيل ويغرس في رأسها سيخان من الفضة مغروساً فيها قطعاً من الجمبرى وكذلك اثنين من جهه الذيل وتلمع السمكه بالجليه وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب ويخدم معها صوص تارتار

مايونيز دي سيمون Mayonaise de Saumon

هو أن تحضر مقدارا من السمك السيمون مسوى ومنظف جيدا من القشر والعظم ثم تحضر صلاتيرا . اي سلطانية المخصصه للشوربه وتفرد بداخلها ورق أبيض من قلب اللاتوجة من الداخل وفي الوسط قطع من السيمون وتكسي بصوص مايونيز وترسم من الدائر ببيض مسلوق مقطع علي اربعة وقلب لاتوجه في الوسط ويرسم فوق السيمون فلتو أنشوجة وكبرى وزيتون أخضر فارسي وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب

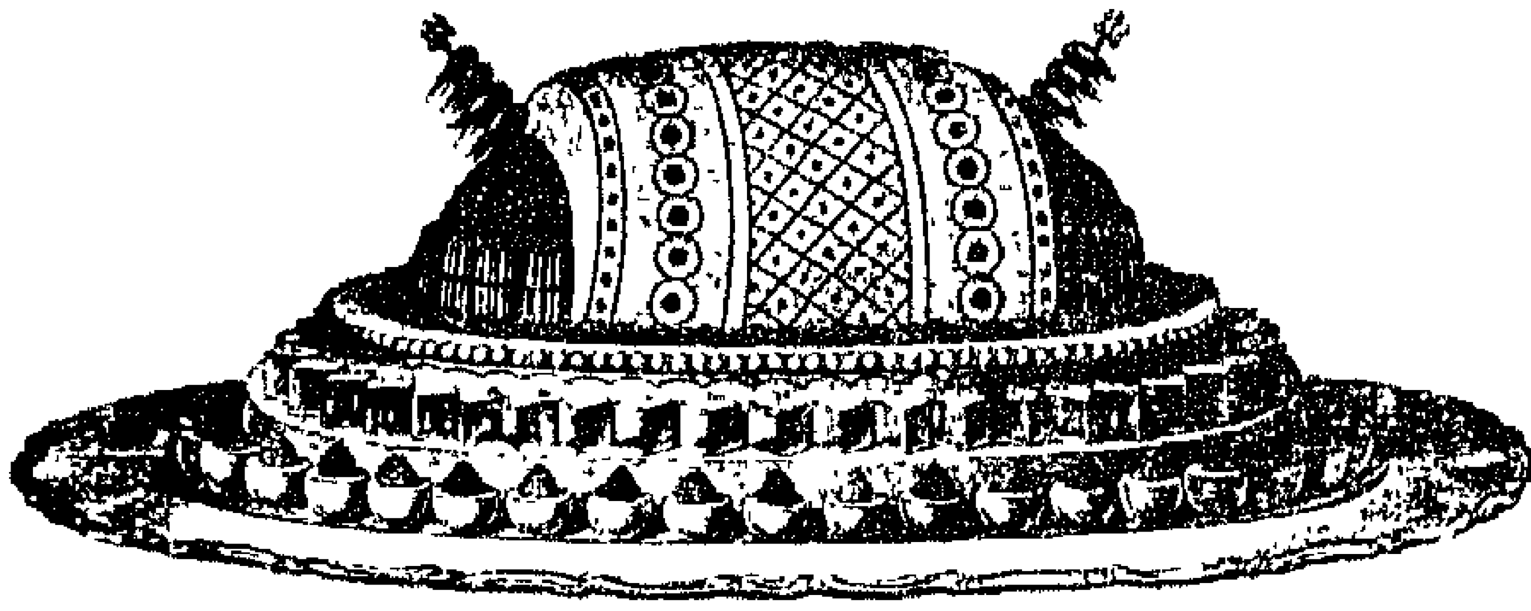
سيمون ألا موسكوفيت Saumon à la Moscovite

- هو ان تحضر قطعة كبيرة مسواة في كربيون كالمعتاد وبعد ان تبرد تقشر جيداً وتجفف وتكسي بصوص مايونيز ممزوج بالجلية وترسمها بالتروف وبياض بيض وورق استراجون وتلمعها بالجليه وتوقفها في الصحن فوق

صلات الا ريس وبيض مقسوم على اثنين مملوء بالكافيار ويلمع الجميع بالچليه وكروتون چليه من الدائر وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب

ترونسون دي سيمون أو بير مونت بلييه Troncon de Saumon au beurre montpellier

هو ان تحضر قطعة من وسط السمك السيمون بطول ١٢ او ١٥ سنتيمترا وتنظف جيدا ويملا بطنها بفارسة من السمك وتلف داخل قطعة من الشاش وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ثم تترك في محل التسوية حتى تبرد قليلا ثم ترفع من محل التسوية وتوضع في الثلاجة حتى تبرد وبعد ذلك تقشر وتكسى بيبر الامونت بلييه الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وترسم بزبدة حمراء ممزوجة ببوريه انشوجة وقطع من التروف وتحضر صحن مستطيل وفي وسطه قاعدة من الصسولينة أو العيش ويوضع فوقه قطعة السمك ويوضع من طرفها مقداراً من الجمبري مقطع



(رسم ٤٠)
ترونسون دي سيمون أو بير مونت بلييه

قطعا صغيرة ممزوجاً بالمايونيز وحوله رؤوس اسبرچ وچليه مفروم حول الدائر وكروتون چليه مقطع حول الدائر قطعاً مربعه وفوند خرشوف مملوء سلاطه من الخضروات الآتية : جزر بالملعقة . بطاطس بالملعقة الصغيرة فاصوليا خضراء ويرص حول دائر القاعده من اسفل وتلمع الجميع بالچليه ويغرس في القطعة من الطرفين سيخان من الفضة مغروساً فيها قطع من الجمبرى وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

ميدايون دى سيمون Médaillons de Saumon

وهو يقطع مثل كوتليت دي سيمون ويصلح مستديراً ويسوي في صينية مدهونة بزبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة ونبيذ أبيض وبعد أن يسوى يثقل عليه حتي يبرد ويكسى بصوص مايونيز ممزوجة بالچليه أو صوص شوفروا حمراء أو بيضاء أو خضراء حسب الطلب وترسم حسب الذوق وتلمع بالچليه وتخدم مثل الكوتليت دي سيمون

موسلين دي سيمون Mousselines de Saumon

هو أن تحضر الموسلين كما سبق ذكره في الموسلين الساخن وبعد أن تبرد ترص في صحن بللور غويط بأرضيته طبقة من الچليه وتغطي بالچليه الابيض مكرر ويوضع في الثلج لوقت الطلب

سيمون فروا الانرڤچين .أودارن دي سيمون فروا الانرڤچين

Saumon Froids à la Norvégienne au Darne de saumon Froids

هو ان تحضر قطعة كبيره من السيمون مسواة في كوربيون كالمعتاد وبعد ان تبرد جيدا تقشر من الجلد وتجفف

جيدا وترسم بالتروف وبياض البيض وورق استراجون وتلمع بالچليه وتوضع في صحن في الثلاجة ثم تحضر قاعدة من الارز او السميولينه وتغطيها حسب الطلب وتكسيها بالچليه ثم تحضر صحن فضية ايضاً وتوضع في ارضية طبقة من الچليه وتوضع فوق الثلج ثم توضع القاعدة فوق الچليه وفوق القاعدة تضع قطعة السمك وتغرس في وسط القطعة سيخ من الفضة مغروسا فيه مقدار اربع قطع من الجمبري او خمسة بعد تقشيرها من جهة الذيل فقط وتضع له جرنيه من الدائر خيار مقطع قطعا مستديرة مخلي من الوسط مسوى مقدار غلية واحدة يملح بقليل من الملح والفلفل وعصير الليمون والزيت ومملوء ببوريه سمك سيمون مدخن وبيض مقطع على اثنين ملمع بالچليه وطماطم صغيرة او طماطم مقطوعة على اثنين مقشرة وخاليه من البذور وتعصرها جيدا بطرف الفوطة حتى تصير ملفوفة مثل المشمش وتغرس فيها من اعلى فرع مقدونس اخضر صغير وترسمها من الدائر بفرع اخضر بالزبدة الخضراء الا مونت بلبيه مصبوب بالكيس بلبلة منقوشة رفيعة ويتجر مسوى موضب مثل الفلوكة ويملح بملح وفلفل وعصير ليمون وزيت ويملا بقطع من الجمبري ممزوجة بالمايونيز وكروتون چليه من الدائر ويوضع في ثلاجه لوقت الطلب ويخدم معه صوص الاريس

دارن دي سيمون فروا سڤينيه Darne de Saumon Froids Sévigné

هو أن تحضر قطعة من السمك السيمون مسواة بوشيه كالمعتاد وبعد ان تبرد تقشر من الجلد وتنظف جيدا وتملأ المكان الخالي الذي يظهر من السيمون بموس من الجمبرى ويصلح بالسكينة حتى يصير بيضاوى من اعلى ويرسم بورق استراجون وجمبرى ويوضع فى وسط الصحن ويوضع له من الدائر قطع من الخيار تخليه من الداخل ومسلوقة غلوة ومملحة بالملح والفلفل وعصير ليمونه والزيت وتملا بقطع من الجمبري ممزوجة بصوص مايونيز وطماطم صغيرة تخليه ومملوءة بموس من الجمبري ويلمع الجميع بالچليه ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب ويخدم معه اي صلصة من الصاص الباردة

موري «اي السمك البكلاه» Morue

البكلاه عادة قبل التسوية ينقع في ماء بارد مدة ٢٤ ساعة مع تغيير الماء كل ٦ ساعات تقريبا وبعدها ينظف جيدا من القشر ويجفف بفوطه نظيفه وبعد ذلك يحفظ لوقت العمل .

موري الا انجليز Morue à l' Englaise

هو ان تحضر مقدارا من السمك البكلاه الابيض الجيد ويسوى بوشيه بالماء مدة ربع ساعه وبعد ذلك يصفي من الماء ويغرف في الصحن ومعه ورق مقدونس طازج ويخدم معه جزر انجليزى ابيض مسوى بالماء والملح ويخدم معه في الصلصيرا صلصة بيضاء مسلوقه اي صوص ايكوسيز

موري الا بموش Morue à la Bompoche

تحضر مقدارا من السمك البكلاه الابيض الجيد وتنظفه جيدا وتقطعه قطعا مستطيله مثل النليه دي صول من الجهة البيضاء السميكة ويوضع له عصير ليمونه والفلفل خفيف ويغطس فى اللبن ثم يتين فى الدقيق ثم يلف باليد بشكل

البرعة (حلزونى) ويحمر (فريتو) بالزبدة في الحال ويرص في الصحن وفي الوسطماسيدوان من الخضروات مذطاق بالزبدة ممزوج بصوص كريم ويخدم في الحال

موري الابنيديكتين Morue à la Bénédictine

هو أن تحضر مقدارا من السمك البكلاه ويسوي بوشيه كالمعتاد وبعد أن يبرد ينظف جيدا من الجلد والشوك ويجففه في صينيه في الفرن مقدار بضع دقائق ثم تدقه في الجرن وتضيف عليه مقدار ٥٠٠ جرام بطاطس مسوى مثل بطاطس بورية مجفف من الماء جيدا على مقدار كيلو من السمك وتخفقها جيدا بيد الجرن وتلفها مثل المايونيز بمقدار فنجالين زيت من فناجيل القهوة وتضع الزيت شيئا فشيئا مع اللف بيد الجرن ومقدار رطل لبن مغلي ايضا شيئا فشيئا مع اللف حتى تصير مثل البطاطس البوريه وتضبط ملحها جيدا وتضعها في صحن فرن مدهون زبدة ويرش من أعلى بزبدة سائحه خفيفة ويورد فى فرن حام وعند خروجة من الفرن يخدم في الحال

موري بنياتون Morue Benoïton

هو ان تحضر كساروله على النار بها مقدار ملعقتين زبدة على ملعقتين زيت ثم تحضر بداخله مقدار بصلتين كبار مقطعه ايمنسيه اى نرس رفيع وتضيف لهامقدار ١٢٥ جرام دقيق وتسوى مع بعضها مدة دقيقه وتطفي عليها بمقوار ثلاثة ارباع لتر نبيذ احمر ومقدار ربع لتر من خلاصة السمك وتضع له مقدار خمسة جرامات ملح وقليل من الفلفل وتتركها تغلى على النار مدة ربع ساعه ثم تضيف عليها مقدار ست قطع من البطاطس مسواه بالماء والملح ومقشرة مقطعة قطع مستديره رفيعه ومقدار كيلو سمك بكلاه مقطع ترنش ومقدار فصين ثوم مفرومه ويقلى الجميع مع بعضه جيدا ثم يضبط ملحها ويرص في صحن فرن ويرش بعيش مدقوق (ويورد) اى يحمر وجهة في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال بعد مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ويمكن ان يوضع البطاطس ني ويسوى الجميع مع بعضها

موري أو بير نوار أو نوازيت أى بكلاه بالزبدة المحروقه

Morue au Beurre noir aux noisettes

تحضر مقدار من السمك البكلاه ويسوى بوشيه وبعد أن يسوي يرص فى الصحن ويجفف جيدامن الماء فى الفرن وتضع له عصير ليمونه ويرش عليه مقدونس مفروم ويضاف له مقدار ٢٠ جرام زبدة محروقة أو مقدوحه ويخدم في الحال ومعه فى اناء اخر بطاطس موضب مثل البيضة ومسوى الانجليه بالماء والملح

موري بسكاين Morue Biscaienne

هوان تحضر مقدارا من السمك البكلاه مقطع قطعا صغيره ومسوى بوشيه وبعد ان يجفف جيدامن الماء تنظفه بمقدار ثلاث ملاعق زيت زيتون ومقدار خمس ملاعق طماطم كنكاسيه وتضيف عليها مقدار فصين ثوم مفرومه وملعقه مقدونس مفروم ويمزج الجميع ويضبط ملحها جيدا ويغرف مقدار النصف داخل صحن فرن مستدير ويرش عليها مقدار ملعقتين جليين من الفلفل الاخضر الحلو ثم يوضع باقى السمك بالصلصه ويرش ايضا من أعلى طبقة من الفلفل ويغلي في فرن متوسط الحرارة حتى يتم تسويته وحوله كروتون من العيش

برانداد دي موري Brandade de Morue

هو أن تحضر مقداراً من السمك البكلاه وتقطعه قطعاً مربعة متساوية ويسوى بوشيه كالمعتاد وبعد أن يسوى يوضع فوق مصفاة وينظف منه العظم والجلد جيداً ويسوى بوشيه مقدار ثلثي تسوية وتوضع في سطوار على النار به مقدار أربع ملاعق زيت وعندما يسخن جيداً على النار وتضيف لها السمك البكلاه المنظف وتضيف عليها مقدار فصين ثوم مفرومه ويلف الجميع على النار مع الخفق جيداً بملعقة خشب أواسباتول خشب أى دخشاب من الخشب حتى يصير مثل العجينة ثم يدق فى الجرن حتى تصير مثل العجينة مع الخفق بيد الجرن وتضيف لها مقدار نصف لتر زيت على مقدار كيلو و ٢٢٥ جرام من السمك شيئاً فشيئاً مثل المايونيز وتضيف عليها مقدار أربع ملاعق لبن مغلي شيئاً فشيا حتى يصير مثل البطاطس البوريه بحيث يكون لونه أبيض شاهق ويضبط ملحه جيداً ويغرف مهرم فى وسط الصحن ويغرس فيه حول الدائر كروتون من العيش محمر فريتو بالزبدة ويخدم في الحال

براندادي موري الاكريم Brandade de Morue à la Créme

هو ان تجهز البكلاه كالسابق ذكره ويدق فى الجرن مثل المتقدم ذكره ايضا وتصب له بدلا من الزيت واللبن مقدار نصف كيلو كريمة شيئا فشيئا مع الخفق بحيث تكون الكريمة طازجة وتغرف فى الصحن كالمتقدم ذكره

برانداد دي موري تروفيه Brandade de Morue Truffèe

هو أن تجهز البرانداد دي موري المخفوق بالزيت وتضيف عليه ١٧٥ جرام تروف مفروم وتغرفه في الصحن وتصلحه مثل الهرم وترسمه بالتروف وتخدم في الحال

بوبابيس دي موري Bouilla Paisse de Morue

وهو موضح في أنواع السمك البوبابيس

موري الاكريم Morue à la Créme

هو أن تحضر مقدارا من السمك البكلاه وتسوى بوشيه ثم تنظفه من العظم والجلد ويصفى من بعضه ويوضع في سطوار مع مقدارا من صوص كريم ويغلي مع بعضه مدة خمس دقائق ويغرف في صحن غويط ويخدم في الحال

موري الاكريول Morue à la Crèole

هو أن تحضر كسارولة على النار وتسوى بداخلها مقدار ثلاث بصلات متوسطة ومقطعة (اعنسيه) أى ترس رفيع بالزبدة على نار هادئة ثم تفرد البصل في قاع أرضية صحن فرن فخار مستطيل وترص بداخله أيضا فوق البصل طماطم الابروفنسال وترص فوق سمك بكلاه مسوي بوشيه ومقصص وتوضع فوق السمك مقدارا من الفلفل الاخضر الحلو مسوى أو محمر ومقطوع على اثنين بالطول ويرش عليها من اعلى عصير ليمون ويرش بمقدار ٦٠

جرام زبدة مقدوحة ويدخل الفرن مدة ثلاث دقائق او اربع ويخدم في الحال وهو ساخن

موري أوز پينار Morue aux EPinards

تحضر ٥٠٠ جرام ورق سبانخ وتسوى مقدار غليه أو اثنين ثم تبرد بماء بارد وتعصر جيدا من الماء وتفرم نصف فرم وتلف على النار بملعقتين من الزيت المقدوح وتضيف عليها مقدار فصين ثوم مفرومه وتلفها على النار حتي تجف من الماء جيدا وتضيف لها ملعقة مقدونس مفروم وتضع لها ايضا مقدار اربعة فلتو انشوجة مقطعة قطعا صغيرة وملعقتين صلصة بشامل وملح وفلفل وجوز الطيب وتضيف لهامقدار كيلو بكلاه مسوى بوشيه ومنظف جيدا من القشر والشوك ومفصص فصوص صغيره ويمزج الجميع جيدا ثم يغرف في صحن فرن مدهون زبدة مهرمة ويرش من أعلى بعيش مدقوق ويرش بالزيت ويحمر في فرن حام ويخدم في الحال

موري الا اسبانيول Morue à la Espagnol

هو مثل موري بسكاين والفلفل مقطع قطعاً صغيرة ويرص معه قطع مستديرة من البطاطس المسوي

موري ايشبال أو كور كيت دي موري الا امريكين Morue Eish-Balls

هو أن تحضر نصف أقة من السمك البكلاه مسوي بوشيه وتنظفه جيدا من العظم والقشر وتقطعه قطعا صغيرة وتمزجه بربع أقة بوريه بطاطس مجفف جيدا من الماء ومصفى من المنخل ويضاف له ملح وفلفل وجوزالطيب ومقدار أربع بيضات ومقدار ٥٠ جرام جبنه برمزان ثم تقطعه قطعا متوسطة ويلف بالدقيق ويغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو بالزبدة أو المسلي عند بطلب ويغرف على ورق دانتله ومقدونس فريتو حول الدائر وصوص طوماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال

موري الااندیان Morue à la Endienne

تحضر مقدارا من السمك البكلاه المسوي بوشيه وينظف جيدا من القشر والشوك ويمزج مع صوص انديان بعد أن يفصص فصوص صغيرة ثم يغرف في صحن غويط ويخدم معه في أناء اخر أرز ابيض الا انديان ويخدم في الحال وهو ساخن

موري الاليونيز Morue à la Lyonaise

هو أن تفرم مقدار ثلاث بصلات مقطعه ايمنسيه أي ترس رفيع ومسواه سوتيه بالزبدة وتضيف عليها مقدار خمس قطع بطاطس مقطعة قطعا متساويه رفيعة مستديرة ومسواه سوتيه بالزبدة ويمزج معها سمك بكلاه بقدر البطاطس ومسوي بوشية ومنظف من القشر والشوك ومفصص فصوص صغيره ويضاف له ملح وفلفل وملعقة مقدونس مفروم نصف فرم وينطق الجميع سوتيه فى الطاسة بضع دقائق على نار هادئة ويضاف لها اخيرا ملعقتين من الخل ثم يغرف في صحن غويط ويرش من اعلى بمقدونس خفيف ويخدم فى الحال

Morue à la Provençale　　موري ألا بروفنسال

هو ان تحضر مقدار بصلتين مفرومتين فرما ناعما في مقدار اربع ملاعق زيت وعند ما يصير لونه اصفرا مستكاويا تضيف عليه مقدار خمس قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعا صغيرة وفصان مفرومان من الثوم وملعقة مقدونس نصف فرم ومقدار ٥٠ جرام كبرى ومقـدار ١٢٥ جرام زيتون اسود وملح وفلفل ويضبط ملحها جيدا ويضاف عليها مقدار كيلو سمك بكلاه مسوى بوشيه ومنظف جيداً من الجلد والشوك ومفصص فصوص صغيرة وتتركها تغلى علي نار هادئه حتى ترسى مدة ربع ساعة تقريبا ويغرف في صحن غويط ويرش عليها مقدونس فينو خفيف ويخدم في الحال

S ufflé deMorue　　سوفليه دي موري

هو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جرام سمك بكلاه مسوي بوشيه طازج في الحـال ومنظفه من القشر والجلد ثم يدق في الجرن دقا ناعما وتضيف عليه اثناء الدق مقدار اربع ملاعق بشامل ساخنة ويابسة جدا وتخفقها جيدا بيد الجرن ويضاف لها ملح وفلفل وجوز الطيب ثم توضعها في كساروله وتسخنها على جانب الوابور وتضيف لها صفار ست بيضات وتخفقها جيدا بملعقة خشب ثم تضيف لها زلال ثمانى بيضات مضروبة مارنج ضربا جيدا وتخفقها خفقا خفيفا حتى يمزج الجميع مع بعض ثم توضعها في الـكوكي المخصوص للسفليه مدهون بزبدة مقدار الثلثين ويسوى مثل الوفليه المعتاد فى فرن متوسط الحراره ويخدم في الحال عند خروجه من الفرن

Morue Valencia　　موري ڤالنسيا

هو ان تحضر مقدار كيلو سمك بكلاه مسوي بوشيه ومنظف من الجلد والقشر ويفصص فصوصا صغيرة ثم تحضر مقدار نصف كيلو ارز مسوي بلاف ومقدار ربع كيلو بصل مقطع حلق رفيع ومتبن في الدقيق ومحمر فريتو في الزيت ومقدار ربع لتر صوص طوما . ثم تحضر صحن غويط مستدير وتفرد في قاعه طبقة من الارز وفوقها طبقة من السمك المفصص وبصل محمر ويرش قليلا من صلصة الطماطم فوقهـا وطبقة فارز ثانيا ثم طبقة من السمك والبصل ويرش عليها صوص طومار ويغطى بطبقة ثالثة خفيفة من الارز ويرش عليها من اعلى مقدار ٥٠ جرام زبدة مقدوحة مع مقدارا من قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويرش عليها من الدائر بيض مسلوق مقطع على اربع قطع ويخدم فى الحال وهو ساخن جدا ويدخل الفرن قبل التخديم بمقدار اربع دقائق او خمس

Tourte au Volauvent de Morue à la Benedictine　　طورطأوڤول أوڤان دي موري الا بنيديكتين

هو ان تحضر طورته من عجينة الزبدة او ڤول اوڤان وتملا ببرانداد الاكريم بيضاوى من الاعلى وترشها بالتروف وتخدم في الحال

Vol au vent de Morue　　ڤول أوڤان دي موري

هو ان تحضر مقدارا من السمك البكلاه مسوى بوشيه وتنظف من الجلد والشوك و مفصص فصوص صغيرة

وتمزجها مع بصلتين مقطعة ايمنسيه اى ترس رفيع ومسواه بالزبدة البيضاء على لونها ثم تمزج الجميع بمقدار من صلصة البشامل ومقدار اربع ملاعق كريمة طازج واخيرا يوضع لها مقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة ومقدار ١٥٠ جرام تروف مقطعه قطعا مستديرة ويملا بها القول او ڤان ويخدم في الحال

السمك الروجيه البربونى

Rougets

ينظف السمك الروجيه اولا من القشر والنخشوش ويقص الشوك من الجانبين بالمقص ويغسل جيدا بماء بارد ويجفف بفوطه نظيفة وهو لايخلى مثل الاسماك الاخري غالبا الا النوع الكبير كما سيوضع بعد لأن الفلتو ضعيف لايتحمل الخل وغالبا تسويته بحمر جرنيه او سوتيه بالزبدة

روجيه بارون بريس — Rougets Baron Brisse

هو أن تحضر البربوني مقدار عشرة قطع وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبين في الدقيق ويرش بالزيت ويحمر جرنيه على الشباك ويرص في الصحن ويوضع له من الجانبين بطاطس نوازيت بالملعقة مسوى بالزبدة وفوق السمك زبدة الامترد وتيل وتخدم في الحال

روچيه بير فوندى — Rougets Beurre fondu

هو أن تحضر البربوني مقدار عشرة قطع ويسوي جرنيه كالسابق ذكرة وتخدم معة زبدة سائحه بالليمون وتخدم في الحال وهو ساخن

روجيه الابور دوليز — Rougets à la Bordelaise

هو أن تحضر مقدار عشر قطع من البربونى ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ومعها صوص الابور دليز بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويخدم فى الحال وهو ساخن

روچيه نكيس الا يطالين — Rougets en caisses à l'Italienne

هو أن تحضر السمك البربونى ويسوي جرنيه كالمتقدم ذكره أو سوتيه بالزبدة ثم تحضر كيس من الورق طويل ومخصوص لاجل السمك ، وتضع في قاعه ملعقة من صوص الا ايطالين وتضع فوقها سمكة بربوني جرنيه أو سوتيه وترص حوله من الدائر طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة وممزوج معها شامبنيون (ايمنسيه اي ترس رفيع) سوتيه بالزبدة ويغطى بطبقة خفيفة من صوص الا ايطالين ويرص من الاعلى عيش مدقوق ويرش بزبدة خفيفة ويورد في فرن حام ويخدم في الحال ويمكن ان يسوى السمك بهذه الكيفية في صحن فرن فخار مستطيل

روجيه انكيس ألا امريكين Rougets en caisses à la Américaine

هو أن تحضر ارز مسوي بلاف وتفرده داخل كيس من الورق او صحن فرن وترص فوقه سمك بربوني مسوى جريه او سوتيه بالزبدة ويكسي بصوص الا امريكين وقطع تروف من الاعلى ويخدم في الحال

روجيه أن بوبيت Rougets en Popiati

تحضر مقدارا من السمك البربوني ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويحمر جريه فوق ورقه اجلاسيه مقطوعة مثل الحجاب ويوضع قطع مستديرة من الشامبنيون مسواة جريه فوق قطعة ورق اجلاسيه اخرى مثل الحجاب ويوضع فوق الشامبون طبقة خفيفة من صوص الا ايطالين وفوقها السمكه البربوني ويغطى بطبقة خفيفة من صوص الا ايطالين ويقفل عليها بطرف الورق من الجهه الاخرى من اعلي وتلفها من الجنب بدون ان تمزج الورق وتضعها في الفرن قبل ميعاد الطلب بمدة ثلاث دقائق او اربع ثم توضع في الصحن ويخدم فى الحال

روجيه سيرل بلا Rougets sur le Plat

هو ان تحضر السمك البربونى وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص في صحن فرن به مقدار ملعقتين زبدة ويرش عليه بصله مفرومه فرما ناعما جدا ويرش بعيش مدقوق دقا خفيفاً ويسوي في فرن متوسط ويرش عليه دائما اثناء السوي زيت من قاع الصحن حتى يتم تسويته وتضيف له ليمونة عند الطلب ويخدم كما هو في صحن الفرن

روجيه ألا بولونيز Rougets à la Polonaise

هو أن تحضر مقدارا من السمك البربوني ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ثم تحضر كسارولة أخرى ويوضع داخلها مقدار نصف لتر من خلاصة السمك وتوضعها على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري ثم تضيف له بعيدا عن النار صفار بيضتين بعد مزجها بمقدار ربع لتر كريمة ثم يضاف له مقدارا من الشطة كاين بيبر وقليل من الملح والفلفل وتصفي الصلصة بفوطة نظيفة ثم ترص السمك في الصحن وتكسيه بهذه الصلصة ويرش من أعلى الصلصة بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ومحمر بالزبدة ويخدم في الحال

روجيه الا تروفيليز Rougets à la Trouvillaise

هو ان تحضر مقدارا من السمك البربوني الكبير وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسلة وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وتملاه بفارسة من السمك ممزوجة بالكريمه ثم يطبق ثانيا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بالزبدة ونبيذ ابيض وعصير ليمون ويرص في الصحن ويرص بدائره قطع مستديرة من الليمون مقطع قطعا رفيعة ويخدم معه في الصلصيرا بيركوليير ويخدم في الحال .

روجيه تيادور Rougets Théodore

هو ان تحضر مقدارا من السمك البربونى الكبير وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسلة وتضع له ملح وفلفل

وعصير ليمون ويملأ بفارسة من السمك ممزوجه بدوكسيل ثم يرص في صينية مدهونه بزبدة ويسوى بوشيه بالزبدة والنبيذ الابيض ويخدم في الحال .

روجيه جرنو بلواز Rougets Grenobloise

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويرص فوقه قطع مستديرة من الليمون وخالي من البذر ومقدار من الكبري ويرش بمقدونس مفروم ويرش من أعلى بزبدة مقدوحة ويخدم في الحال

روجيه جرييه Rougets Grillés

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويرش بالزبدة او بالزيت ويحمر جرييه على الشباك ويرص في الصحن ومعه في الصلصيرا بير الا متر دوتيل او بير أودانشو اي زبدة الانشوجه ويخدم في الحال .

روجيه داني شيف Rougets Danicheff

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص في صينيه مدهونه بزبده مع چليين من التروف وملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جدا ومقدار من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبده ويسوى بوشيه مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ثم يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام ويخدم في الحال .

روجيه أو فنيوي Rougets au Fenouil

هو أن تحضر السمك البربوني وتضع له قليلا من والفلفل وعصير الليمون ومقدار ملعقة من الفينوكيه مفرومه ومقدار ملعقتين او ثلاثة من الزيت وتتركها مدة ثلاث ساعات في الليمون والزيت فوق الثلج ثم تفرم مقدار ٢٠٠ جرام لارد سمين مع ملعقة مقدونس غير الذي حمر فيها السمك ثم تحضر قطع من ورق الاجلاسيه بطول السمكة تفرد داخلها اللارد المفروم والمقدونس ممزوجه بالزيت وعصير الليمون في محل السمك ثم يلف بداخلها السمك وتطبق من الجانبين وبداخلها السمكه وتحمر جرنيه بالورقة مثل ماهي في الصحن وتخدم في الحال

روجيه فرانسيين Rougets Francillon

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويرش بالزبدة أو الزيت ويحمر جرييه ويرص في الصحن فوق طوست مستطيل مثل السمكة محمر بالزبده وتضع له من أعلى بير دانشو أى زبدة الانشوجه وتضع له من الجانبين من مقدونس فريتو وتضع له من الدائر بطاطس بوم باى ويخدم معه في الصلصيرا صوص طوماط مخفوقه بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازج ، ٥٠ جرام زبدة انشوجه وتخدم في الحال

روچيه ليفورنيز Rougets Livournaise

تحضر مقدارا من السمك البربوني وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ويرص في صينيه مدهونة زبدة مع طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة وبصله شارلوت مفرومه ومسواة سوتية بالزيت وفصين ثوم مفرومه وتسوى بوشيه مع بعضة ويرص السمك في الصحن ويوضع محل التسويه على النار حتي يرسى ويكسي بها السمك ويرش من أعلى بعيش مدقوق وزيت خفيف ويحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له عصير ليمونه ومقدونس مفروم فرما ناعما ويخدم فى الحال

روچيه ماريشال Rougets Maréchale

هو أن تحضر السمك من النوع الكبير بربوني ويخلي من العظم ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يغطس في زبده سائحه ممزوجه بصفار بيض ويتبن فى تروف مفروم ويحمر سوتية بالزبدة ويخدم في الحال

روچيه مارسييز Rougets Marseillaise

هو مثل بويابيس الامارسييز وهو أن تحضر سطوار على النار وتوضع فيه ملعقتين من الزبدة وتحمر بداخلها نصف تسويه مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروم وتضيف عليها مقدار ٤٠٠ جرام طماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعه على اربع قطع ومقدار أربعه فصوص ثوم مفروم ومقدار ملعقة صغيره من الزعفران ومقدار عشرة جرامات ملح ومقدار ثلاثة جرامات فلفل ومقدار نصف لتر من خلاصة السمك وترص بداخلها السمك ويغلي على نار حاميه مدة عشر دقائق ثم يرص السمك في صحن غويط فوق عيش طوست مثل عيش البويابيس ثم توضع محل التسويه على نار حاميه حتى يرسى ويكسي به السمك ويخدم فى الحال

روچيه الانانتيز Rougets á la Nantaise

هو أن تحضر السمك البربوني وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ويلف في الدقيق ويرش بالزبدة أوالزيت ويحمر جريبه ثم تحضر كسارولة وتضع بداخلها مقدار كوبة نبيذ أبيض وتضيف عليه ملعقة بصل شارلوت ناعم وتضعها يغلي على النار وتضع لها مقدار أربع ملاعق من صوص دميجلاس وملعقتين جلاس ديفياند وتتركها تغلى حتى ترسى وتضيف عليها بعد تكسيرها بالشوكه ثم تخفقها بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتفردها داخل الصحن وترص فوقها السمك البربوني المسوي جريبه وترص في دائر الصحن قطع ليمون مستديرة منقوشة ويخدم في الحال

روچيه الا نسواز Rougets à la Niçoise

هو أن تحضر السمك البربونى وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويرش بالزيت ويحمر جريبه وترصه في الصحن وتضع له من الدائر جرناتير الا نسواز ويخدم في الحال

روچيه الا ڤليروا Rougets à la Villeroy

تحضر مقدارا من الفلتو السمك البربوني وتملحه مدة ٢٠ دقيقة بالملح والفلفل وعصير ليمون والزيت وبعد ذلك تجففه جيدا وتلفه بصوص ڤليروا وترصة فى صحن مدهون زبدة حتى يبرد يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويغرف فى صحن فوق فوطه مع مقدونس فريتو ومن الدائر ليمون يقطع قطعا مستديرة منقوش ويخدم في الحال

السردين Sardines

هو أولا ينظف من القشر ويقطع من الرأس وينظف من الداخل جيدا ويقص الشوك من الجانبين بالمقص ويغسل بماء بارد جيدا ويجففه بفوطه نظيفه والسردين اما ان يسوى صحيح أو يخلي حسب ما سيوضح في العمل بعد

سردين الا انتيبواز Sardines à l'Antiboise

تحضر مقدارا من السردين وتخلي من العظم ويقسم قسمين وينظف جيدا ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن فى الدقيق ويغطس في البيض ثم يتبن في عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر فريتو عن الطلب ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه في الوسط طماطم الا بورتوجيز بالتوضيحات الآتية . تحمر مقدار بصلتين مفرومتين فرما ناعما بملعقتين من الزيت ثم تضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وتوضع لها مقدار فصين ثوم مفرومه فرما ناعماً ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وقليل من السكر البودرة ويغطى ويسوى على نار هادئة حتى تجف ماؤه تماما وتخدم في الحال

سردين الا باسك Sardines Basques

هو أن تحضر السردين كالسابق ذكره وبعد ان يحمر يرص في الصحن ويوضع له فى الوسط بدلا عن الطماطم صوص بيارنز ممزوجة بملعقتين كبرى صحيح بدون فرم

سردين بو نفام Sardines Bonne Phemme

هو ان تحضر كسارولة بها مقدار ثلاث ملاعق زيت وتحمر بداخلها مقدار أربع بصلات متوسطة الحجم بعد فرمها اجنسيه أى ترس رفيع وعند ما تحمر البصلة تطفى عليها بكوبة نبيذ أبيض وتتركها تغلي حتى تنقص الى الثلث وتضاف لها مقدار خمس قطع من الطماطم المتوسطة الحجم بعد تقشيرهـا واخلائها من البذور تقطع اجنسيه وتمزج بالزيت ويوضع لها ملح وفلفل وتترك على النار وتغلي حتى ترسي ثم تفردها داخل صحن فرن ويرص فوقها مقدار عشر سردينات مقطعة الرؤوس ومنظفه جيداً ويرش من اعلى بعيش مدقوق ممزوج بقليل من ورق الفينوكيه مفروم ويرش بالزيت ويحمر في فرن متوسط الحرارة و بعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

سردين الاپايزان Sardines à la Paysanne

هو أن تحضر مقدار عشرة من السردين من النوع الكبير وتخليها من العظم وينظف الفلتو جيداً من العظم ويصلح بالسكينه من الجانبين ويفرد خفيفاً بجنب السكينة ويكسي بفارسة من السمك ويلف بوبيت مستديراً اسطوانياً ويرص في سطوار مدهوناً زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وماء الشامبنيون وعصير ليمونة ومقدار ٢٠ جرام زبده ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم تحضر مقدار ٢٠٠ جرام ورق سبانخ ويسوي امقدار غليتين بالماء ثم يبرد بالماء البارد ويعصر جيداً من الماء ويفرم نصف فرم بالسكينة ويوضع فى كسارولة بها مقدار ٥٠ جرام زبدة على نار متوسطة مع قليل من الملح والفلفل وفصين ثوم مفرومه ويلف جيداً حتى يرسي ويجف ماؤه ثم تضيف عليه مقدار ملعقة بوريه أنشوجة ثم ترص السمك في وسط الصحن وتضيف له السبانخ وبيض مسلوق مقطع على أربعة قطع ثم توضع محل التسوية على النار وتضع مقدار أربعة ملاعق كنكاسيه مع استمرار التقليب حتى يرسي وتضيف له ملعقتين صوص بشامل ويكسي الجميع بهذه الصلصة ويرش بعيش مدقوق وجبنه برمزان وزبدة خفيفة (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

سردين ألا بروفنسال Sardines à la Provençale

هو أن تحضر مقداراً من السردين وتضيف له قليلا من الملح والفلفل وعصير الليمون ثم يلف في الدقيق ويحمر سوتيه بالزيت ويوضع له أثناء التحمير فصين ثوم مفرومه وورقة لاورو وعودتان ثم يرص السمك في صحن فرن أو كوكوت ويطفى على محل السمك بمقدار ملعقتين من الخل ويرش فوق السمك وعصير ليمونة ويرش بمقدونس خفيف ويخدم في الحال

سردين تيادور Sardines Théodore

تحضر مقداراً من السردين ويخلي من الجانبين وينظف جيداً ويملأ بفارسة من السمك ممزوجة بدوكسيل ويطبق الاثنين فليه على بعضهما والفارسة من الداخل ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض ويرص فى الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

سردين ألا تولونيز Sardines à la Toulonnaise

تحضر مقدارا من السردين ويخلى من السلسله والعظم ويملأ بفارسه سمك الاكريم ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه مول مسوي بوشيه ومنظف جيداً ويكسى بصوص ڤوليتيه من السمك ويخدم فى الحال

سردين ألا سانت ورى Sardines à la Saint Honorat

تحضر مقدارا من السردين مخلى من العظم ومنظف جيدا من الشوك ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويغطس في بيض مضروب ويلف فى قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر بالزبدة مثل

صول كلوليير ويرص فى صحن مستطيل من الجانبين وفى الوسط طماطم كنكاسية مسواة بالزبدة ومن الدائر صوص قالوا ومن أعلى السمك زبدة الا متردوتيل ويخدم في الحال

سردين ألا سيسيليين — Sardines à la Sicillienne

هو أن تسوى سردين فلتو كالسابق ذكره ويرص في الصحن وتوضع فوق كل فلتو من السردين قطع مستديره من الليمون مقشر وخالى من البذر وتضيف له من الدائر بيرنوازيت أى زبده الأنشوجه الموضحه في انواع الزبده المركبه ممزوجه بملعقه كبري وملعقه فلتو انشوجه مقطع قطعا صغيره وبيض مسلوق مفروم ويخدم فى الحال

سردين جرييه — Sardines Grillées

هو ان تحضر السردين وبعد تنظيفه جيدا تضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وزيت خفيف وبعد مدة دقيقة يجفف ويتبن فى الدقيق ويرش بالزيت أوالزبدة ويحمر جرييه على الشباك ويرص فى الصحن ويخدم معه في الصلصيرا زبدة الامترودونيل او صوص برسى ويخدم فى الحال وهو سخن

سردين فريت الا ايطالين — Sardines Frites à l'Italienne

يخلي السرين فلتو وينظف جيدا ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يغطس فى عين بتافرى خفيف ويحمر فريتو بالزيت عند الطلب ويغرف في الصحن على فوطه اوورق دانتله ويخدم معه في الصلصيرا صلصه طماطم ويقدم في الحال

سردين الاڤيڤانديير — Sardines à la Vivandière

تحضر مقدارا من السردين ويخلى فلتو وينظف جيدا ويصلح بالسكينه من الجانبين ويبط خفيفا بجانب السكينة ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويكسى بفارسه دوكسيل ويلف ويبيت لفا مستديرا اسطوانيا ثم تحضر مقدارا من الخيار وتقطعه قطعا متساويه بعلو قيراطين ويقشر ويخلي من الداخل ويسوي بلانشيه مقدار غليتين ثم يرص في سطوار مدهون زبدة ويوضع داخل الخيار فلتو من السردين ويضاف له مقدار من ماء الشامبنيون او من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى في فرن متوسط ويرش عليه من اعلى من محل التسويه وبعد ان يسوي يكسى بصلصه طماطم خفيفه ويرش من اعلى ورق سرفى واستراجون مفرومه ويخدم في الحال

سردين الا كورتيزان — Sardines à la Courtisane

هو ان تحضر مقدارا من السردين وتخليه من العظم وينظف جيدا ويملا بفارسة من السمك ممزوجه بدوكسيل ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه بالنبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة ١٢ دقيقه ويرص فى الصحن فوق كروتون من العيش موضب بقدر السمك محمر بالزبدة ويكسى بصوص ڤوليتيه ممزوج معها مقدار الربع سبانخ بوريه وترش بالجبنه وزبدة خفيفه (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له جرنية من الدائر بطاطس كوركيت صغير مثل البندق محمر في الحال عن الطلب ويخدم فى الحال

سردين الا هيرواز Sardines à la Hyèroise

هو أن تسوي بالزبدة في كسارولة مقدار ثلاث قطع من الكراث الابيض مقطع ايمنسيه أى ترس رفيع وتطفى عليه نصف كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من ماء الشامبنيون ويغلي حتى ينضج ثم تحضر السردين وتخلى من العظم وينظف جيدا وتملأ بفارسة من السمك ويرص في صينية مدهونة زبدة وتضيف عليه التجهزات السابقة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوي مدة ١٢ دقيقة ثم يرص في صحن فوق كروتون عيش محمر بالزبدة ومقطع بطول السمكة ثم يوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتي يرسى ويربط بصفار بيض ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وقليل من الشطه ونصف ملعقة مقدنس مفروم ويكسي بها السردين ويخدم في الحال

سردين الاهاڤريز Sardines à la Havraise

هو أن تحضر السردين ويخلي من العظم وينظف جيدا ويملأ بفارسة سمك ويرص في صينيه مدهونه زبدة ويضاف له عصير ليمونة وقليل من الملح والفلفل ومقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقه إجلاسيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه مده ١٢ دقيقه ويرص السمك في الصحن ويكسى بصوص ڤان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويوضع له خيط من جلاس ديڤياند من أعلى ويحاط بجرنيه من الدائر مول أى مديه محمر فريتو ويخدم في الحال

سردين الامناجير Sardines à la Ménagére

هو أن تحضر السردين ويخلي من العظم وينظف جيدا ويملأ بفارسه من السمك ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ويرش عليه نصف ملعقة بصل شاروت مفروم فرما ناعما ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) اى ترس رفيع ثم يرش عليه مقدار ربع كوبة نبيذ أبيض ومقدار ٣٠ جرام زبدة سائحة ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يوضع له عصير ليمونة ويرش من أعلى بمقدونس واستراجون وورق سرفي مفرومة ويخدم في الحال

سردين الا نسواز Sardinés à la Nicoise

تحضر مقدارا من السردين ويخلى من العظم وينظف جيدا ويفتح من الجانبين بالسكينة ويكسي بفارسه دوكسيل ويلف بوبييت لفا مستديرا إسطوانيا ثم تضعه داخل نوار قرع ويقفل عليه ويرص في سطوار مدهون زبدة ويضاف له مقدار من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ثم يغطى ويسوى بوشيه في الفرن مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويربط محل التسوية بزبدة مانييه الموضحة فى انواع الزبدة المركبه وتمزج بملعقة بوريه أنشوجه ويخدم في الحال



المرلان
Merlan

مرلان الانجليز Merlans à l'Anglaise

تحضر مقدارا من المرلان وتنظفه جيدا وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسله وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتين في الدقيق ويغطس في بيض مضروب ويتين فى قلب عيش افرنكي ويحمير بالزبدة عندالطلب ويرص في الصحن ويوضع فوقه قطع من الزبدة الامتر دوتيل ويخدم في الحال وهو ساخن

مرلان أورلى Merlans Orly

هو أن تحضر المرلان وتخلية من العظم وتنظفه وتصلحه جيدا وترصه في صحن مدهون زبده مفروش بقاعه ملعقة بصل شارلوت مفروم ويضاف له مقدار نصف كوبه من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمون ويسوى في فرن متوسط ويرش عليه دائما من محل التسوية وعندما يقرب نضجه يصفي منه محل التسوية فى كسارولة أخرى وتغلي على النارحتي تغري ثم ترش فوق السمك ويحمر فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له مقدار عصير ليمونه ويرش عليه مقدونس مفروم فرما خفيفا ويخدم في الحال

مرلان او جرتان Merlans au Gratin

تحضر مقدارا من المرلان ويخلى من الظهر وتخرج منه السلسله وينظف جيدا ويملأ بفارسة من المرلان ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ومفروش في قاعه ملعقة بصل شارلوت ويكسى بملعقتين صوص جراتان ويوضع له من من الدائر حول المرلان شامبنيون مقطع قطعا مستديرة مركب فوق بعضه من حوافه حول السمك ويرص فوق السمك مقدار ثلاث من رؤوس شامبنيون فوق كل سمكة ويرش عليها نبيذ ابيض مقدار ملعقتين حول دائر الصحن ويغطى الجميع بصوص اجراتا ويرش بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيفة ويسوي فى فرن متوسط الحراره وعند خروجه من الفرن يعصر عليه ليمون ثم يورد ثانيا وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال .

مرلان الا ديبواز Merlans à la Dieppoise

هو ان تحضر مقدارا من المرلان ويخلى من الظهر وتخرج منه السلسله وينظف جيدا ويرص فى صينيه مدهونه زبدة ويوضع له عصير ليمونه ونصف كوبة من النبيذ الابيض وماء شامبنيون و ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه فى الفرن مدة عشرة دقائق او ١٢ ثم يرص فى الصحن ويوضع له جرنيه دييبواز ويكسى الجميع بصوص ڤان بلا بعد مزجة بمحل التسويه وبعد ان ترسى ويخدم فى الحال .

واحيانا يوردفي الفرن ويخدم فى الحال

مرلان ديلومات Merlans Diplomate

هو ان تحضر المرلان وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسله وتنظفه جيدا وتملأه بفارسة من المرلان ممزوجة

بصوص شاسير راسيه جدا داخلها طماطم كثير ويرص في صينيه مدهونه زبدة ويرش عليه مقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبده ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق او ١٢ ثم يرص فى الصحن ويكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

مرلان دوجسكلان — Merlan Duguesclin

تحضر المرلان وينظف جيدا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويرش عليه مقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمونة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي بوشيه مدة ١٠ او١٢ دقيقة ويرص فى الصحن ويوضع له جرنيه من الدائر فوند خرشوف مملوء قطعا من الجمبرى ويكسي بصوص كريفيت ويخدم فى الحال

مرلان ريشيلييه — Merlans Richelieu

وهو مثل مرلان الانجليه ويرص قطع تروف فوق الزبده الامترودوتيل ويخدم في الحال

مرلان أوفين زرب — Merlans auFines Herbes

هو أن تحضر مقدارا من المرلان وبعد تنظيفه جيدا فى صينيه مدهونه زبده تضيف له نصف كوبة من النبيذ الأبيض وماء شامبنيون وملح وفلفل وعصير ليمون ويسوى بوشيه مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد ذلك يرص في الصحن ويجفف قليلا داخل الفرن ويكسى بصوص فين زرب ويخدم في الحال

مرلان ألا فرانسيز — Merlans à la Française

هو ان تحضر مقدارا من المرلان وتخلى من العظم ويصلح جيدا ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وبعد ذلك يغطس فى اللبن ويتبن فى الدقيق ويحمر فى زيت حام عند الطلب ويغرف على فوطه أو ورق دانتله ومقدونس فريتو وليمون مقطع قطعا مستديرة وصوص تارتار في الصلصيرا أو مايونيز أو أى صلصة حسب الطلب

مرلان فريت — Merlans Frits

تحضر الفليه كالسابق ذكره ويغطس فى البيض ويتبن فى قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ومقدونس فريتو وليمون وصلصة حسب الطلب في الصلصيرا

مرلان ڤيردي — Merlans Verdi

تحضر مقدارا من الفلتو مرلان ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرش عليه نبيذ أبيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسى بصوص شورو ويرش من أعلى بتروف مفروم ويخدم فى الحال

مرلان كانكاليز Merlans Cancalaise

تحضر مقداراً من الفليه مرلان ويسوي بوشيه كالمتقدم ذكره ويرص فى الصحن ويضاف له الجرنيه من الدائر ويتر ومول أي مديه مسواة بوشيه وتنظفه وجمبري ويكسي بصوص نورماند ويخدم في الحال

مرلان كرلبير Merlans Colbert

تحضر مقدارا من المرلان وتفتحه من الظهر وترفع منه السلسلة وتنظفه جيداً وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وبعدها يغطس فى بيض مضروب ويتبن فى قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص فى صحن ويضاف له فى وسط السمك زبدة الا متردوتيل وقطع ليمون منقوشة فى دائرالصحن ويخدم في الحال

مرلان انكولير Merlans Encolere

هو أن تحضر المرلان وتنظفه جيداً وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يلف السمكة مثل الكعكة ويوضع ذيلها فى فمها ويتبن فى الدقيق ويحمر فريتو وترص فى الصحن على فوطه أو ورق دانتلة وتخدم معه الصلصة في الصلصيرا حسب الطلب وتخدم في الحال

مرلان الاسيسيليا Merlans à la Cécilia

تحضر فلتو مرلان وتضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن فى الدقيق ويحمر بالزبدة على الوجهين ويرص في الصحن ويصب عليه ملعقه چو مربوط ربطا خفيفا وعصيرليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة مقدوحه ويرش عليه مقدونس رشا خفيفا ويوضع له جرنيه من الدائر رؤوس اسبرج مرشوشه بالجبنه والزبدة ومحمرة فيالفرن ويخدم في الحال

مرلان ان لورنييت Merlans en Lorgnette

تحضر مقدارا من المرلان وبعد تنظيفها جيدا تفتح من الظهر بالطول الى الرأس وتنظفه من العظم جيدا وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل ثم يلف بوبييت حول بعضه وتضع في وسطه سيخ لكى لا يفرد لاجل ان يظل ملفوفا حول بعضه ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن بداخله فوطه ومعه مقدونس فريتو وصلصه طماطم في الصلصيراويخدم في الحال

مرلان انلورينت اوجراتان Merlans en Lorgnette au Gratin

هو ان تحضر المرلان وتشقه على اثنين بالطول وتخرج منه السلسله وتنظفه جيدا وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وتكسبه من الداخل بفارسة سمك ممزوجة بمقدونس واستراجون مفروم ويلف بوبييت مستدير اسطوانى ويرص في صحن فرن مدهون بزبده ومفرود بداخله نصف ملعقه بصل شارلوت مفروم ومغطي بملعقتين من

صوص جراتان ويوضع فوقها البوبيت وتظل الرؤوس في وسط الصحن وتضع فوق كل قطعه رأس شامبنيون وتضيف لها من الدائر شامبنيون مقطع ايمنسيه أى ترس رفيع ويكسى بصوص جراتان ويرش بعيش مدقوق ويرش بالزبده رشا خفيفا ويسوى في فرن متوسط وعند مايتم نضجه يخرج من الفرن ويضاف له عصير ليمونة من أعلى ويرش بمقدونس خفيف ويخدم في الحال

مولان الامنيير هو مثل صول ميتيير Merlans à la Meunière

مولان الانسوان هو مثل روجيه الانسواز Merlans à la Nicoise

مرلان هوتيليير Merlans Hôteliere

هو ان تحضر المرلان ويفتح من الظهر وتخرج منه السلسلة وتنظفة جيدا وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويغطس في البيض ويتبن ثانيا في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في الصحن ويضاف له من أعلى في وسط الظهر زبده الامترودتيل ممزوجه بدوكسيل وتخدم في الحال

الماتيلوت Matolo tes

الماتيلوت هو يصنع غالبا من سمك البحر الحلو وبعد أن ينظف جيدا ويقطع قطعا متساويه وهو يتركب أيضا من عدة انواع من السمك مع بعضها أو من نوع واحد حسب ماسيوضح في العمل فيما بعد

ولا جل عشرة أو ١٢ شخصا يلزم لهم مقدار كيلو ونصف من نوع واحد أو من عدة انواع وكيفية العمل :—

بعد تنظيف السمك جيدا يقطع قطعا متساويه ويرص في سطوار بداخله بصلتين مفرومتين وبوكي جرنيه أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وعودتان ومقدار أربعة فصوص توم ومقدار ٨ جرام ملح ومقدار أربع حبات فلفل صحاح ويغطي بالنبيذ الأحمر أو نبيذ أبيض حسب نوع السمك وتضعه يغلى على النار ثم تضع له فنجان كونياك وتولعه وتغطيه وتضعه على نار متوسطة حتى يتم نضجه وعند مايتم النضج ترفع القطع وترصها في كسارولة أخرى وسيوضح كيفية أتمامه بعد لأنه على طريقتين الامارنيير أو منير ماتيلوت مارنيير مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة على مقدار ٦٠ جرام دقيق ويمزج ببعضه ويربط بها مقدار اتر من الصلصة وماتيلوت منيير يصنع من النبيذ الاحمر وهو لا يضاف له جرنيه الاكريفيس از جمبري وكروتون

ماتيلوت الاكانوتيير Matelotes à la Canotiére

يتركب من نوعين من السمك ثعابين مقطعة قطعا متساوية وسمك فرخ قشر وهو يسوى بالنبيذ الابيض كما سبق توضيحه ويولع بالكونياك ليحترق منه السبرتو ويسوي مغطى وبعد ان يسوى يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على النار حتي ينقص الي الثلث ويربط بزبدة منييه ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة طازجة على لتر من الصلصة ويضاف له جرنيه من الدائر رؤوس شامبنيون وبصل قويرمة سسوي اجلاسيه بالزبدة وقطع فلتو من السمك مثل الاصابع ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويلف في الدقيق ويغطس في البيض ويتبن في عيش مدقوق ويحمر فريتو وكريفيس او جمبري مسواة في كريبون ويخدم في الحال وهو ساخن

ماتيلوت الا مارينير Matelotes à la Mariniére

يسوى السمك بالنبيذ الابيض ويولع الكنياك حتى يحترق منه السبرتو وبعد ان يسوى يرص في الصحن وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتي ينقص محل التسويه على النصف ويربط بملعقتين صوص ڤوليتيه وتخفق بزبدة طازجة جدا بعيدا عن النار ويضيف له جرنيه من الدائر شامبنيون وبصل قويرمه مسوى اجلاسيه بزبدة الجمبرى وكروتون عيش مثل الحجاب محمر بالزبدة ويخدم فى الحال وهو ساخن .

ماتيلوت الامنيير Matelotes à la Meuniére

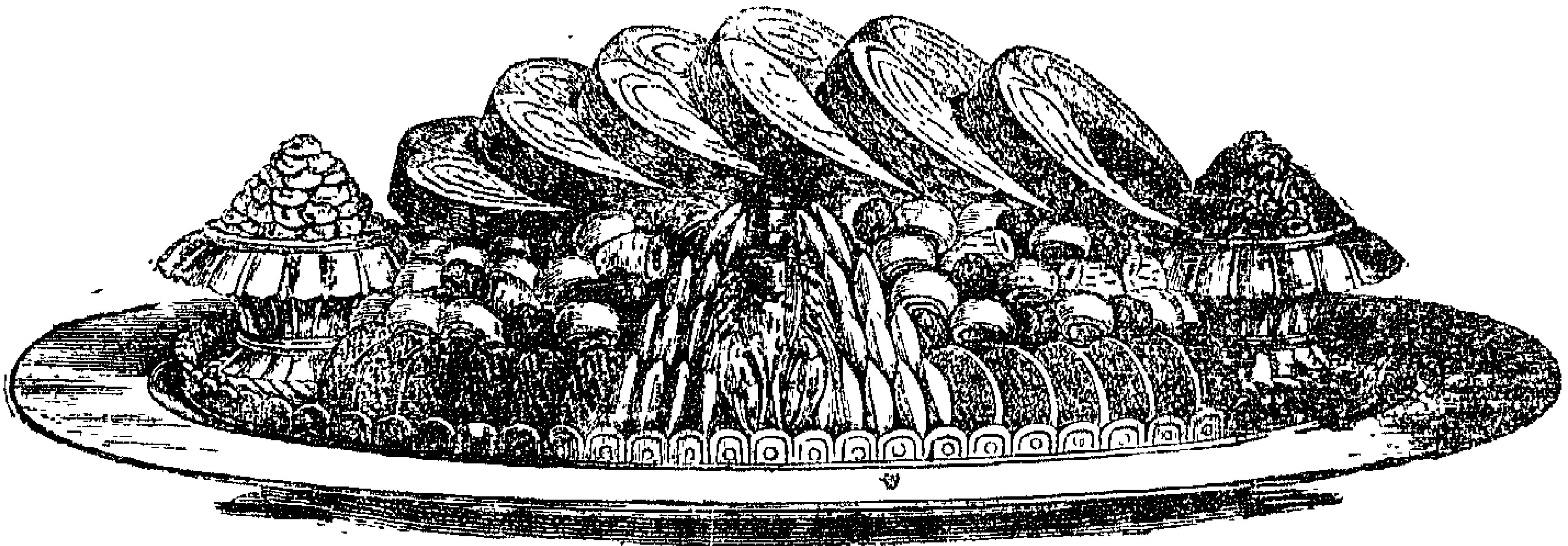
وهو يسوي بالنبيذ الأحمر ويولع بالكونياك حتى تحترق منه السبرتو وتربط الصلصة بزبدة منير ويضاف له جرنيه من الدائر كريڤس او جمبرى وكرتون من العيش حجاب محمر بالزبدة ويخدم فى الحال

ماتيلوت الانورماند Matelotes à'la Normande

هو يتركب من سمك الصول وترنش من السمك الكبير وجملة قطع من السمك الصغير ويغطي (بسدر السمك) وهو نوع من الخمر او النبيذ الابيض ويولع بالكونياك حتى يحترق منه السبيرتو وبعد أن يستوى السمك يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على النار حتي ينقص الى النصف ويربط بصوص ڤولينيه من السمك ويضاف له اخيرا مقدار ملعقتين من الكريمه وقليل من الشطه كاين پيبر ويضاف له جرنيه شامبنيون ومول أى مدية ويتر مسواة بوشيه ومنظفة جيدا وكريڤس أوجمبرى وكروتون عيش احجبه محمر فريتو بالزبدة ويخدم في الحال

ماتيلوت الاپاريزين Matelotes à la Parisienne

وهو يتركب من قطع السمك البولطي فرخ قشر أو الأروس وقطع من التعابين وبعض قطع من السمك الاخر ويرص في سطوار ويضاف له نبيذ أبيض ومقدار من البصل وجزر وكرفس مفرومه فرما ناعما ومسواة



(رسم ٤١) مارتليت الاباريزين

بالزبده ويصب عليها بالنبيذ الأحمر ومقدار أربعة فصوص توم وشامبنيون مفروم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وبعد أن يسوى يرص في وسط الصحن فوق قطعه من العيش مكسيه بفارسة سمك ومجففه من العرق ويضاف له جرنيه من الجانابين مقدار اثنين لانجوست وروس شامبنيون وبصل أورمة

مسوى اجلاسبه وكانل من السمك وتروف وكروتون من العيش مقطع بيضاوي ووتيرومسوي بوشية وجمبري ويوضع محل التسوية على النار ويوضع له ملعقتين من صوص ديمجلاس وملعقتين مادير وتصفي الصلصه ويكسى بها السمك والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

السمك الثعابين

Anguille

انجى بوبي الانجليز — Anguille Bouillie à l'Auglaise

هو أولا ينظف السمك جيدا ويقطع منة الرأس ثم يقطع قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر ويسوى مسلوق بالماء والملح وقليل من الخل أوعصير ليمون وقطعة كرفس وقطعة كرات وورقة لاورد وقطعة بصل وبعد أن يسوى يرص في الصحن ويخدم معه صوص اوفين زرب وبطاطس مسلوق ويخدم في الحال

انجى الا بوكير — Aeguille à la Beaucaire

هو أن تحضر مقدارا من السمك الثعابين ويخلي من العظم ويملأ بفارسة سمك ممزوج معها مقدار ١٢٥ جرام شامبنيون مفروم ومعصورا من الماء ومنطفة سوتيه بالزبدة ومبرده قبل أن تمزج مع الفارسة على مقدار نصف كيلو فارسه ويلف حول بعضه بيضاوى ويحمر قليلا بالزبده ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص فى صحن فرن ويضاف له ملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعماً ومقدار ربع كوبه نبيذ أبيض ومقدار كأس من الكونياك ومقدار ٥٠ جرام زبدة ومقدار ١٠٠ جرام شامبنيون صغير ومقدار ٢٠ بصلة صغيرة محمر بالزبدة ويسوى بريزيه في الفرن وبعد أن يتم نضجه يخدم مثل ماهو بصحن الفرن

انجى بنيو تون — Anguille Benoïton

هو أن تحضر السمك الثعابين ويخلي فلتو وينظف جيداً ويقطع بطول عشرة سنتيمترا ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويلف مثل البرمة (حلزوني) ويحمر فريتو ويرص في الصحن مع مقدونس فريتو ويخدم معه الصلصة الآتية : —

تحضر مقدار كوبة نبيذ أحمر في كسارولة ومقدار ملعقة بصل شارلوت مفروم وقطع من لحم الثعبان محل التسوية وملعقة مقدونس مفروم ويغلي حتي ينقص إلي الثلث ويصفي جيداً بالمنخل أو بالشنوار مع الدعك بالملعقة وتخفقها ١٠٠ جرام زبدة ويخدم فى الصلصيرا مع السمك ويخدم فى الحال

انجى الادوران — Anguille à la Dorand

هو أن تحضر مقدارا من سمك الثعابين وتقطعها قطعاً بطول ٥ سنتمتر وتخليها من العظم وتملأ بفارسة سمك

وتلف في قطع من الشاش ويرص في سطوار مدهون بزبدة وتضيف عليها مقدار أربع ملاعق خضروات جزر وبصل وكراث وكرفس مفرومة فرما ناعما جدا ومسواه بالزبدة على نار هادئه ويضاف له مقدار كوبه نبيذ ابيض ونصف كوبة ماء ويسوي بوشيه في الفرن وعلية ورق اجلاسيه مدهونة زبده ويحمر في الفرن بعد أن تفك الشاشة بعدالتسويه ويرص فيالصحن ويخدم معها محل التسوية بعد أن ينقص النصف (برسى) ويحقق بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة وقليل من الصلصلهفي الصاصيرا ويخدم فى الحال

انجى فريت Anguille Frite

هو أن تحضر مقداراً من السمك الثعابين الصغيرة وبعد أن تنظفها جيداً تضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويخمر مدة ربع ساعة ثم يتبن فى الدقيق ويلف كالشكل الآتي 8 : دبوس ويغرس فى الوسط سيخ ويحمر فريتو ويرص في الصحن ومعه مقدونس فريتو ويخدم فىالحال

انجى فريت الانجليز Anguille Frite à la Anglaise

تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتخلي فليتو وينظف جيدا ويقطع قطعاً متساويه بطول ٥ سنتيمتر ويخمر مدة ثلاث ساعات بملح وعصير ليمون وفلفل رزيت ثم يغطس في بيض ويتبن في قلب عيش أبيض مصفى من المنخل ويحمر فريتو ويغرف في الصحن مع مقدونس فريتو وعيش معه صلصة بيضة في الصلصيرا أى بتار صوص ويضاف لها ملعقة زبدة انشوجه ويخدم في الحال

انجى ان ماتيلوت Anguille en Matetote

وهو يصنع كما هو موضح في انواع الماتيلوت مارينيرار منير

انجىالا مناجير Anguille à la Méngére

هوأن تحضر مقدارا منالسمك الثعابين وتنظفه جيدا وتخمره مقدار ساعة بملح وفلفل وعصير ليمون وزيت ويحمرجريية على الشباك ويرص في الصحن وتضيف له خيار كرنشون من الدائر ويخدم معة في الصلصيرا زبدة الامتردوتيل ممزوجه بملعقة مستاردةويخدم في الحال

انجى منيير Anguille Meanière

تحضرمقدارا من السمك الثعابين الصغير وبعد أن تنظفه جيدا بقطع قطعا متساوية يطول ٥ سنتيمتر ويخمر مده ساعه في الملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويحمر بالزبدة ويرص فى الصحن ويضاف له عصير ليمونويوضع عليه زبدة مقدوحه ويرش فوقه مقدونس خفيف و يخدم في الحال

باتيه شودانجى Páte chaud da Anguille

هو أن تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتخليه فلتو من العظم وبعد أن ينظف جيدا بقطع قطعا بطول ٥

سنتيمتر تقريبا ويغرس بداخله قطع من التروف ويخمر مدة ساعتين فى النبيذ الابيض وكونياك وقليل من الزيت والملح والفلفل ثم تحضر قالب باتيه مستطيل وتبطنه من الداخل بعجينة البات فونسية وتبطن من داخل العجينة طبقه من فارسة السمك ممزوجه بتروف مفروم وملعقة زبده انشوجة ممزوجة جيدا ببعض ثم تضع طبقه من الفارسة فى القاع وطبقة من السمك وأخرى ثالثة من الفارسة ورابعه من السمك وطبقة من الفارسة وفوقها ملعقتين زبدة سائحه ثم تغطى بطبقه من العجين ويرسم من اعلى بورقة شجر من العجين مقطوع بالقطاعه يرسم الورقة ويلمع بصفار بيض ويسوي في فرن متوسط مده ساعتين ثم يخلع الباتيه من القالب ويوضع في الصحن ويخدم معه صوص ديبجلاس وتمكن أن يخدم بارد

باتيه شودانجي الا انجليزا   Pâté Chaudx à l'Anglaise

هو ان تحضر مقدارا من السمك وتخليه وتقطعه كالسابق ذكره ويسلق بالماء والملح مقدار ثلث نضج ثم يبرد بالماء البارد ويصفى من الماء ويوضع فى صحن وتضع له ملح وفلفل وجوز الطيب وملعقة مقدونس مفروم ثم يرص معه طبقة من البيض المسلوق مقطع اربع قطع وتضيف له مقدار ٢٥ جرام زبدة ويغطي الصحن بطبقة من عجينة الفيتاج بعد ان تدهن حروف الصحن بصفار بيض ويدهن من اعلى كذلك بصفار بيض خفيف وتثقبه من اعلي بثقب مستدير لاجل ان يخرج منه البخار ويسوي في فرن متوسط مدة ساعة تقريبا وعند اتمام التسوية يوضع له في الثقب مقدار اربع ملاعق صوص ديمجلاس بخلاصة السمك ويخدم في الحال . ويمكن ان يصنع بهذه الطريقة ويخدم بارد .

انجى يوم بادور   Anguille Pompadour

هو ان تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتنظفه جيدا ثم يلف مثل الكعكة لفا مستدير ويسوي بوشيه في (كوربيون) بالنبيذ الابيض وبعد ان يسوى يترك حتى يبرد فى محل التسوية وبعد أن يبرد يخرج من الماء وتجففه على فوطة نظيفة ويكسى بصوص ڤليروا وبعد أن يبرد يغطس فى بيض مضروب ويتبن في عيش افرنكي مدقوق ومنخل بمنخل سلك رفيع ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن مفروش بداخله فوطه ويضاف له مقدونس فريتو من الوسط ويوضع له حول الدائر كوركيت صغير من البطاطس بوم دوشيش ويخدم معه فى الصلصيرا صوص بيارنيز ممزوجة بالطماطم ويخدم فى الحال

انجى الا روينيز   Anguilles à la Rouennaise

هو ان تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتنظفه جيدا وتلفه لفاً مستديراً مثل الكعكة وترصة فى سطوار أو في صينيه مدهونة زبدة ثم تحضر كسارولة بها مقدار ملعقتين زبدة وملعقتين خضار مفروم فرما ناعما جداً مثل كراث وبصل وكرفس وجزر ويسوى بالزبدة مقدار ثلثى تسويه وتصب عليه كوبة نبيذ أحمر ثم تضعها فوق السمك ويضاف له قليل من الملح والفلفل وورقة لاورو ويستوى فى فرن متوسط وعند مايتم نضجه ويجلس ويورد يغرف فى صحن مستدير ويضاف له جرنيه من الوسط شامبنيون وويتر مسوى بوشيه ومنظف مع قطع من كبد السمك المسوى بوشيه وتكسي الجرناتير بمحل التسوية بعد ان تضيف عليه ملعقة صلصة اسبانيولا وتصفي بفوطة ويضاف له من الدائر ايير . رأس متبن في الدقيق ومحمر سوتيه بالزبدة ويخدم فى الحال

انجي الا رومين Anguille à laRomaine

تحضر مقدارا من السمك الثعابين الصغيرة ثم تنظفها جيدا وتقطعها قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر تقريبا ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص فى سطوار بعد أن يحمر قليلا ويضاف لها مقدارا من البازلا الطازجه مسواة مقدار غليتين بالماء ومقدار من االاتوجة مقطعه چلين رفيع مثل الشعر وملفوفة قليلا بالزبده ويضاف لها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار كوبتين من النبيذ الابيض وتسوى على نار هادئة وبعد أن يتم تسويتها تربط الصلصه بزبدة منيه ويغرف فى صحن غويط ويخدم في الحال

انجي الاتارتار Anguille à la Tartare

هو أن تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتنظفه جيدا ويسوي بوشية بالنبيذ الابيض فى كربيون صحيح أو مقطع قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر وبعد أن يسوى ويبرد تخرجه فى محل التسوية وتجففه وتغطسة فى البيض وتتبله فى العيش الافرنكى مدقوق ومنخول وتحمر فريتو عند الطلب ويغرف فى الصحن ومعه مقدونس فريتو ويوضع لة فى دائر الصحن خيار كرنشون وصوص تارتار فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

طورط دانجي الاسان مارتا Tourte d Anguille à la Saint Martin

هو ان تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتخليه فلتو وتقطعة قطعا متساوية بطول ٥ سنتيمتر تقريبا وتخمرة بالملح والفلفل وعصير ليمون مدة نصف ساعه ثم تحضر عجينة البات فو نسيه وتفرد في الصينية بوسع ١٧ سنتيمتر مستديرة بسمك نصف سنتيمتر وتكسى بطبقه خفيفـة من فارسه السمك ممزوجه بمقدونس واستراجون مفرومـه فرما ناعما ويعمل لها سور من الفارسة حول الدائر ويرص فوق الفارسة قطع السمك الفلتو بعد أن تحمر قليـلا بالزبده ويرص مقدارفوقه ١٠٠ جرام بصل ومقدار ٥٠ جرام بصل شارلوت مفرومه ومسواه مكمورة بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطعة (ايمنسيه) ترس رفيع وتغطى بقطعة من الفارسة خفيفه وتدهن حروف العجينه من الدائر بصفار بيض ويغطى بطبقه اخري من عجينه الفيتاچ وتثقب من الوسط بثقب مستدير لاجل أن يخرج منه البخار وتدهن من أعلى بصفار بيض ضعيف وترسم بشرائط من العجين من أعلى مثل الشباك وتسوى فى فرن متوسط الحراره مدة ٣٠ أو ٣٥ دقيقه وعند ماتخرج من الفرن يضاف لها من الثقب ملعقتين زبدة سائحـه ويخدم في الحال

انجي سانت منهولد Anguille Sainte Menehould

هو ان تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتنظفها جيدا وتقطعها قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر تقريبا ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وبعد التسويه يجفف على فوطه ثم يغطس فى زبدة ممزوجة بصفار بيض ويتبن فى عيش افرنكي مصفى من المنخل وممزوج بشامبنيون مفروم ويرش بالزبدة ويحمر جريبه ثم يرص فى صحن مرسوم من الدائر بخيار كرنشون ويخدم معه صوص ماشيه ممزوجة بقطـع من فلتو الانشوجة بدلا من الچامبون المفروم ويخدم في الحال

انجي صوصلي Anguille Soleil

تحضر مقدارا من سمك الثعابين وبعد أن ينظف جيداً يخلي فليه ويصلح جيداً ويخمر فى الملح والفلفل وعصير الليمون مدة ساعة ثم يغطس في البيض ويلف فى قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويلف مثل البرعمة (حلزوني) ويحمر فريتو أو يسوى جريبه ويغرف على فوطة أو ورقةدانتله ومعه صوص طوماطأي صلصة طماطم ويخدم في الحال

انجي سوفرين Anguille Suffren

هو أن تحضر سمك الثعابين وتنظفه وتقطعه قطعاً متوسطة بطول ٥ سنتيمترا ويغرس بداخله قطع من فلتو الانشوجه (يابرى) اللارد ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وبعد ان يسوى يرص فى صحن غويط ثم يوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب ويوضع له مقدارامن صلصة الطماطم حتى ترسي ويخفق بمقدار ٣٠جرام زبدة بعيداً عن النار وملعقة من خلاصة الانشوجه وقليل من الشطة كاين پيپر وتصفى بفوطة وتكسى بها السمك وتخدم في الحال

الوز اى السمك الاروس

Alose

ويطابق أيضا مع أنواع السيمون

الوز برسى Alose Bercy

هو أن تحضر قطعة من السمك الاروس مقدار أقة وتنظفها جيداً وتضعها فيصينية وتضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون ومقداراً من الزيت وتسوى فى فرن متوسط ويرش عليها دائماً اثناء التسوية من محل التسويه حتى تنضج وبعد أن ينضج يغرف في الصحن ويخدم معها صوص برسى وتخدم في الحال

الوز فارسي Alose Farcie

هو أن تحضر سمكة أروس مقدار أقة وتنظف جيدا ثم تخلى وتخرج منها السلسله وتنظف جيداً وتملأ بفارسة من السمك ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمونة وتلف فى ورقة مدهونة بزيت وتوضع فى صينية وتسوي في الفرن مدة ٣٠ أو ٣٥ دقيقة وبعد أن تنضج تضعها في الصحن ويخدم معها صوص برسي

الوز جراتنا Alose Gratin

هو أن تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتضع داخله مقدار ملعقتين من صوص دوكسيل من السمك ثم يرص داخل الصحن قطع متساوية من فلتو السمك الاروس وتكسى بنفس الصلصة وترش بعيش مدقوق وزبدة خفيفة ومقدار كوبة نبيذ ويسوي فى الفرن مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة وتخدم في الحال مثل ماهي عليه

الوز جربيه Alose Grillée

هو أن تحضر مقدار سمكة أروس وتقطعها ترنش وتخمرهـا فى عصير ليمون وزيت وملح وفلفل وعودتان وورقة لاورو مـدة سـاعة ثم تحمر جربيه على الشباك ويرص فى الصحن ويخـدم معه زبدة الا متروديتيل أو بير أنشوا أي زبدة الانشوجة وقطع مستديرة من الليمون ويخدم فى الحال

الوز جربيه الوزي Alose Grillée àloseille

هو كالمتقدم ذكره ويخدم معه في صحن آخر ورق حميض مسوي بريزيه بالزبدة ويخدم معه زبدة سائحة في الصلصيرا

الوز هولانديز Alose Hollandaise

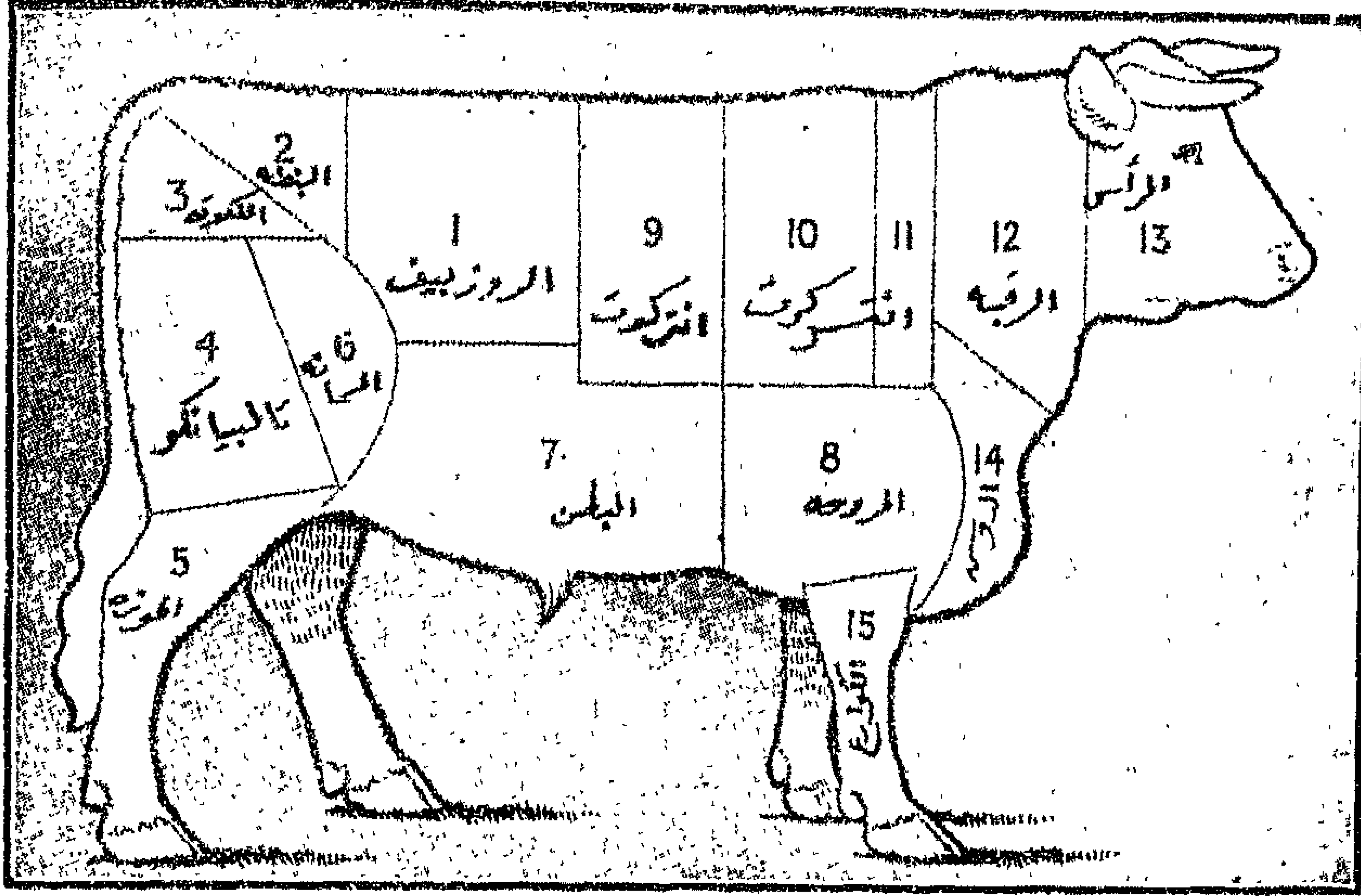
هو أن تحضر سمكة أروس وتنظفها جيدا وتسوي بالماء والملح وفلفل صحيح وبعض من الخضروات الشوربه وبعد أن تسوى توضع على فوطه داخل صحن ومعها بطاطس موضب مثل البيضة ومسوى بالماء والملح ويخدم معة صوص هولانديز ويخدم في الحال

الوز ألا بروڤنسال Alose à la Provencale

هو أن تحضر سمكة أروس وتنظفها جيداً وتخلي من العظم وتملأ بفارسة من السمك ممزوجه بفصين من الثوم مفرومة وتوضع فى صينية وتضع لها مقدار كوبة نبيذ أبيض وملح وفلفل وزيت ومقدار ٣٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعةقطعا صغيرة ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وترش عليها دائماً اثناء التسويه وبعد أن تسوي تضعها في الصحن وتضع محل التسوية علي النارلاجل ان يرسى وتمزجه بمقـدار ٥٠ جرام زبدة انشوجة ويكسى بها السمك ويرش بمقدونس فينو ويخدم في الحال



انواع اللحوم



المخ والنخاع البقري المتخرج من سلسلة الظهر

سرفيل أي المخ وأموريت أي نخاع سلسلة الظهر Cervelles Et Amourettes

المخ والنخاع نضجها واستعمالها واحد وهو أولا أن تحضر المخ او النخاع وتنقعه في ماء بارد مدة ساعة وتغير ماؤه مرتين او ثلاث ثم تقشر القشرة الرفيعة التى بداخلها المخ ثم تحضر كسارولة داخلها مقدار لترين من الماء وتضعها تغلى على النار و تضيف لها مقدار ١٠٠ جرام خضروات جزر وكرات و كرفس و بصل بعد فرمها نصف فرم وورق لاورو ومقدار ٣٠ جرام ملح ومقدار اربع ملاعق خل وعدد ٦ حبات من الفلفل الاسود الصحيح ويغلي الجميع على النار مدة ربع ساعة ثم تصفي بشاشة في كسارولة اخرى وتضع داخلها المخ المنظف او النخاع و يغلى على نار هادئة مدة نصف ساعة و بعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد في مائه الذى سوى فيه و بهذ الطريقة يقال له مسوى في كوربيون

أموريت «أي نخاع سلسلة الظهر» Amourette

كروموسكي داموريت الا فرانسيز Cromesquis d Amourette à la Fransaise

هو ان تحضر مقدارا من النخاع مسوى في كوربيون كالسابق ومقطع قطعا صغيرة ويضاف عليه مقدار النصف كيلو من القارسة مع صفار بيضتين وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تفرد في صحن مدهون زبدة حتى تبرد ثم تقطعها قطعا متساويه وزن كل قطعة ٧٥ جرام وتلف مثل الاصابع مبطوطه وعند الطلب تغطس في عجين بتافري خفيف ويحمر ويرص في صحن داخله فوطه او ورق دانتله ومقدونس محمر ويخدم في الصلصيرا صوص بيريجوا وصوص فين زرب او خلافها ويخدم في الحال

كروموسكى داموريت ألا پولونيز Cromesquis d Amourettes à la Polonais

هو ان تحضر مقدارا من النخاع البقرى مسوى في كوربيون كالسابق ومقطع قطعا صغيرة ويضاف عليه شامبنيون وتروف مفرومه وتمزجها بمقدار من صوص اسبانيول وملح وفلفل وجوزالطيب والعجينة تكون ملفوفة مثل عجينة الكوركيت ثم تحضر مقدارا من البانكيك مسوى رفيع جدا بالملح بدون سكر ثم تفرده على الترابيزة وتصب على جانبه بالكيس من الفارسه الموضوحه وتلفها مثل الاصابع وتقطعها بطول سنتيمتر تقريباً وتبطقليلاوتغطس في عجين بتافرى وتحمر فريتو وترص داخل صحن مفروش بفوطه او ورق دانتله ومقدونس محمر ويخدم معه في الصلصيرا صوص فين زرب اوصوص دوكسيل ويخدم في الحال .

كروموسكى داموريت ألا روس Cromesquis d Amourettes à la Russe

هو ان تحضر الفارسه كالمتقدم ذكرها تماما وتلف مثل الاصابع مبطوطة داخل قطع من الطرب رفيعه أو ويغطس فى عجين بتافري خفيف معجون بالبيرة ويحمر فريتو ويرص فى الصحن داخله فوطة أو ورق دانتله ومقدونس فريتو ويخدم معه الصوص الموضح مع الكروموسكي الا بولونيز ويخدم فى الحال

كوركيت داموريت Corquettes d Amourettes

هو مثل تجهيزات كروموسكى الا فرانسيز وتقطع قطعا متساوية مثل الاصابع وتلف في الدقيق على الترابيزة وتغطس في البيض وتبن فى قلب عيش افرنجى مصفى من المنخل ويبط بطا خفيفا ويحمر فريتو ويخدم معه فى الصلصيرا صوص بيريجوا او صوص ديمجلاس ويخدم في الحال

فريتو داموريت Fritot d Amourottes

هو ان تحضر مقدارا من النخاع مسوى في كوربيون وتقطعه قطعا متساوية بطول ٦ أو ٧ سنتيمترات وتحمر مدة ٢٠ دقيقة بالملح والفلفل وجوز الطيب وعصير ليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم فرما خفيفا وتحمر فريتو بعجينة بتافري ويرص في صحن على فوطة أوورق دانتلة مع مقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم

تمبال داموريت الا ايكوسيز Timbales d Hmourettes à la Ecossaise

هو أن تحضر مقدار من القوالب الصغيرة ذات ستة أركان ويدهنوا بالزبدة من الداخل ويبطن بقطع من اللسان الاحمر مقطع قطعا رفيعة جداً ويبطن من داخل اللسان بطبقة من الفارسة ويملا بقطع من النخاع وشامبنيون وتروف ممزوجة بصوص الماند وتغطى من على بطبقة من الفارسة ويرص في صينيه داخلها ماء ساخن ويسوى بوشية مدة ١٢ دقيقه وبعد أن يسوى يقلب في الصحن ويخدم معها صوص الا ايكوسيز في الصلصيرا ويخدم في الحال .

تمبال داموريت الا نابوليتين Timbales d Amourettes à la Napolitaine

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول وتدهنها بالزبدة وتبطنها من الداخل بمكرونه مسواه مقدار ثلثى تسويه وتجففة وتلف من دائر القالب من الداخل بطبقة خفيفة من الفارسة ثم تملا من الداخل بمقدار من النخاع مقطع قطعا صغيرة وشامبنيون ممزوجة بصوص ذيمجلاس بالطماطم يابسه جدا ثم يغطي بطبقة من الفارسة ويرص في

صينية داخلها ماء ساخن ويسوي بوشية مدة عشر دقائق ثم يقلب في الصحن ويخدم معها صوص ديمجلاس ممزوجه بالطماطم ومخفوقة بالزبدة وتخدم في الحال .

أموزيت توسكا — Amourettes Tosca

هو ان تحضر مقدارا ٥٠٠ جرام نخاع من سلسلة الظهر البتلو مسواة بوشية وتقطع قطعا متساويه بطول ٣ سنتيمتر وتحضر أيضا ١٢٥ جرام مكرونه مسواه ومنطفة سوتيه بالزبدة وممزوجة بمقدار اربع ملاعق جبنه برمزان مبشورة ومقدار اربع ملاعق بسك ديكر يقيش ويمزج معها مقدار الثلثين من النخاع ويغرف في صحن غويط ويوضع له من اعلى باقي النخاع ومقدار ١٠ قطع من الجمبري ويكس بنفس الصلصه ويخدم فى الحال

سيرڤيل أوبيرنوار — Cervelle au Beurrenoir

هو ان تحضر مقدارامن المخ مسوى في كوربيون كما هو موضح في أول أنواع الاموريت أي النخاع وتقطعه قطعا مستديرة أو بالطول ويرص فى دائر صحن مستدير وفي الوسط يضاف له مقدارا من النخاع مقطع قطعا متوسطه ويوضع له ملح وفلفل ومقدار ٢٥ جرام زبدة مقدوحه جدا التي يقال لها زبدة سوداء ومقدار ملعقتين من الخل او ملعقه ومقدونس مفروم ويخدم فى الحال : ـ ويغلى الخل فى الطاسه قبل وضعه

سيرڤيل أوبيرنوازيت — Cervelle au Beurrenoisette

هو ان تحضر المخ كما سبق ذكره ويرص في الصحن حول الدائر وفي الوسط قطعا من النخاع ويوضع له ملح وفلفل وجوز الطيب وتضعة على الفرن قليلا ويوضع له مقدار ١٥٠ جرام من الزبدة المقدوحه ويرش بمقدونس مفروم وعصير ليمون ويخدم في الحال

سيرڤيل الابورجنون — Cervelle à la Bourguignone

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوي في كوربيون ويقطع قطعا متساوية ويرص فى سطوار ويوضع معها مقدارا من البصل القويرمة مسوى اجلاسيه ومقدار من الشامبنيون ويغطس بصلصة النبيذ الاحمر أى صوص الابور جنون وتتركها تغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ويغرف في صحن غويط ويوضع له من الدائر عيش كروتون مثل الحجاب ومحمر فريتو بالزبدة ويخدم في الحال

بان دي سيرڤيل الاڤلاچواز — Pain de cervelle à la villogeoise

هوأن تحضر مقدار ٤٠٠ جرام مخ ويسوى مكمورا بالزبدة ثم يدق في الجرن وتضيف عليه مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازج ومقدار ٢٠٠ جرام باناد الافرانچيپان الذي سبق شرحها فى انواع الباناد وملح وفلفل وجوز الطيب ويضاف عليها ثلاث بيضات كبار واحدة بعد الاخري ثم يصـفى بالمنخل وتضعه في سلطانية وتخفقه جيدا وتضعـة داخل قوالب شارلوت متوسطة مدهوته زبدة ويسوي بان مارى أي داخل صينية بها ماءساخن ويسوى مدة ٣٠ أو ٣٥ دقيقه في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يخرج من الفرن ويستريح مدة عشر دقائق يقلب فى الصحـن بهدوء ويخدم معه في الصلصيرا صوص ڤوليتيه ممزوجه بشامبنيون اعنسيه أي ترس رفيع ويخدم في الحال ويمـكن أن تسوى الفارسة في مول داريول مدهونه زبده ويسوى مدة ١٢ أو ١٥ دقيقه

سيرڤيل الا پوليت Cervelle à la Poulette

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوى بوشيه في كربيون ويقطع قطعا متساويه ويرص فيسطوار ويضاف علية ملعقتين أو ثلاث صوص پوليت ويغلى مده دقيقتين على نار هادئة ويغرف في صحن غويط ويكسى بصوص پوليت ويوضع له كروترن من العيش محمر بالزبدة ويخدم في الحال

سيرڤيل الاراڤيجوت Cervelle à la Rovigote

هو أن تحضر صحنا مستديرا وتصب بدائرة سور من بطاطس بوم دوشيس بالكيس بيلبله منقوشة ويدهن بصفار بيض خفيف ويرش بالزبده ويورد في الفرن ويرص فى وسط الصحن بعد أن تحمر البطاطس مقدارا من المخ مقطع قطعا مستديرة ويكسى بصوص راڤيجوت ويخدم في الحال

سوفليه ديسيرڤيل أن كيس Soufflés de cervelle en Caisses

تحضيرات لاجل ٢٠ كيس

هو ان تصفي من المنخل مقدار ٥٠٠ جرام مخ مقطع قطعا مستديرة وهو نى ومسوى بوشيه بالزبدة وبعد أن يصفى يمزج معه مقدارثلاث ملاعق صلصة بشامل يابسه جدا وصفار خمس بيضات وكذا بياض بيض مضروب مارينج ويصب بالكيس ببلبله واسعه في كيس من الورق الكرتون مخصوص لاجل السوفليه أو كوكي صغير من الفخار ويملا مقدار الثلثين ويرص في صينية ويسوى في الفرن مدة ١٢ دقيقة وعند خروجه من الفرن يرص فوق فوطة مطبقه ويخدم في الحال بدون تأخير

سوبريك دي سيرڤيل Subrics de Cervelle

هو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من المخ مسوى في كوربيون مقطع قطعا صغيرة مربعة ويمزج بملعقتين صوص الماند يابسة ومقدار ثلاث بيضات صحاح ثم تمزج بالملح والفلفل وجوز الطيب وتوضع في صحن حتي يبرد وتحضر سطوار به مقدارا من الزبدة المكررة وبعد ن يسخن جيدا تقطع قطعا متساوية من المخ بالملعقة وتحمر من الجانبين وبعد ان تحمر يرص في الصحن ويخدم معه صلصة طاطم فى الصلصيرا ويخدم في الحال .

كوكي دى سيرڤيل أوجراتان Coquilles de Cervelle au Gratin

هو ان تحضر مقدارا من الكوكى وتصب بداخله سور من الدائر بطاطس بوم دوشيس ببلبلة متوسطة منقوشة وتفرد بقاع الكوكي مقدار ملعقتين صوص دوكسيل وتحضر مقدارا من المخ مسوي بوشية في كوربيون وتقطعه قطعا مستديرة متساوية وترصها في الكوكي فوق الصلصة ويرص فوقه قطع من الشامبنيون والتروف وتوضع في الوسط رأس شامبنيون متوسطة ويكسى بصوص دوكسيل يابسة جدا ويرش من أعلى بعيش مدقوق ويرش بزبدة سائحة ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له عصير ليمونة ويرش بمقدونس مفروم ويخدم في الحال .

كوكىدى سرڤيل الا باريزين Coquilles de Cerxelle à la Parisienne

هو ان تحضر مقدارا من الكوكى وتصب بدائرة من الداخل سور من البطاطس بوم دوشيس ببلبلة متوسطة

منقوشة ثم يورد في الفرن وتكسى قاعه بملعقة من صوص الماند وترص فوقه قطعا مستديرة من المخ مسوي بوشية فى كوربيون ويرص فوق المخ قطعا مستديرة من الشامبنيون والتروف وتضع رأس شامبنيون صغيرة فى الوسط ويكسى بصوص الماند ويرش بزبدة خفيفة ويورد فى فرن حام ويرص على فوطه فى الصحن ويخدم فى الحال .

كروموسكي و كوركيت دى سيرفيل — Cromesquiset Croquettes de Cervelle

هما مثل الموضحان في الاموريت

فريتودى سيرڤيل — Fritot de de Cervelle

هو ان تحضر مقدارا من المخ مسوي في كوربيون ومقطع قطعا مستديرة متوسطة متساويه ويخمر مدة ٢٠ دقيقه بملح وفلفل وجوز الطيب وعصير لمون وقليل من الزيت ثم يغطس في عجين بتافري خفيف ويحمر فريتو ويخدم على فوطه مع مقدونس فريتو ويخدم معه صوص طوماط ويخدم في الحال .

سيرڤيل الاڤليروا — Cervelle à la Villeroy

تحضر مقدارا من المخ وتقطعه قطعا مستديرة وهو ني وتضيف له ملح وجوز الطيب ويسوي بوشيه بالزبدة وبعد ان يبرد يلف فى صوص الاڤليروا ويرص فى صحن مدهون زبدة حتي تبرد الصلصة وبعد ان تبرد تغطس فى بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص على فوطة داخل صحن أو ورق دانتلة مع مقدونس فريتو ويخدم معه صوص بيريجو ويخدم فى الحال

سيرڤيل الا ايطالين — Cervelle à la Italienne

هو ان تحضر مقدارا من المخ وتقطعه قطعا مستديرة رفيعة بالطول وهو ني ثم تضع له ملح وفلفل وجوز الطيب ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه النصف زبدة والنصف زيت ممزوجة مع بعضها ويرص فى صحن مستدير من الدائر ويوضع له في الوسط صوص ايطالين ويخدم فى الحال .

ماريناد دي سيرڤيل — Marinade de Cervelle

هو ان تحضر مقدارا من المخ مسوى في كوربيون وتقطعه قطعا مستديرة متوسطة ويخمر مده ساعة بملح وفلفل وجوز الطيب وعصير ليمون وزيت خفيف ثم يتبن في الدقيق ويغطس في البيض ويتبن ثانيا في العيش الافرنكي ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم معه صوص طوماط ويخدم في الحال

ماتيلوت دى سيرڤيل — Matelote de Cervelle

هو ان تحضر مقدارا من المخ وبعد ان تنظفه جيدا يسوى فى كوربيون بالنبيذ الاحمر ويقطع قطعا مستديرة متوسطة ويرص في سطوار مدهون بزبدة ويوضع معه مقدارا من البصل القويرمة مسوى اجلاسيه ومقدارا من الشامبنيون ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى تنقص الى الثلث ويربط بزبدة مينيرو وتوضع فوق المخ وتغلى مدة خمس دقائق على نار هادئة ويغرف فى صحن غويط وبدائر الصحن كروتون عيش محمر « فريتو » بالزبدة ويخدم في الحال

ماذجران دي سيرفيل
Mazagran de Cervelle

هو أن تحضر صحن فرن بيضاوى أو مستدير وتصب بدائره ببلبلة منقوشة سور من البطاطس بوم دوشيس وتملاء من الداخل بمخ مسوى بوشيه فى كوربيون ومقطع قطعا متساوية وقطعا من التروف وقطعا من الشامبنيون ممزوجه بصوص المانديابسة جدا ويغطي من أعلى ببطاطس بوم دوشيس مصبوب ببلبلة رفيعة مثل الشباك ثم يلمع بصفار بيض ويوردفى فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له حول الدائر صوسيس شوبولاته « أي سجق » محمر جريه « أى مشوى » أوسونيه بالزبدة ويخدم فى الحال

موسلين دي سيرفيل
Mousseline de Cervelle

هو أن تحضر مقدار من المخ وبعد أن ينظف جيدا يسوي مكمورا بالزبدة ثم يصفي من المنخل وتضعه فى سلطانة وتخفقه بملعقتين بشامل وتضع له صفار ثلاث بيضات وملعقتين من الكريمة وملح وفلفل وجوز الطيب ويوضع فى قالب مدهون زبدة ويسوى بوشيه داخل صينيه بها ماء ساخن وبعد أن يسوى يترك مدة عشر دقائق لأجل أن يهدأ ثم يقلب في الصحن ويخدم معها صوص كريمه ممزوجة مع شامبنيون ايمنسيه مسوى سوتيه بالزبدة ويخدم في الحال

سيرفيل أو كروت
Cervelle au croutes

هو أن تحضر مقدارا من العيش الافرنكى مقطع قطعا مستديرة بسمك ١ ½ سنتيمتر وبوسع خمسة سنتيمتر محمرا بالزبدة ويخلي من الوسط ويوضع بداخله قطعا مستديره من المخ مملحة بالملح والفلفل وقليل من الشطة كاين بير ويرش بجبنه بارمزان مبشورة وزبدة خفيفه ويورد فى فرن حام ويخدم في الحال

سيرفيل فريت الانجليز
Cervelle Frite à l'Anglaise

هو ان تحضر مقدارا من المخ مسوى بوشية فى كوربيون ومقطع قطعا مستديرة ويوضع له ملح وفلفل وعصير لمون وجوز الطيب ويغطس في البيض ويتبين في العيش ويحمر «فريتو» عند الطلب ويرص على فوطه او ورق دانتله مع مقدونس فريتو وصلصه طماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال

سيرفيل الافنانسيير
Cervelle à la Financiere

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوى بوشيه ومقطع قطعا مستديرة ويرص في الصحن فوق توست مستدير محمر بالزبدة ويوضع له في الوسط جرناتير الافنانسيير ويكس بصوص مادير بخلاصة التروف ويخدم في الحال

تمبال دى سيرفيل أيكوسيز
Timbale de cervelle Ecossaise

هو أن تحضر مقدارا من المول داريول وتدهنه بالزبدة وترصه من الداخل بالروف واللسان ويبطن بطبقة من الفارسة ويملأ من الداخل بقطع من المخ والتروف واللسان ممزوجه بصوص سوبريم ويغطى بطبقة من الفارسة ويرص فى صينية داخلها ماء ساخن ويسوى بوشيه فى الفرن مدة ١٢ دقيقه ويقلب فى الصحن بعد التسوية ويخدم معه فى الصلصيرا صوص ايكوسير ويقدم فى الحال

سيرڤيل بومون Cervelle Beaumont

تحضر مقدارا من المخ البتلو مسوى بوشيه وتقطعة قطعا مستديرة وتكسيه بفارسة جراتان الموضحة في انواع الفرس (بالفواجرا) وممزوجة بملعقة صوص ديمجلاس وقطعه تروف فوق الفارسة وترص فوق قطعة مستديرة من عجينة الفيتاج ومدهونة بالفارسة ومرشوش عليها تروف مفرومة ثم تلف جول بعضها ونرص فرق الصينية مدهونة بماء خفيف وتثقب العجينة من أعلى مثل المدخنه لأجل تصريف البخار ويدهن بصفار بيض خفيف ويرسم بقطعه من العجين ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يضاف له من الثقب مقدارا من صوص بيريجو ويرص فوق فوطة أوورق دانتله داخل صحن ويخدم في الحال

سيرڤيل أن كيس Cervelle en caisses

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوي بوشيه وتقطعه قطعا مستديرة ويوضع له ملح وفلفل وجوز الطيب ويرص في كوكى صغير مدهون زبدة وفوق كل قطعة من المخ قطعة شامبنيون ويكسى بصوص الماند ويرش من أعلي بخيط جلاس ديڤياند ويرص في صحن على فوطة أو ورق دانتله ويخدم في الحال .

سيرڤيل ماريشال Cervelle Maréchale

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوي بوشيه وتقطعه قطعا مستديرة بسمك سنتيمتر ويضاف لة ملح وفلفل وجوز الطيب ويتين فى الدقيق ويغطس في بيض مضروب ويتبن أيضافي قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل ويحمر سوتية بزبدة مكرره ويرص في صحن مستدير ويوضع فوق كل قطعة من المخ قطعا مستديرة من التروف ويوضع له جرنية في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

سيرڤيل مونت روج Cervelle montrouge

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوى بوشية ويقطع قطعا مستديرة ويكسى ببورية شامبنيون ثم تحضر طورطه من العجين مسواة فاصية في طوق بيضاوي وعلوه مقدار النصف بشامبنيون مقطع ايمنسيه « أي ترس رفيع » ممزوج بصلصة بشامل وملعقتين جبنه بارمزان مبشورة ويرص فوقه المخ ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويوضع فى صحن مفروم بداخله فوطه ويخدم فى الحال

سيرڤيل سان مينول Cervelle Sainte menehould

هو أن تحضر مقدارا من المخ مسوى بوشيه ويقطع قطعا مستديرة ويغطس فى صوص ڤليروا ممزوجة بمقدار النصف شامبنيون مفروم ومعصور جيدا من الماء ويرص فوق صحن مدهون زبدة حتى يبرد ويلف المخ بقطعة من الطرب الضانى رفيع ويسوي جريبه «أي مسوى» على نار هادئه ويخدم في الحال

ڤول أوڤان دى سيرڤيل Vol au Vant de cervelle

هو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من المخ مسوي بوشيه ويقطع قطعا مستديره متوسطة ويوضع فى سطوار مع ٤ ملاعق صوص الماند ومقدار ١٢ كانل من البتلو ومقدار ١٢٥ جرام شامبنيون صغير مسوي أبيض على لونة ومقدار ١٥ قطعة من التروف ويمزج الجميع بالصلصه وتملأ بها الڤول اوڤان وقطعة تروف من أعلى ويوضع في صحن بداخله فوطة اوورقة دانتله ويخدم فى الحال .

سيرڤيل زنجارا Cervelle Zingara

هو ان تحضر مقدارا من المخ مسوى بلانشية فقط «مقدار غلوتين» ويقطع قطعا مستديرة بسمك ٢ سنتيمترا ويضاف له ملح وفلفل وجوز الطيب ويتبن فى الدقيق ويحمر سوتيه بزبدة مكررة ويرص في صحن مستدير وبين القطعه والاخرى قطع مستديرة من الجامبون محمرة سوتيه بالزبده ويوضع لها في الوسط جرناتير الازنجارا ويخدم فى الحال

ملحوظه : ويمكن ايضا ان يوضع بدل الجامبون لسان أحمر

الانتركوت Entrecôte

وهو من الكستليته البقري والروزيف من جهة الكستليته وهوان يكون من اللحم البلدى الصغير السمين وينظف الانتركوت تنظيفا جيدا من الجلد والعروق ويقطع قطعا متساويه وزن كل قطعه مقدار ٤٠٠ جرام وتسوى عند الطلب جرييه «أى مشوي» او سوتيه حسب الطلب فاذا كان جرييه تحمر فى الزيت قبل التسويه

انتركوت الا امريكين Entrecôte à l' Amcricaine

هو ان تحضر انتركوت ويخمر بالزيت ويضاف له ملح وفلفل قبل التسويه ويحمر جرييه « اي مشوى» على نار متوسطة ويرص في الصحن وفوقه بيض محمر قريتو وصلصة طماطم فى الصلصيرا ويخدم فى الحال .

انتركوت الا بيارنيز Entrecôte à la Bearnaise

يسوى الانتركوت جرييه « اى مشوي » ويرص فى صحن مستطيل ساخن ويوضع في طرفي الصحن بطاطس شاتو ويكسى الانتركوت بجلاس ديڤياند خفيف وعلى دائر الانتركوت خيط من صوص بيارينز ويخدم في الحال ويمكن ان تخدم الصوص بيارينز في الصلصيرا

انتركوت الا برسى Entrecôte à laBercy

يسوي الانتركوت جرييه «اى مشوى» ويكسي بجلاس ديڤياند ويرص في الصحن في ارضيته بير برسى الموضحة فى انواع الزبدة المركبة ويخدم في الحال

ويمكن ايضا ان يكسي الانتركوت ببير برسي ويخدم معه باقي الزبدة فى الصلصيرا اي بير برسي

انتركوت الابوردوليز Entrecôte à la Bordelaise

هو ان تحضر مقدارا من الانتركوت ويسوى سوتيه بالزبدة ويرص في صحن مستطيل ساخن وتوضع فوق وسط كل انتركوت قطع من نخاع عظم المواسير البقري مسـواة بلا نشيه ويخدم معه في الصلصيرا صوص الابور دوليز ويمكن ان يكسي ايضا بجزء من صوص بوردوليز ويخدم فى الحال .

انتركوت الا تيرولين Entrecôte à la Tyrolienne

يسوى الانتركوت جريه « اى مشوى » ويكسى من اعلي بمقدار ٢٥٠ جرام بصل ايمنسيه اي ترس رفيع محمر بالزبدة ويكسى بصوص بواڤراد ويوضع له من دائر الانتركوت خيط من صوص طوماط ويخدم فى الحال

انتركوت الاسيسيليا Entrecôte à la Cécilia

هو ان تحضر مقدارا من الانتركوت ويحمر سوتيه بالزبدةويرص فيصحن مستطيل ويوضع له جرنيه رؤوس شامبنيون كبيرة جريه « اي مشوي » او سوتيه بالزبدة ويملأ برؤوس اسبرج وبطاطس او يخدممعه بطاطس بوم سوفليه ويخدم فى الحال .

انتركوت الا فورستيير Entrecôte à la Forestière

هو ان تحضر الا نتركوت ويحمر سوتيه بالزبده ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر مقدار ٣٠٠ جرام موريل سوتيه بالزبدة ومقدار ٣٠٠ جرام بطاطس مقطعه قطعاً مربعة صغيرة متساوية ويحمر سوتيه بالزبدة ويوضع بدائر الانتركوت هرم من البطاطسوآخر من الموريل وهكذا حتي يتم الدائر وبين الهرم والآخر قطعاً مستديرة من اللارد أحمر مسوى بلانشيه ويحمر بالزبدة ويرش بمقدونس مفروم فوق الموريل والبطاطس وتطفى محل تحمير الانتركوت بمقدار ملعقتين من النبيذ الابيض ومقدارا من الجو البتلو ثم يصفى بالشاشه ويخدم فى الصلصيرا مع الانتركوت ويخدم في الحـال

انتركوت أوڤير پريه Entrecôte au Vert-Prè

يسوى الانتركوت جريه (أى مشوى) ويرص في الصحن وفوقه مقدار ١٥٠ جرام زبدة الا متردوتيل ويضع له حول الدائر مقدار هرمين من البطاطس البومباي واخرين كريشون ويخدم فى الحال

انتركوت أوشامبنيون Entrecôte au Champignons

هو ان تحضر الانتركوت ويسوى سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن وتصب على محل التسوية ماء شامبنيون ويغلى على النار حتي يرسى وتضيف عليه مقدارا من صوص ديمجلاس وتتركه يغلي حتى ينقص الى النصف ثم يصفى بالشنوار ويخفق بمقدار ٥ جرام زبدة وترص فوق الانتركوت مقدارا من رؤوس الشامبنيون مسواة سوتية بالزبدة ويكسي الانتركوت بنصف الصوص والباقي فى الصلصيرا ويخدم في الحال .

انتركوت اشيفال Entrecôte à Cheval

يسوى الانتركوت جريبه (أي مشوي) ويرص في الصحن وفوقه بيض مسوي فى الطاسة وتقطع بالقطاعة ويخدم في الحال .

انتركوت الاليونيز Entrecôte à la Iyonaise

هو ان تحضر الانتركوت وتسويه سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن وتضع له جرنيه من الاعلى ٣٠٠ جرام بصل ايمنسيه (أى ترس رفيع)مسواهسوتيه بالزبدة وبعد ان يسوى يمزج بملعقة من جلاس ديفياند ويرش بمقدونس خفيف وتطفي على محل التسويه الانتركوت بملعقتين من النبيذ الابيض وملعقة خل ويغلي حتى ينقص الي الثلث وتضيف عليه مقدار أربع ملاعق صوص ديمجلاس ويصفي من الشنوار وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازج ويكسى بها الانتركوت ويخدم فى الحال .

انتركوت مارشان ديڤان Entrecôte Marchand de Vins

هو ان تحضر الانتركوت وتسويه جريبه (اى مشوي) ويرص فى الصحن ويكسى ببير مارشان د يڤان الموضحة في انواع الزبدة المركبة أو صوص برسي بالنبيذ الاحمر ويمكن ان تخدم الصلصة او الزبدة في الصلصيرا ويخدم في الحال .

انتركوت الامار سييز Entrecôte à la Marseillaise

هو ان تحضر الانتركوت وتسويه جريبه (اي مشوى) ويكسى ببير الامتردوتيل ممزوجة بمقدار ربع الزبدة طماطم بوريه وفصين من التوم بعد دقهما ويضاف له جرنيه من الدائر بطاطس يوم انكوبو اى ملفوفة مثل نسارة الخشب محمرة فريتو وطماطم صغيرة خالية من البذور مملوءة بزيتون فارسي ملفوف بالانشوجة مسوى في الفرن ويخدم في الحال

انتركوت ميكسيكين Entrecôte Maxicaine

تحضر الانتركوت وتسويه جريبه (أي مشوى) ويوضع له جرنيه رؤوس شامبنيون كبيرة مسواة جريبه او سوتيه ومملوءة طماطم كنكاسيه وفلفل حلو مسوى جريبه (اى مشوي) او سوتيه وقطع باذنجان مسواة سوتيه أو فريتو مقطعة بالطول ويخدم معه چو ممزوج بالطماطم وقليل من الشطة كاين بيبر فى الصلصيرا ويخدم في الحال

انتركوت ميرابو Entrecôte Mirabeau

تحضر الانتركوت وتسويه جريبه « أى مشوى » وترصه في الصحن وترص فوقه من اعلى فلتو انشوجه رفيع مثل الشباك وزيتون مخلي في وسط الانشوجه وعلى دائر الانتركوت ورق استراجون مسوى بلانشيه ويخدم معه في الصلصيرا زبده انشوجه اى بيردانشوا ويخدم فى الحال

انتركوت الا هنجراواز Entrecôte à la Hongroise

هو ان تحضر الانتركوت وتحمره سوتيه بالزبدة وتحمر بالزبده مقدار ١٢٥ جرام من اللارد مقطع قطعا صغيرة ومسوى بلانشيه وتضيف معه بصلتين مفرومتين وتحمر مع بعضها ويضاف لها مقدار نصف ملعقه صغيرة من البابريكه اى الفلفل الاحمر ومقدار فنجال من النبيذ الابيض ثم تتركها تغلي حتى تنقص الى الثلث وتضيف عليها مقدار اربع ملاعق صوص ڤوليتيه وتتركها تغلي على نار هادئه مدة عشر دقائق ثم ترص الانتركوت في الصحن وتسكيه بنصف الصلصة والنصف الاخر في الصلصيرا ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بالملعقه الكبيره مسوى بالماء والملح

انتركوت الا هوتليير Entrecôte á la Hòtelière

هو ان تحضر الانتركوت وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن ويكسى بزبدة الامتر دوتيل ممزوجه بملعقه دوكسيل ناشف وقليل من الشطه كاين بيبر وبصله مفرومة فرما ناعما جدا وتطفي على محل التسوية بمقدار ربع كوبه نبيذ ابيض ويغلي حتى ينقص الى الثلث وتضع له ملعقه جلاس ديڤياند وتضعه فوق الانتركوت ويخدم في الحال

انواع الكوت ديڤو Côte de Veau

الكوت ديڤو هو الكوستليه البتلو وهو ان تحضر الكوستليته وتنظفها جيدا من الخلايل والجلد والعروق وتقطع قطعا متساويه بسمك سنتيمترويشترك ان تكون من البتلو الصغيرذات اللحم الابيض لانة اذا كان احمر يكون كوندوزوهي تسوى جريبه « اى مشوى » او سوتية والافضل ان يسوى سوتية وعندما يتحمر بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض والماديرويجلس بصوص ديمجلاس اوجلاس ديڤياند خفيف ويخفق محل التجليس بزبدة طازجه ويكسي به اللحم كما هو سيوضع فيما بعد ويمكن اي يسوى خالي العظم

كوت ديڤو أوبازيليك Côte de Veaue au Basilic

هو أن تحضر الكوستليته البتلو وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتية بالزبدة وتصب عليها بالنبيذ الابيض وملعقة جلاس ديڤياند وتمزجه جيداً بمقدار ٢٥ جرام من الزبدة على محل التسوية بعيداً عن النار ممزوجه بورق الريحان ثم ترص الكوستليته في الصحن وتكسي بهذه الصلصة وتخدم في الحال

كوت ديڤو الا بوشيير Côte de Veau à la Boeuchére

وهي كوستليتة الجزار تقطع الكوستليته كما هي بدون تنظيف أو تصليح على حالتها الطبيعية وتسوى جريبه « أي مشوي » ويخدم معها أي نوع من الجرناتير الموضحة مع الكوت ديڤو ويخدم في الحال

كوت ديڤو بن نفام Cote de Veau Bonne Femme

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها على الجانبين بزبدة في سطوار ويرص حولها في السطوار بعد التحمير مقدار ١٠ بصلات قويرمه مسواه اجلاسيه ومقدار ١٥٠ جرام بطاطس مقطعة

قطعا مستديرة وتغطي ويكمل تسويتها في فرن متوسط وعند ما يتم نضجها تفرد في صحن غويط وتخدم في الحال ويمكن أيضا بعد تحمير الكوستليتة ترص فى الكوكي مع البطاطس والبصل وبعدان تسوي تخدم مثل ما هي بالكوكي .

كوت ديڤو أن كسارول Côte de Veau en Casserole

هو ان تحضر الكوستليته وتضع لها ملح وفلفل وترص فى برمة فخار مع ٥٠ جرام زبدة وتسوى على نار هادئة في الفرن او على جانب الوابور مغطاة واخيرا يضاف لها ملعقة جو وتخدم مثل ما هى عليه .

كوت ديڤو أن كوكوت Côte de Veau en Cocotte

هو ان تحضر الكوستليتة وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في كوكي من الفخار وحولها مقدار ١٠ بصلات قويرمة محمره بالزبدة ومقدار ١٥٠ جرام بطاطس بالملعقه مثل الزيتون وبصلتين بدون تسوية مكسره على اربع قطع وملعقة من الجو ويكمل تسويتها على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور ويمكن ايضا ان تخدم مثل ما هي عليه .

كوت ديڤو أن كوكوت أو نوى Côte de Veau en Cocotte au Nouilles

هو ان تحضر قطع اللحم من جانب البتلو ويوضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الكوكوت وتغطي بجو بتلو ويضاف لها من الدائر مقدارا من المكرونه نوي طازجه مسواة نصف تسوية ويكمل تسويتها مع اللحم حتى يجف الجو ويرش عليها من اعلى جو بتلو مربو ويخدم في الحال .

كوت ديڤوأن كوكوت الا بيزان Côte deveau en Cocotte à la Baysanne

هو ان تحضر قطع اللحم من الكوستليته وبعد ان تنظفها جيدا تضع لها ملح وفلفل وتحمرها بالزبدة وترص في كوكى وفوقها الزبدة محل التحمير وبعض قطع من اللارد مسواة بلانشيه وتضيف لها ايضا مقدار عشر بصلات قويرمة محمرة بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام بطاطس مقطعه قطعا مستديرة صغيره وقليل من رؤوس الكرفس مسواة بلانشيه ويسوى مكمورا فى فرن متوسطه الحرارة ويخدم في الحال مثل ما هو عليه .

كوت ديڤو الاديبه Côte deVeau à la Dieux

هو ان تحضر الكوستليته البتلو وتصلحها جيدا وتغرسها بيكية باللارد او دهن وتروف من الجوانب ويضاف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة على نار هادئه وعند ما تسوى ترص في الصحن ويضاف لها جرناتير الا فنا نسيير من الجوانب ويخدم في الحال .

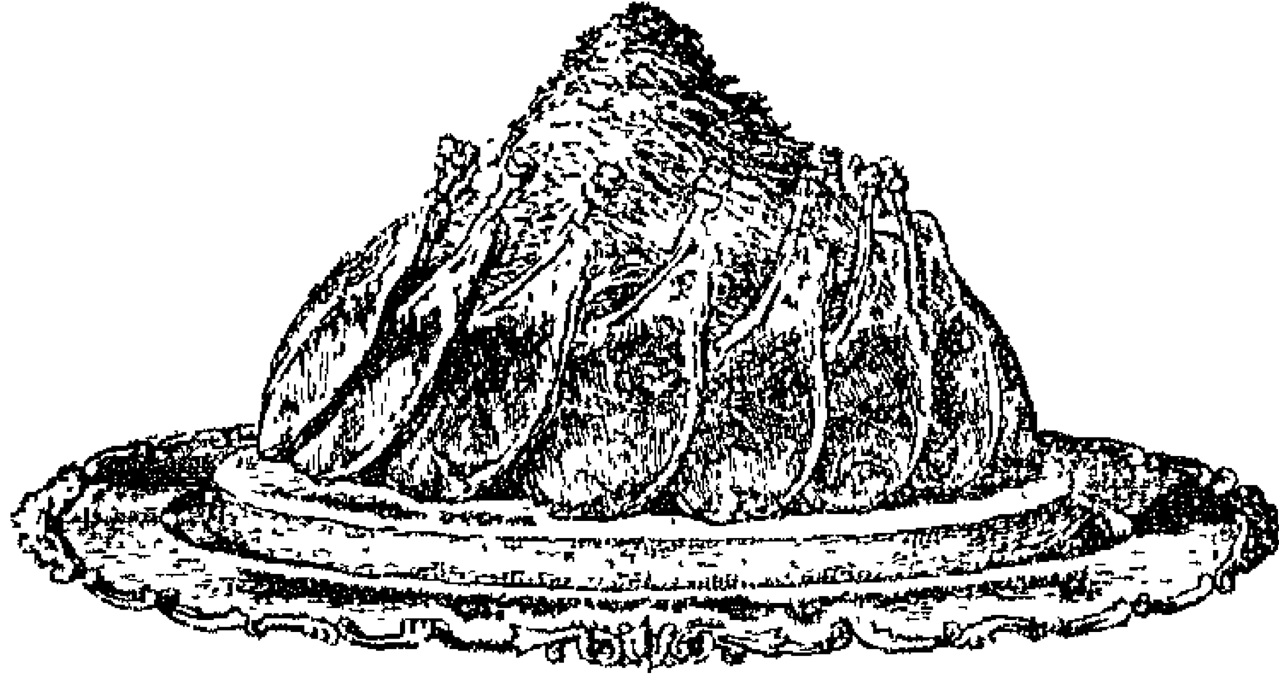
كوت ديڤو ألا فير ميير Côte deVeau à la Fermiere

هو ان تحضر قطعا من الكوستليته وبعد تنظيفها جيدا تضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص

في سطوار ومعها جرناتير الا ميز مير مجهزة ومسواة من قبل أن تسوى اللحم ثم يكمل تسويتها مع بعضها وبعد انتهاء التسويه يغرف في صحن غويط ويخدم فى الحال

كوت ديڤوچار دينيير Côte deVeau gardinies

هو ان تحضر قطعة من الكوسنليت وتقطعها ريشا متساويه وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبده ويصب عليها قليلا من المادير وتجلس بصوص ديمجلاس ورص فى صحن مستدير حول ماسيدوان من الخضراوات كما هو موضح فى انواع الجرناتير ويخدم معه باقي الصلصة في الصلصيرا التى محل التسوية ويخدم في الحال



(رسم ٤٣) كوت ديڤوچار دينيير

كوت ديڤو فنانسيير Côte deVeau Financiére

هو ان تحضر القطعه من الكوستليته وبعد ان تصلحها جيداً تضع لها ملح وفلفل وتحمرها من الجانبين بالزبدة ويرص في صحن ويضاف لها جرناتير الافنانسيير حول الدائر وتصب على محل التسويه بالمادير ويكسي بها ويخدم في الحال

كوت ديڤو أوفين زرب Côte deVeau auFinesHerbe

هو ان تحضر القطعة من الكوستليتة وبعد ان تصلحها توضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وتصب عليها بالنبيذ الابيض وترص في الصحن ويضاف لها من الدائر صوص اوفين زرب ممزوجه بمحل الجليس وتخدم في الحال

كوت ديڤو مونت نون Côte deVeau Maintenon

هو ان تحضر قطعة من الكوستيليتة وبعد ان تصلح جيدا تشق من الجانب من غير ان تفصل ثم تملا من الداخل بتجهيزات الا مونت نون الموضحه في باب تجهيزات الجرناتير المختلفة وتطبق ثانيا وتحمر بالزبدة على الجانبين وتسوى بريزيه على نار هادئة وترص في الصحن ويضاف لها صوص بيريجو من الدائر ممزوجه بقطعة من التروف ويمكن ايضا ان تسوي مثل الكوستليتة الضاني الموضحه بهذا الاسم وتخدم في الحال

كوت ديڤو الاماريشيير Côte deVeau àla Maraichere

هوان تحضر القطعة من الكوستليتة وبعد ان تصلحها جيداً تضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتية بالزبدة وترص في الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر من سلسفي مسوى بالزبدة وكرنب بروكيسل بريزيه او فاصوليه خضراء مقطعة قطعا صغيره وبطاطس شاتو صغير ويخدم معها فى الصلصيرا چو ممزوجه بمحل التجليس ويخدم في الحال

كوت ديڤو ماريشال — Cete de veau maréchale

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتضع لها ملحا وفلفلا وتغطس في البيض ويتبن في عيش مدقوق وتحمر بزبدة مكررة وترص في الصحن وترص فوق كل قطعه قطعا مستديره من التروف ويضاف لها جرنيه حول الجانب روس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

كوت ديڤو ميلانيز — Cote de veau Milanaise

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتغطس في البيض وتتبن في قلب عيش افرنجى مصفى من المنخل ممزوجة بجبنه برمزان مبشورة وتحمر بزبدة مكرره على نار هادئة وترص في الصحن ويخدم معها جرناتير الاميلانيز وقليلا من صلصة الطماطم حول الدائر ويخدم في الحال

كوت ديڤو مارينى — Côte de Veau Mariny

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا ويضاف لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويضاف لها جرنيه حول الدائر تارتليت صغير من العجين مسوى فاضى ويملا الواحد بازلا محمره سوتيه بالزبده والآخر فاصولية خضراء مقطعة قطعا صغيرة وأيضا محمرة سوتيه بالزبدة ويوضع لها قليلا من الجو مربوط ربطا خفيفا حول الدائر ويخدم في الحال

كوت ديڤو الانابلوتين — Côte de Veau à la Napolitaine

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تجفف وتكسى من الجانبين بصلصة بشامل يابسة جدا ممزوجه بصفار « مح » بيض وجبنه بارمزان مبشورة وترص فوق صحن مدهون زبدة حتي تبرد ثم تغطس في البيض وتتبن في قلب عيش افرنجى مصفى من المنخل وتحمر من الجانبين بزبدة مكررة وترص في الصحن ويضاف لها جرنيه الانابلوتين ويخدم في الحال .

كوت ديڤو مونت هولون — Côte de Veau Mont Holon

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويوضع فوق كل قطعة قطعا مستديرة من اللسان مقطوعة بيضاوي وفوق اللسان رأسين صغيرين من الشامپنيون وقطع من التروف ويوضع لها حول الدائر قليلا من صوص سوبريم ويخدم في الحال .

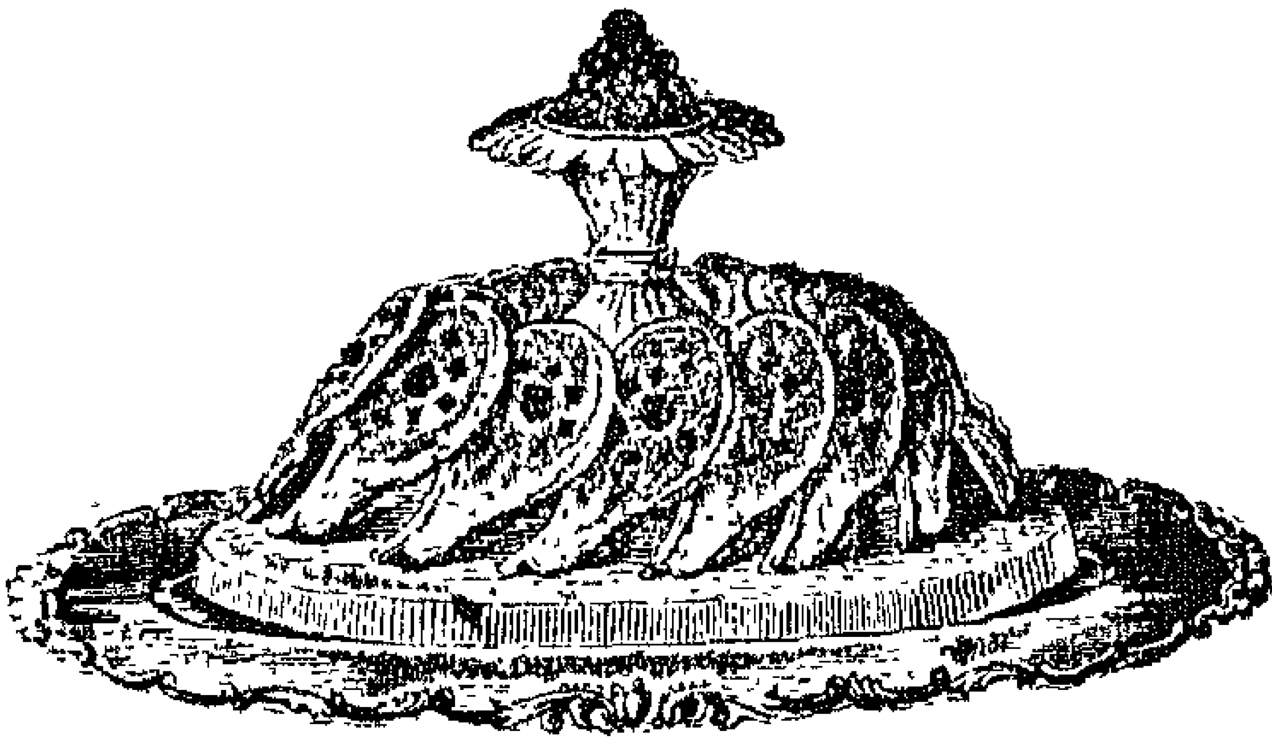
كوت ديڤو اورليانيز — Côte de Veau Orléanaise

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن وترص حولها تمبال صغير من الشيكوريه مسوى في مول داريول ويضاف له قليلا من الجو حول الدائر ممزوج بمحل التجليس ويخدم معه في اناء آخر بطاطس الامتر دوتيل ويخدم في الحال

كوت ديڤو أورلوف Côte de Veau Orloff

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا ويوضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تشق من الجنب ويملأ من الداخل بپوريه سوبيز وقطعتين من التروف ويكسي من الجانب الاعلى بپوريه سوبيز يابس جدا ويصلح بيضاوي بالسكينة ويكسى بصوص مورناي ويورد فى فرن حام ويخدم فى الحال

كوت ديڤو پريجو Côte de Veau Perigourd



هو أن تحضر قطعة من الكوستليته البتلو بدون تقطيع وتغرس بيكية بالتروف وقطع من اللارد والدهن وتسوي بريزية وبعد ذلك تقطع قطعا متساوية وترص فى صحن مستدير على قاعدة من البطاطس وفى الوسط تروف مسواة بريزية بالمادير وتخدم معها صوص بريجو وتخدم فى الحال

(رسم ٤٣) كوت دي ڤو پريجو

كوت ديڤو پيريجوردين Côte de Veau Perigourdine

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تجففها وتكسيها من الجانبين بطبقة خفيفة من فارسة البتلو ممزوجة بمقدار الثلث بوريه فواجرا وتروف مفرومة ثم تلف كل قطعه في طرب رفيع ويرش بالزبدة ويسوى جريبه « أى مشوى » ويرص في الصحن ويضاف له من الجانبين صوص بيريجو ويخدم في الحال .

كوت ديڤو بوچارسكي Côte de Veau Pogarski

هو ان تحضر مقدار من الكوستليته وتنظفها جيدا من العظم وتفرمها بالماكينة ثم تمزج معها ثانيا مقدارا من قلب العيش الافرنجي المبلل باللبن ومعصور جيدا وبياض بيضتين وقليلا من الملح والفلفل وجوز الطيب وتفرم بالماكينه مرة ثانيه وتمزجها بمقدارالربع زبده طازج مع ضبط ملحها ثم تقطعها قطعا متساويه وتصلحها مثل الكوستليته وتضيف لها من الجهة الرفيعة عظمه كوستليته حتى تصير على هيئتها الطبيعية وتحمر بزبده مكررة على الجانبين وترص في الصحن وتضع لها اى نوع من الجرناتير والصلص وتخدم في الحال .

كوت ديڤو برينطانيير Côte de Veua Printaniere

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته أو من بيت الكلاوى وبعد ان تصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة ويرص فى السطوار الذى تحمر فيه ويسوى بريزيه على نار هادئة ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر الابرنيطانيير كل صنف على حدته ويخدم معها محل التسويه في الصلصيرا ويخدم فى الحال.

كوت ديڤو بروڤنسال Côte de Veau Provencal

هو ان تحضر مقدار من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها على جانب واحد بالزبدة ويكس الجنب المحمر بتجهيزات الا بروفنسال الموضحة في باب التجهيزات المختلفة لاجل الجرناتير ويصلح بيضاوي بالسكينه ويرش بجبنه برمازان مبشورة ويرص فى سطوار ويكمل سواها في الفرن لاجل ان يورد من اعلى ويتم سواها فى ارضيه الكوستليته النيه ويرص فى الصحن بعد السوى ويخدم معها فى الصلصيرا صوص الا بروڤنسال ويخدم في الحال .

كوت ديڤو تاليران Cote de Veau Talleyrand

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم ترص في الصحن حتى تبرد وتكسى من الجانبين بطبقه من فارسة الفراخ وترش بتروف مفرومه وترص في سطوار وترش بالزبدة وتسوى قليلا فى الفرن لاجل ان تسوى الفارسه فقط وترص في الصحن ويضاف لها جرناتير الاتاليران الموضحه فى انواع الجرناتير ويوضع لها حول الدائر قليلا من صوص البيريجو ممزوجة بچلين قصير من التروف بدلا من التروف المفرومة ويخدم في الحال .

كوت ديڤو أوتروف Côte de Veau au Truffes

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن وفوق كل قطعه ٧ أو ٨ قطع مستديرة من التروف وتجلس السطوار بحل تسويه الكوستليته بخلاصه التروف وملعقتين جلاس وسيانـد وتخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام من الزبده وتصفى بفوطه وتكسى بهاالكو تليته ويخدم فى الحال .

كوت ديڤو فير بريه Côte de Veau Vert-Pré

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتضيف لهاملح وفلفل وتحمرها بقليل من الزيت وتسوى جريه « أي مشوى » على الفحم وترص في الصحن ويضاف لها من أعلى قطع من زبدة الامتردوتيل ويضاف لها جرنيه حول الدئر بطاطس بوم باي وكريسون ويخدم فى الحال

كوت ديڤو الاڤيشى Côte de Veau à la Vichy

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويضاف لها جرنيه جزر الاڤيشى كماهو موضح في اول انواع الجرناتير ويخدم في الصلصيرا چو ممزوج بحل التجليس ويخدم في الحال

كوت الافيانواز Côte de veau à la Viennoise

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتصلحها جيدا وتبط بطا خفيفا ويوضع لها ملح وفلفل وتغطس في بيض مضروب وتتبن فى قلب عيش افرنجى مصفى من المنخل وتحمر سوتية بالزبدة المكررة وترص في صحن بقاعه مقدار ٢٠ جرام زبدة انشوجة الموضحة في انواع الزبدة المركبة ويرص فوقها من أعلى ليمونة مقشر ومقطعة قطعا مستديرة رفيعه وخالية من البذور وفوق الليمون زيتون مخلي وملفوف حول كل واحدة فلتوانشوجه منظف جيدا ويوضع له جرنيه حول الدائر بياض بيض مفروم وكبري وصفار بيض مفروم أيضا ومرصوص على شكل اهرامات صغيرة كل منها على حدته ويمكن أيضا ان يضاف له بدل زبدة الانشوجه زبدة مقدوحة فوق الكوستليته ويخدم في الحال

كوت ديفو زنجارا Côte de veau Zingare

هو ان تحضر الكوستلية البتلو وتصلحها جيدا ثم تضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن مع قطع مستديرة من الجامبون ومحمرة سوتيه بالزبدة ويمكن ان يستبدل بقطع مستديرة من اللسان ويضاف لها صوص الدائر حول زنجارا ويخدم في الحال

الكوت ديفو البارد الفروا

Côte de veau Froids

كوت ديفوان بلفى Côte de veau en Belle-Vue

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليتة البتلو وتصلحها جيدا وتسوى بريزية وتبرد وتثقل عليها تثقيلا خفيفا وبعد ان يبرد تتساوي مثل بعضها وترص في صحن وترسم بقطع من الخضراوات والتروف وتلمع بالجلية لاجل ان يثبت الرسم مرتين أو ثلاث ثم ترص في صحن داخله فوطة أو ورق دانتلة وجليبه مفروم في الوسط وكروتون جليبه حول الدائر ويخدم في الحال

كوت ديفو روبان Côte de veau Rubens

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليتة وتسوى كالمتقدم ذكره وتتساوى جيدا وتكسى بالجلية ويوضع فوقها من الجنب ملعقه صغيرة من (چيه دى هيلون) ممزوجه بصلصة طماطم بالجلية وتتركها على الثلج حتى تبرد وترسمها من

التروف أو الخضروات ويلمع بالچليبه وتغرف في صحن مفرود داخله فوطة وچليبه مفروم وكروتون جليبة حول الدائر وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب ويمكن أن تستبدل الجيه دى هبلون اذا لم يكن موجود روس اسبرج خضراء .

روس بيف اوترين دى كوت Rosbifs au train de Cotes Boeuf

وهو من الجنب البقرى البلدي السمين الصغير وهو عادة يخدم في البوفيه والريستوران وعربات الاكل بالسكة الحديد وهو يخدم دائما روتى اى روستو وتوضع على عربه مخصوصة داخلها حراره وبها محل من الاعلى لوضع اللحم ومحل للصلصة ومحل للجرناتير وتسير العربة في الريستوران أو فى عربه الاكل ليقطع منها بالطلب ويوضع له الجرنيه والصلصه في الحال وأحيانا تسوى بريزيه وتخديمها في الحالتين واحد والسوى يختلف حسب حجم القطعة والقطعة الروتي التي تزن كيلو تسوي في الفرن من ١٢ الى ١٥ دقيقة وعلى البروش أى فى السيخ على الحرارة تمكث مدة ١٨ أو ٢٠ دقيقة للكيلو

كوت وانتركوت للتقطيع Cotes au Entrecotes de Detail

الكوت دى بيف للتقطيع يسوى جريبه « أى مشوى » ويقطع بسمك متوسط ليسهل تسويته على الفحم البلدى فوق الشباك ويخدم مثل الانتركوت السابق ذكره ويسوى ايضا بريزيه ويخدم مثل الفليه دي بيف بالصلصة والجرناتير وكذلك الانتركوت يمكن ان يسوى ايضا بريزيه ويخدم مثل الفليه دى بيف والصلصة والجرناتير .

كاريه ديڤو Carrè de veau

الكاريه ديڤو هو الكوستليته البتلو وهو ان تحضر الكوستليته البتلو مثل ما هي بدون تكسير وتقطع الجنب صحيح وتنظفه جيدا من الخلايل والسوس وتنظف من الجلد والعروق ويقص عظم الكوستليته قصا متساويا ويسوى روتي او بريزيه ويخدم معه جميع الجرناتير والصلص المبينة مع « النواديڤو » وفى بعض الاحيان يستخدم بيكيه باللارد أو الدهن من الوسط بالطول .

كاريه ديڤو فروا Carrè de veauFroid

وهو ينظف جيدا بعد السوى ويكسي بالچليبه مثل انواع اللحم البقرى ويضاف له جرناتير ما سدوان من الخضروات ممزوجه بالجليبه أو بصوص مايونيز وتوضع في قوالب مستديرة مبطنه بالجليبه أو في مول داريول أو في فوند خرشوف ويرص حول الكاريه كروتون چليبه ويخدم فى الحال .

ابيول ديڤو فارسي (المروحه البتلو) Epaule de veau Farcie

هو ان تحضر مروحه من البتلو وتخليها من العظم وتبط من الداخل ويضاف لها ملح وفلفل وتملأها بالفارسة البتلو وممزوج معها مقدار الربع فارسة اجراتان الموضحة فى انواع الفرس وتضيف عليها مقدار ٢٥ جرام شامبنيون

مفروم وملعقه مقدونس مفرومه وملعقه بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جدا وتلف حول بعضها (وتخيط بميبر) رفيع وتلف بالدوبارة وتسوي بريزيه كالمعتاد وبعد ان تسوى تفك الدوبارة والخيط ثم تصلح جيدا بالسكينة وتقطع وترص في الصحن ويخدم معها اى نوع من بوريه الخضروات وأي نوع من المكرونة ويقدم معه الصلصة المستخرجة من محل التسوية بعد ان تنطف جيدا من الدهن

ايبول ديفو فارسى الا انجليز — Epaule de veau Farcie à l' Anglaise

هو أن تحضر مروحة بتلو وتخليها من العظم كالمتقدم ذكرها وتملأها بالفارسة الآتية : —

مقدار الثلث كلاوى بقرى أو بتلو مفرومة والثلث دهن بتلو مفروم ومقدار الثلث قلب عيش افرنجي مغطس في اللبن ومعصور جيدا ومقدار ثلاث بيضات على الكيلو من الفارسة ويضاف لها ملح وفلفل وجوز الطيب وتلف وتخيط بميبر وتلف بالدوبارة وتسوى روتي أوبريزية وتفك من الدوبارة ويخدم معها قطع مسلوقة من اللارد فى محل التسوية وبعد ان ينظف جيدا يخدم في الحال

ايبول ديفو فارسى الا بولانجير — Epaule de veau Farcie à la Boulangere

هو أن تحضر مروحة بتلو مثل ايبول فارسى وبلد أن يسوي ثلثين تسوية تضع له مقدارا من البصل القويرمة ومقداوا من البطاطس موضب شاتو صغير ويكمل تسويتها مع المروحه وبعد ان يسوى يقطع اللحم والجرناتير من حوله ويرش بمحل التسوية ويخدم فى الحال

ايبول ديفو فارسى الا بور جواز — Fpaule de veau Farcie à la Bourgeoise

هو ان تحضر مروحة فارسي كالمتقدم ذكرها وتسوي بريزيه مقدار ثلثى تسويه ثم تضعها فى كسارولة أخرى وتضيف لها جرناتير الا بور جواز الموضحة في انواع الجرناتير ثم تربط محل التسوية بمقدار ملعقتين أو ثلاثة من صلصة اسبانيولا وتصفي فوق اللحم والجرناتير من الشنوار ويكمل تسويتها على نار هادئة وبعد أن تسوي تقطع اللحم وحوله الجرناتير ويخدم في الحال

فليه دى بيف أى الفلتو البقري — Filet de Bœuf

الفلتو البقري وهو اطرى قطعة فى اللحم البقري وأغلاها ثمنا وتستخرج من أسفل الكلية ويجب أن يكون من اللحم البقري البلدى الصغير السمين وينظف جيدا من الجلد وخلافه وغالبا يسوى بيكيه باللارد أي الدهن ويقطع اللاردقطعا صغيرة رفيعة ويغرس فى جوانب الفلتو بابرة مخصوصة للبيكية واحيانا بطريقة خصوصية يسوى بيكيه بالتروف واللسان واحيانا يلف باللارد او الدهن بدلا من البيكيه أى بدلا من أن يغرس في جوانبه أو يلف بدهن ضانى من غطاء الكوستليته الضانى السمين او الطرب ويسوي الفلتو على طريقتين روتي او ايليه ولكن البوايايه له طعما اكثر من الروتى لأنه يسوى في سطوار بالزبدة بقاعة الخضروات الآتية : —

مقدار ١٢٥ جرام جزر و ١٢٥ جرام بصل و ٥٠ جرام كرفس وورقة لاورو وعودتان ويضاف له ملح وفلفل ويسوى فى فرن متوسط ويورد الفلتو فى آخر التسوية وقطعة الفلتو لأجل سرڤيس واحد مقدار كيلو

و ٣٠٠ جرام ويلزم سوى الفلتو أن يكون أحمر من الوسط وسواه من ١٢ الي ١٥ دقيقة حسب حجم القطعة

والروتى : هو أن تحضر صنية على النار بها جريس أى دهن بقرى او مسلي ويملح الفلتو بالملح والفلفل ويحمر من الجانبين ويدخل في فرن متوسط مدة ١٢ او ١٥ دقيقة

والفلتو التقطيع وهو يخرج منه بوفتيك وبيدوك وشاتو بريان وفليه سوتيه وفليه مئيون وفليه شڤري وكفتيدس وتورندو وميدايون

Biftecks - Bitokes - Chateau - briand - Filets - Sautès - Filets - Mingnons - Filets Encheveruil - Keftèdes - Tournedes Et Mèdaillons

وسيوضح الجميع عملها فيما بعد

فليه دى بيف الا اندالوز — Filets de Bœuf à l' Andalouse

هو ان تحضر فلتو بو كيه باللارد او بالدهن ويسوي بويليه او روتي ويرص في الصحن ويوضع له حول الدائر فلفل اخضر فارسي الاجريك باللحم والارز وصوسيس شو بولاته جريية « أى مشوى » وباذنجان مقطع قطعا مستديرة ويحمر فريتو وفوقه طماطم كنكاسيه ويخدم معه في الصلصيرا جو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال

فليه دي بيف الا ارلزين — Filets de Bœuf à l' Arlesienne

يحضر الفلتو بيكيه باللارد او بالدهن ويسوي بوايليه او روتي ويقطع فى صحن مستطيل ويضاف له جرنيه حول الدائر الا ارلزين ويخدم معه فى الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوجة بصلصة الطماطم ويخدم فى الحال .

فليه دي بيف الا اوريئتال — Filets de Bœuf à l' Orientale

هو أن تجهز الفلتو من غير ان يوضع له لارد او دهن ويسوي روتى ويقطع فى وسط صحن طويل ويضاف له جرنيه حول الدائر مول داريول مدهون بالزبدة ومكبوس بارز الا جريك ويقلب بدائر الفلتو الارز فوق طماطم مقشرة ومقطعة على اثنين وخالية من البذر محمرة سوتيه بالزبده ويضاف له من الطرفين كوركيت من البطاطة بين الواحدة والاخرى يخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم ممزوجة بقليل من الشطه كاين بىر ويخدم فى الحال .

فليه دى بيف الا بيريشو — Filets de Bœuf à la Berrichonne

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي بوايليه او روتي ويقطع ويرص فى الصحن ويوضع له جرنيه من الدائر كرنب مسوي بريزيه وملفوف مثل الكرة الصغيرة وقطع مستديرة من اللارد مسوى سوتيه وبصل قويرمة مسوي بريزيه ويخدم معه محل التسوية بعد ان ينظف ويصفي من الزبدة اذا كان مسوى بوايليه وبجو مربوط ربطا خفيفا او اذا كان مسوي روتي، ويخدم في الحال .

فليه دي بيف الا بيزونتين — Filets de Bœuf à la Bisontine

هو أن تحضر فلتو بيكية باللارد أو الدهن وبسوى بوايليه أو روتى ويرص في الصحن بعد أن يقطع ويوضع له جرنيه حول الدائر كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مملوء بوريه قرنبيط الا كريم ولا توجه مقسومة على اثنين

أعلى بقطع فارسي بفارسه عاديه ممزوجه بمقدونس مفروم ومسواة بريزيه ويخدم معه محل التسويه في الصلصيرا بعد ان يصفى وينظف من الزبدة أو چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال .

ملحوظه : ويمكن ان يسوي بدون بيكية .

فليه دى بيف بوكتيير — Filets de Bœuf Boquetière

هو أن تحضر الفلتو بيكيه باللارد ويسوى بوايليه أو روتى ويقطع ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه الا بوكيتير الموضحة فى انواع الجرناتير حول الدائر ويخدم معه فى الصلصيرا محل التسوية بعد ان يصفى وينظف من الزبدة أو چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم فى الحال .

فليه دي بيف بريهان — Filets de Bœuf Brèhan

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي بوايليه أو روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء بوريه فول أخضر واهرامات صغيرة من القرنبيط مكسية بصوص هولانديز ومن الطرفين بطاطس بوم برسي ويخدم معه محل التسويه بعد ان يصفي وينظف من الزبدة أو چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال .

فليه دى بيف بريستول — Filets de Bœuf Bristol

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوى بوايليه أو روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر كوركيت صغير من الارز ملفوف مثل المشمش وفاصوليه فلاچوليه مسواة ممزوجه بصوص كريم وبطاطس نوازيت بالملعقة الكبيرة مسوي بالزبدة وملمع بجلاس ديڤياند ويخدم معه فيالصلصيرا محل التسويه بعد ان ينظف من الزبدة ويصفي بالشنوار ويخدم فى الحال .

فليه دى بيف الاباريزين — Filets de Bœuf à la Parisienne

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي روتى ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بچلبين قصير من الشامبنيون والتروف ممزوجه بصوص ڤوليتيه بالجبنه ويورد فى فرن حام وبطاطس بملعقه مستديرة مثل البندق ومسوي بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالمادير ويخدم في الحال .

فليه دي بيف ألابيرى جوردين — Filets de Bœuf à la Berigourdine

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي بوايليه ويقطع ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر تروف متوسطة مسواه بالمادير وتلمع بصوص مادير وترص حول الفلتو ويخدم معه صوص بيريجو ويخدم في الحال .

فليه دي بيف بيتي دوك — Filtes de Bœufi Petit Duc

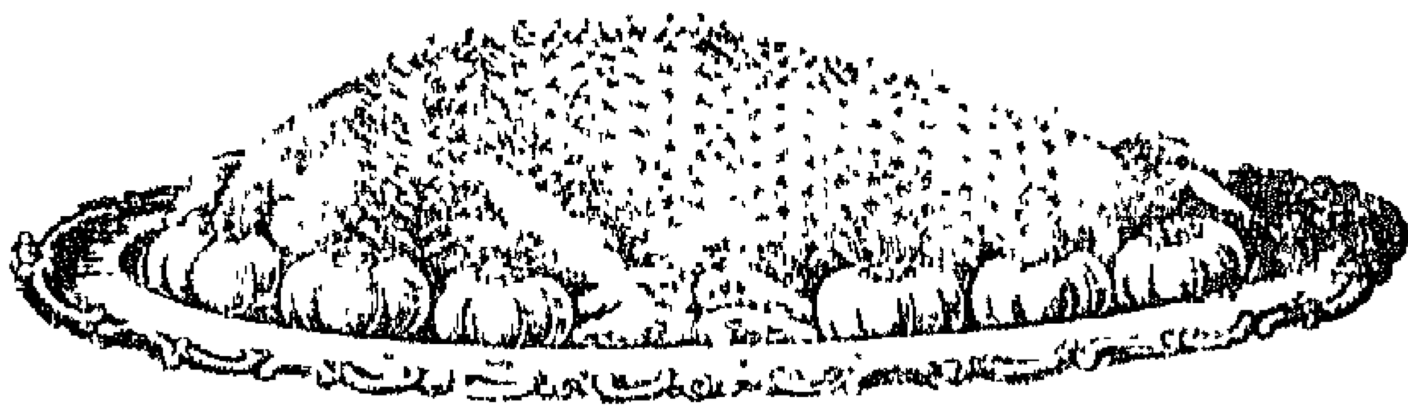
هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوى بوايليه ويورد في اخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر بيتي بوشيه مملوء برؤوس اسبرج الا كريم وفوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بقطع من التروف ويخدم معه في الصلصيرا جلاس ديڤياند خفيف ممزوجة بالمادير ومخفوق بزبدة طازج ويخدم في الحال

فليه دى بيف الابور توجيز — Filets de à la Bœuf à la Porttlgaise

هو اى تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوى روتي وتقطعه وترصه في الصحن وتضع له جرنيه طماطم صغيره فارسي ومن الطرفين بطاطس شاتو ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم مكررة ويخدم في الحال

فليه دي بيف الا پروڤنسال — Filets de Bœuf à la Provensale

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي بوايليه ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر ويوضع له طماطم صغيرة فارسي مسواة بالزبدة ورؤوس شامبنيون فارسى بفارسة دوكسيل ممزوجه بفصين من الثوم ولا توجه بريزيه ويخدم معه في الصلصيرا صوص دميجلاس ممزوجـه بالطماطم ويخدم فى الحال



(رسم ٤٥) فليه دى بيف الاپروڤنسال

فليه دى بيف تاليران — Filets de Bœuf Talleyrand

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالتروف مقدار ٢٠٠ جرام تروف لاجل الكيلو من الفلتو ويحمر الفلتو في المادير مدة ساعتين او ثلاث وبعدها يلف في اللارد او الطرب ويربط بالدوبارة ويسوى بوايليه بالمادير ويورد من اعلى في اخر دقيقة ويرص فى الصحن ويضاف له الجرنيه الاتاليران ويخدم معه صوص بير بجوراسى ويوضع لها تروف جليه بدلا من التروف المفرومة ويخدم في الحال

فليه دى بيف تيڤولى — Filets de Bœuf Tivoli

هوان تحصر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء بكلاوى الديك وعرف الديك وممزوجه بصوص سوبريم واهرامات صغيره من رؤوس اسبرج بين الفوند خرشوف والاخر ويخدم معه فى الصلصيرا چومر بوط ومخفوق خفقا بزبدة طازجه ويخدم في الحال -

فليه دى بيف اسماعيل بايالدى — Filets de Bœuf ismail Bayeldi

هوان تحضر الفلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي بوايلية ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر طماطم صغيره مقشره ومسواة بالزبدة والباذنجان مقطع قطعا صغيرة ومحمر فريتو وارز مسوى بلاف مملوء

في مول داريول مدهون زبدة مكبوس ويقلب فوق قطع الباذنجان وبين الواحد والاخر طماطم ويضاف له صوص ديميجلاس خفيف في الصلصيرا

فليه دي بيف الا ايطالين   Filets de Bœuf à l'Italinne

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوى بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر خرشوف مقطع على أربع قطع ومسوى الا ايطالين ويوضع له من طرفي الصحن كوركيت صغير من المكرونه صوص الا ايطالين في الصلصيرا ويخدم الحال

فليه دي بيف سان جارما   Filet de Bœuf Saint Germain

تحضر الفلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي روتى ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له من الدائر تمبال صغير من بوربة البازلا الطازج كما هو موضح في انواع الجرناتير وجزر بالمعقة مسوي احلاسيه بالزبدة ويرص في الصحن بطاطس فنضان ويخدم معه في الصلصيرا صوص بيارنيز عادي ويخدم في الحال

فليه دي بيف سان مانديه   Filet de Bœuf Saint Mande

هو ان تحضر الفلتو بيكية باللارد او الدهن ويسوي روتى ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنية حول الدائر بطاطس بوم مكيرورؤوس اسبرج و بازلا سوتيه بالزبدة ويرص حول الفلتو ويخدم معها في الصلصيرا جومربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال

فليه دي بيف الا سارد   Filet de Bœuf à la Sarde

هو ان تحضر الفلتو بيكية باللارد او الدهن ويسوي روتي ثم يقطع ويرص في الصحن و يوضع له جرنية حول الجانب طماطم فارسي ومن الجانب الاخر خيار موضب مثل البلح ومسوى بريزيه بالزبدة ومن الطرفين كوركيت من الارز وصلصة طماطم في مصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دي بيف جاسترونوم   Filets de Bœuf Castronomes

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالتروف مقطع مثل اللارد وتخمر في المارينا مدة أربع ساعات أو خمس قبل التسويه وكيفية المارينا وهو ان يوضع للفلتر قليلا من الملح والفلفل وكذا قليلا من البوهارات وتضعة في ماجورو تضيف له ورق لاورو دعودتان ومقدار عشر حبات فلفل صحاح وكراث وبصل وكرفس وجزر مقطعة قطعا مستديرة ويغطي بالنبيذ الابيض وفصين توم مبطوطه وجذور مقدونس ويقلب من وقت الى اخر اثناء الخمس ساعات وبعد ذلك يخرج الفلتو من المارينا وتلفه باللارد وتربطه ويسوى بريزيه بالمادير ويوردفي اخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر مكرونه تخينة ومسواة بالشوربة وتجاسة وكلاوى الديك ملمعة بجلاس ديفيانة خفيف وموريل سوتية بالزبدة وهذا الجرناتير يوضع حول الفلتو بشكل اهرامات صغيرة كل منها على حدتة

وقطع مستديرة من التروف مسواة بالمادير مع الشامبنيون ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديميجلاس راسي وممزوج بخلاسة التروف ويخدم في الحال

فليه دي بيف جودار Filets de Bœuf Godard

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن واللسان ويسوى بوايليه ويقطع ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر الاجودار اهرامات صغيرة كل منها على حدتة ويرش بالصلصة رشا خفيفا ويرص الكانل المرسوم من الاعلى ويخدم معه صوص جودار في الصلصيرا ممزوجه بمحل تسوية الفلتو بعد ان يرسى ويخدم في الحال

فليه دي بيف دوفين Filets de Bœuf Duphine

هو ان تحضر الفلتو بيكية باللارد اوالدهن ويسوى بوايلية ويقطع ويرص فى الصحن و يوضع له جرنية بطاطس كوركيت الا بوم دوفين ويخدم معه صوص مادير

فليه ي بيف دوبارى Filets de Bœuf Dubarry

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر قرنبيط مسوي بالزبدة ومكبوس فى فناجيل صغيرة ومقلوب على صنية ويكسى بصوص مورناي ومورد فى الفرن ويخدم معه چو مكرر في الصلصيرا ويخدم في الحال .

فليه دي بيف دوشيس Filets de Bœuf Duchesse

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوى بوايليه أو روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر بطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس بيلبلة منقوشة ومدهون بصفار بيض ومورد في الفرن ويخدم معة فى الصلصيرا صوص مادير مكررة ويخدم في الحال .

فليه دي بيف ريچنص Filets de Bœuf Régence

هو ان تحضر الفلتو وتخمره فى ماريناد بالمادير والخضروات كالمتقدم ذكره بالملح والفلفل والبوهارات مدة ثلاث ساعات قبل التسوية وبعدها يرفع من التخمير ويجفف ويكسى بالايضاحات الاتية : —
مقدار ١٢٥ جرام جزر احمر و ١٢٥ جرام بصل و ٥٠ جرام كرفس مقطعة امنسيه ترس رفيع و ١٠٠ جرام چامبون اولسان وورقة لاورو وعودتان و ١٠٠ جرام زبدة ويسوي مكمورا بالزبدة ويطفى عليها بالمادير وبعد ان يلف يرفع عن النار ويبرد ثم يكسي بها الفلتو ويلف باللارد ويربط عليها بالدوبارة ويسوى بريزيه بالنبيد الابيض وقبل ان يخدم يرفع من فوقه اللارد والبصل ويورد في فرن حام ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرناتير الاريچنص حول الدائر ويغير الكانل الذى من فارسة الفراخ بكانل من فارسة البتلو ممزوج بلسان احمر مفروم ويرسم الكانل بالتروف واللسان وتوضع الجرناتير كل صنف على حدته حول

الفلتو ويكسي بالصلصة ما عدا الكانل المرسوم ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوج معه محل التسوية بعد ان يرسى وترفع منه الزبدة ويعصر عصراً جيداً ويصفى من المنخل ويخدم في الحال

فليه دي بيف ريني صانص Filets de Bœuf Renaissance

هو ان تحضر الفلتو ويغرس بكيه باللارد او الدهن ويسوى بوايليه ويورد في اخر لحظة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع حول الدائر جرناتير الاريني صانص كل صنف منه على حدته ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ترفع منه الزبده ويصفي من الشنوار ويخدم في الحال

فليه دي بيف ريشليه Filets de Bœuf Richelieu

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي بوايليه أو روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه طماطم وشامبنيون فارسي وبطاطس شاتو ولا توجه بريزه ويخدم معه محل التسوية في الصلصيرا بعد أن يصفى وترفع منه الزبدة ويربط ربطا خفيفا

فليه دي بيف الافنانسيير Filets de Bœuf à la Financiére

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللاردويسوى بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر الانسيير ويوضع كل صنف على حدته ويكسى بصلصة خفيفة ويخدم معه صوص الافنانسيير في الصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دي بيف فرسكاتي Filets de Bœuf Frascati

تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوى بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويوضع حول الدائر قطع مستطيله مربعه من الفواجرا بطول ٥ سنتيمتر وعرض ٣ سنتي سوتيه بالزبدة وروس شامبنيون سوتيه بالزبدة وتروف موضبه صغيرة مثل الزيتون وفي الطرفين روس اسبرج ويوضع له حول دائر الصحن هلالات من البطاطس بوم دوشيش ممزوجه بتروف مفروم ومحمر في الفرن في آخر وقت عند الطلب ويخدم معها محل التسوية مربوط ربطا خفيفا بعد ان ينظف جيدا من الزبدة ويخدم في الحال

فليه دي بيف الافيروفلاي Filtes de Bœuf à la Viroflay

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارو او الدهن ويسوى روتي او بوايليه وود في آخر وقت ويقطع ويرص في الصحن ويوضع حوله سبانخ الافيروفلاي مثل البندق وبطاطس شاتو وخرشوف مقطع على اربعة قطع ومسوى بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال

فليه دي بيف كلامار Filtesde Bœuf Clamar

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي روتيه ويقطع ويرص في الصحن ويوضع لهجرنيهحول

الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضي مملوء بازلا مسواة الا فرانسيه باللاتوجه وبطاطس بوم مكيروبوضع التارتليت فوق البطاطس بوم مكير ويخدم معه في الصلصيرا چومر بوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال

فليه دي بيف لندن هاوس — Filets de Bœuf London House

هو ان تحضر فلتو وبعد تنظيفه جيدا يشق بالطول الي نصف السمك بحيث لا ينفصل بعضه عن بعض ويرص داخله قطع من الفواجرا نية وتروف مملحة بالملح والفلفل وجوز الطيب ثم يطبق على بعضه ويلف بالدوبارة ويوضع في سطوار بقاعه قطعا من الچامبون نيه ومقدار ١٥٠ جرام جزر وكراث وكرفس وبصله مفرومه ومسواة بالزبدة ويغطى بمقدار الثلث مادير والثلثين چو من البتلو بحيث يغطي نصف الفلتو وورقة لاورو وعودتان وملح وفلفل خفيف ويسوى بريزبه ويورد الفلتو في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر تروف مسواة بالمادير وروس شامبنيون ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوجه بمحل التسوية بعد ان ترسي وتنظف من الزبدة ويقدم في الحال

فليه دي بيف لوريت — Filets de Bœuf Lorette

هو ان تحضر الفلتو بيكيه مغروس باللارد او الدهن ويسوي بوايليه ويورد في آخر دقيقة وتقطعه وترصه في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر روس اسبرج بالزبده وبطاطس بوم روليت من الطرفين مثل الاهرام وصوص ديمجلاس ممزوجه بطماطم خفيف ويقدم في الحال .

فليه دى بيف لا ماسدوان — Filet de Bœuf à la Macédoine

هو أن تحضر فلتو بيكية مغروس باللارد او الدهن ، يسوى روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر ماسدوان من الخضروات كل صنف على حدته بشكل اهرامات صغيرة وبطاطس شاتو ويخدم معه في الصلصيرا چو مكرر ويقدم في الحال

فليه دى بيف مادلين — Filet de Bœuf madeleine

هو أن تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوى روتى ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه بالزبدة ومملوء بوريه سوبيز وتمبال من الفاصولية بوريه مسوى في مول داريول ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس مكررة ويقدم في الحال

فليه دى بيف الا مودرن — Filet de Bœuf à la Moderne

هو أن تحضر الفلتو بيكيه باللارد واللسان ويسوى بوايليه ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويرص حوله جرناتير الامودرن ويوضع له كانل مرسوم بالتروف من الطرفين ويخدم معه محل التسوية منظف من الزبدة ومربوط ربطا خفيفا بالاراروت ويقدم في الحال .

فليه دي بيف أومادير ايه شامبنيون Filet de Bœuf au madere Champignons

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد ويسوي بوايليه ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص فى الصحن ويضاف له روس شامبنيون ويخدم معه فى الصلصيرا صوص شامبنيون صغير او شامبنيون كبير مقطع على اربع قطع ويضاف له مقدارامن المادير ويقدم فى الحال

فليه دى بيف مكسيكين Filte de Bœuf Maxicaine

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوى روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر روس شامبنيون مسواة جريبه « اى مشوي » ومملوءة بطماطم كنكاسيه وفلفل اخضر حلو مسوى جريبه ومقطع على اربع قطع بالطول وباذنجان مقطع على اثنين بالطول ومحمر بالزبدة ويخدم معه فى الصلصير چو ممزوج بالطماطم وقليلا من الشطه ويقدم فى الحال

فليه دي بيف مونت مورنسى Filet de Bœuf mont morency

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد أو الدهن مسوي بوايليه ويورد فى آخر وقت ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي برزيه ومملوء ماسدوان من الخضار وبين الفوند والآخر هرم من روس اسبرج بالزبدة ويخدم معه فى الصلصيرا صوص مادير ممزوج بمحل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويقدم فى الحال

فليه دي بيف نيفرنيز Filet de Bœuf Nivernaise

تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوى بوايلية ويورد في اخر وقت ويرص فى الصحن بعد ان يقطع ويوضع له جرنية من الدائر جزر ولفت ملفوفة مثل الزيتون بالملعقة ومسواة اجلاسيه بالزبدة ولا توجه بريزية وبصل قوبرمه مسواة اجلاسيه أبيض وبطاطس مستديرة بالملعقة الكبيرة مسوي بالماء والملح ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال

فليه دى بيف الاهنجرواز Filet de Bœuf à la Hongroise

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوى روتى ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه من الدائر قرنبيط مسوى بالزبدة ومكبوس فى فناجيل مدهونه بالزبدة ومقلوبه على صينية ومكسية بصوص مورناى ممزوجه بالبابريكة أي الفلفل الاحمر وجامبون مفروم ويورد في فرن حام ويرص حول الفلتو وبطاطس موضب مثل البيضه مسوي بالماء والملح أو بصل قوبرمة مسوي بالشوربه ومجلس في اخر وقت ويخدم معه صوص سوبيز بالبابريكه ويقدم في الحال

فليه دى بيف الاهوسارد Filet de Bœuf à la Hussarde

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد ويسوى روتى ويقطع ويرص فى الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس بلبلة منقوشة كبيرة ومسوى في فرن في اخر وقت وروس شامبنيون جريه «أي مشوي» مملوه ببورية سوبيز ويخدم معه في الصلصيرا صوص الاهوسارد خفيفة ويقدم في الحال

فليه ديڤو اينيه سوريل Filet de veau Agnès Soréle

هو أن تحضر الفلتو وتنظفه جيداً ويسوى بريزيه كالمعتاد ويورد في آخر وقت ويرص الفلتو بدون تقطيع أو تقطعه وتوضع له جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوه بوريه شامبنيون وفوق البوريه قطعة مستديره من اللسان وقطعا مستديرة من التروف فوق اللسان ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد أن ينظف ويصفى ويقدم فى الحال

فليه ديڤو شاسير Filet de veau Chasseur

هو ان تحضر الفلتو وتنظفه جيدا ويسوى روتي ويرش دائما بمحل التسويه ويرص في الصحن ويخدم معه في الصلصيرا صوص شاسير ويقدم في الحال

فليه ديڤو الادريه Filet de veau à la Dreux

هو أن تحضر الفلتو وبعد أن تنظفه جيداً تغرسه بيكيه باللارد والتروف واللسان ويلف في طبقة من اللارد ويسوي بريزيه ويورد في آخر وقت ويرص فى الصحن ويوضع له جرناتير الا فنانسيير حول الدائر ويخدم في الحال ويمكن أن تغرسه بيكيه بالليه بدلا من اللارد ويلف بغطاء الكوستليته الضاني اذا لزم الحال

فليه ديڤو أورلوف Filet de veau Orloff

هو ان تحضر الفلتو وتصلحه جيدا ويلف بطبقة من اللارد أو بطبقة من غطاء الكوستليتة الضاني السمينة ويسوي بريزيه وبعد السوى يقطع الفلتو افقى مائل ثم تكسى كل قطعة ببوريه سوبيز الاكريم وقطعه تروف من أعلى وكذلك القطعة الاخري وقطعه تروف حتى يتم الفلتو على هيئته الاصلية ويكسى بصوص مورناى ويورد في فرن حام ويقدم في الحال

ويمكن أيضا أن تخدم معه جرناتير اورلوف الموضحة في انواع الجرناتير اذا لزم الحال

فليه ديڤو الاسيسيلين Filet de veau à la Sicilienne

هو ان تحضر الفلتو البتلو وتنظفه جيدا ويضاف له ملح وفلفل ويسوي بوايليه وعند ما يتم سواه تحضر مقدار ١٠٠ جرام مكرونه لازانيا وبعد أن يسوى بالماء تنطقه بمقدار ٢٠ جرام زبدة ويضاف لها مقدار ٢٥ جرام جبنه

جراڤيرا و ٢٥ جرام جبنه برمزان وملعقة صلصة ڤوليتيه وملعقتين بوريه فواجرا وتمزج الجميع جيدا ببعض ثم تحضر طرب ضانى رفيع وتفرد داخله المكرونة وتوضع الفلتو في وسط المكرونة ويلف الطرب ويرش بالعيش ويورد في فرن متوسط وتخدم الفلتو في الصحن ويخدم معه في الصلصيرا محل التسويه بعد أن ينظف من الزبدة ويصفى من الشنوار ويقدم في الحال .

فليه ديڤو أوپاپريكة Filet de veau au Paprika

هو ان تحضر الفلتو البتلو وتنظفه جيدا ويضاف له ملح وفلفل احمر بابريكة وتوضعه فيسطوار مع ٥٠ جرام زبدة ومقدار ٥٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) أى ترس رفيع مستويين بلانشيه ومسواة بوايليه في فرن متوسط وبعد ان يسوى ترفعه وتصفى الزبدة من محل التسوية وتوضع له مقدار ٤ ملاعق كريمه ويغلى بسرعة على النار مقدار غلوه ويصفى من الشنوار ثم يقطع الفلتو ويرص في الصحن ويوضع له جرناتير حول الدائر الاهنجرواز الموضحة في انواع الجرناتير وتخدم معه الصلصة في الصلصيرا بعد أن تصفي ثانيا بالفوطة وتقدم فى الحال .

فليه ديڤو تاليران Filet de veau Talleyrand

هو ان تحضر الفلتو وتنظفه جيدا وتغرسه بيكيه بالتروف وتسويه بوايليه بالمادير ويورد فى اخردقيقه ويرص في الصحن بعد أن تقطعه ثم توضع له جرنيه مكرونة الا تاليران وتخدم معه في الصاصيرا صوص بيريجو داخلها تروف چلين بدلا من التروف المفرومة ويقدم فى الحال

فليه ديڤو الاترك Filet de veau à la Turque

هو ان تحضر الفلتو وتنظفه جيدا ويضاف له ملحا وفلفلا ويسوي بوايليه بالزبدة ثم تحضر مقدار باذنجانه كبيرةوطويلة وتشق على اثنين وتحمر فريتو بالمسلي وبعد ذلك تخلي من الداخل ويفرم القلب ويمزج مع ارز مسوى الاجريك وتملأها باذنجان ثانياً ويقطع الفلتو على اثنين ويقطع كل صنف قطع مستديرة متوسطة ويرص فوق الباذنجان ويوضع بين القطعة والاخرى قطعة باذنجان مستديرة محمره فريتو ويكسى الجميع بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويقدم فى الحال

فليه منيون Filet Mignone

يؤخذ الفليه منيون دائما من الجهة الرفيعه من الفلتو ويقطع قطعاً مستديرة رفيعة ويضاف له ملحا وفلفلا ويغطس في الزبدة وصفار بيض ويتبن في قلب عيش افرنجى مصفى من المنخل ويرش بالزبدة ويسوى جريبه « أي مشوي » ويخدم معه جميع الجرناتير التى من الخضروات والصلص الآتيه :—

صوص بيارنيز وصوص شورد أو ڤالوا الخ وجميع السوائل تخدم في إناء آخر

فليه‌ان شفرى Filet en Chevreuil

يؤخذ الفلية أن شفرى من الجهة الرفيعة من الفلتو ويقطع مثل فليه مينون ويغرس في وسطه قطعه من اللارد ويخمر في مارينادالموضح في أنواع المارينادالموضح للضاني والشفرى ويخمر مدة يومين في الصيف وأربعة ايام فى الشتاء ويضاف له قليلا من الملح السلبتر أي ملح البارود ويضاف له الزيت وبعد ذلك تخرج من المارينـاد ويجفف جيداً ويحمر سوتيه بزيت ساخن ويرص فوق كروتون من العيش محمر فريتو ويخدم معه عادة بوريه سوبيز أو بوريه أبو فروه أو عدس أو خلافه ويخدم معه الصلص الآتية : —
صوص شفري الا فرانسيز أو صوص بواقراد أو صوص رومين أو صوص شاسير أو خلافها والجميع يدخلها قليلا من الشطة

فليه دي بيف فروا (البارد) Filet de Bœuf Froids

الفلتو البارد يسوى روتى أو بوايلية ويجب أن يكون أحمر من الوسط وبعد أن يبرد ينظف جيداً من الدائر بالسكينة ثم يكسى بجليبه مربوط ربطا خفيفاً على الثلج مرة أو اثنين وإذا كان يستخدم بسيط بالجليبه أى عادي وهو أن يوضع فى صحن مستطيل ويكسي قاعه بالجليبه ويوضع له جرنيـه حول الدائر من الخضروات موضبة بملعقة مستديرة مثل الجزر والبطاطس وبازلا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة ويضاف له ملح وفلفل خفيف بعد التسويه والخضروات التي ستخدم جرنيه لاجل اللحم البارد لا يبرد عليها بعد التسويه بل تترك حتي تبرد ويمكن أن يرص الفلتو فوق قاعده من العيش أو من الارز ويحاط بالخضروات ويلمع بالجليبه ويوضع حول الدائر كروتون جليبه ويخدم معه أي صلصة من الصلص الباردة ويترك فى الثلاجة الى وقت الطلب

فليه دي بيف شيڤيه Filet de Bœuf Chevet

هو أن تحضر قالب كيك بيضاوي مستطيل ويبطن بجليبه أبيض مكرر ويرسم قاعه بخضروات جاردينيه موضبه بملعقه صغيرة ويرص كل صنف بجوار الآخر بالطول أو بالعرض ويكسى بجليبه خفيف ويوضع الفلتو فوق الخضروات بالطول بعد ان ينظف جيدا وبعد ذلك ينطي القالب بالجليه ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافيء ويقلب في صحن مستطيل مفرود بارضيته طبقة من الجليه ويبرد فوق الثـلج ويوضع حول الدائر كروتون جليه ويقدم فى الحال

فليه دي بيف كوكي لان Filet de Bœuf Coque lin

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي نصف تسويه ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم تصفي محل التسوية بفوطة بعد أن ينظف من الزبدة ثم يمزج بجو من البتلو مكرر ويضاف له الخضروات الآتيه مقطعة جلين جزر وكرات وكرفس مسواة بالشوربة وجلين تروف وشامبنيون ثم تغلي مع بعضها مدة ١٠ دقائق وبعد إن تبرد يضاف عليها مقدارا من الجليه مكررا ثم تقطع الفلتو وترصه فى صحن بيضـاوى مستطيل ويكسى بهـذه الخضروات مع الصلصة ويترك في الثلاجة الى وقت الطلب ويقدم كما هو عليه

فليه دى بيف مونتيري Filet de Bœuf Montlhrey

هو ان تحضر الفلتو ويسوي بوايليه وبعد ان يبرد يرش في صحن مستطيل ويكسى بالچليه ويوضع له حول الدئر مول داريول مبطن بالچليه وقطعة تروف في قاع القالب وفوق التروف فاصوليا خضراء مقطعة قطعا صغيرة وترش بقليل من الچليه وبعد ان يجمد الچليه يملأ باقي القالب بصلات الا ريس ممزوجة بالچليه وبعد أن يجمد فوق الثلج يقلب حول الفلتو ويوضع بين الواحد والآخر فوند خرشوف مملوء برؤوس اسبرج مكسى بالچليه ويوضع له حول االدائر كروتون من الچليه ويخدم معه فى الصلصيرا صوص مايونيز

فليه دى بيف مسترال Filet de Bœuf Mistral

هو ان تحضر فلتوى مسوى وتنظفه جيدا ويكسى بالچليه ويرص فى الصحن ويوضع له حول الدائر طماطم الا بروفنسال وكروتون چليه ويقدم عند الطلب

فليه دى بيف الا ريس Filet de Bœuf à la Russe

هو ان تحضر فلتو مسوى وينظف جيدا ويقطع قطعا مستديرة ويرص داخل صينية وبعد ذلك يصفي محل التسوية بفوطة بعد ان ينظف جيدا من الزبدة ثم يضاف عليه مقدارا من الچليه مكرر ومقـدارا من الچو البتـلو وتضعه على النار حتى يرسي على الثلث مع استمرار التقليب وبعد ان يبرد تضع لهمقدارامنالتروف المفرومةويوضع فوق الثلج ويقلب حتى يبرد جيدا ويكسي به الفلتو ويوضع في الثلاجة حتى يبرد ثم تحضرصحن فضيةالذى يستخدم على المائدة ويفرد بقاعه طبقة من الچليه ويبرد فوقالثلج ويلمع الفلتو بچليه ويرص في وسطالصحن بالطولبحيث تـكون حروفه مركبه فوق بعضها ويصب حوله جليه بالـكيس ويوضعله كروتون چليه حول الدائر ويوضع في الثلاجه الي وقتالطلب

البفتيك

Beefsteak

تجهيزات لاجل عشرة في المائدة

يؤخذ البفتيك من رأس الفلتو ويمكن ايضا ان يؤخذ الروزبيف او الـكلاتة والبفتيك يقطع قطعا مستديرة متساويه ويمكن ان يخدم متل الانتركوت السابق ذكره الاقليـلا منهسيوضح فيما بعد

بفتيك الا أمريكين Beefsteak à l' Americaine

هو ان تحضر مقدار ٣٠٠ جرام لحم بقرى من راس الفلتو وتنظفها جيدا من الدهن وألجلد وتفرمها فرما ناعما

بالماكية مرتين ويضاف لها ملح وفلفل وتمزجها جيدا وتلفها مستديرة مثل البفتيك وتجول لها صرة في الوسط وترص في صينية مدهوية بالزبدة ويرش عليها زبده خفيفة وتسوي في فرن حام وقبل ان يتم تسويتها يضاف لها في وسط الصرة صفار بيضة نية وعندما يسوى صفار البيضه يرص فى صحن المائدة ويوضع له جرنيه بصل محمر فريتو وكبرى ومقدونس مفرومه ويقدم في الحال

بفتيك اشيڤال — Beefsteak à Cheval

هو ان تحضر بفتيك مقطع قطعا مستديرة من راس الفلتو وتبطة وتصلحه من الدائر جيدا وتضيف له ملح وفلفل وتحمر سوتية بالزبدة وتضع فوق كل قطعة بفتيك بيضتين محمرة بالمسلى في الطاسة ومقطعة بقطاعة مستديرة وتخدم معها في الصلصيرا چو مكرر ويقدم في الحال

بفتيك الاهمبورجواز — Beefsteak à la Hambourgeoise

هو ان تحضر مقدار ٣٠٠ جرام لحم بقرى من رأس الفلتو وتنظفها جيدا وتفرمها فرما ناعما فى الماكينة مرتين وتضيف لها بيضة نيه وبصله مفرومه مسواة نصف تسوية بالزبده والملح والفلفل وجوز الطيب وتلفها لفا مستديرا مثل البفتيك ويتبن فى الدقيق ويحمر سوتية بالزبدة ويرص في الصحن ويرص فوق البفتيك مقدارا في البصل مفروم ومسوي بالزبدة ويقدم في الحال

بفتيك الا ريس — Beefsteak à la Russe

وهو مثل بفتيك الاهمبورجواز المتقدم ذكرة وبرص في الصحن ويوضع فوق البفتيك بيض مسوى مغلى فى الطاسه ومقطع بالقطاعة ويوضع فوق البفتيك بدلا من البصل المفروم ويخدم فى الحال بعد ان يوضع له حول الدائر چومربو ربطا خفيفا

بفتيك الا تار تار — Beefsteak à laTartare

هو ان تحضر البفتيك مثل بفتيك الا امريكين من غير صفار البيض ويخدم معة في الصلصيرا صوص تار تار

البيتوك

Bitokes

بيتوك الا ريس — Bitokes à la Russe

وهو على طريقتين

الطريقة الاولى : ــ هو ان تحضر ٨٠٠ جرام لحم احمر خالي من الدهن والجلد والعروق وتفرمه جيدا وتدقه

في الجرن مع مقدار ٣٠٠ جرام زبدة و١٥ جرام ملح وقليل من الفلفل وجوز الطيب ثم تقطعها عشر قطع متساويه وتصلحها على الترابيزة بيضاوى مبطوط بطا خفيفا وتبن في الدقيق وتغطس في البيض ثم تبن ثانيا في قلب عيش إافرنجي مصفى من المنخل وبحمر بزبدة مكررة على الجانبين ويرص في صحن مستدير وتوضع في محل التسوية مقدار أربع ملاعق كريمه وأربع ملاعق صوص ديمجلاس ويغلي على النار قليلا ويصفى بالفوطة ويخدم في الصلصيرا وفي وسط نيتوك بصلتين مقطعتين حلق ويفرد عن بعضه ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويخدم معه ايضا في صحن آخر بطاطس محمر سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال .

الطريقة الثانيه : ـ هو بعد أن تفرم اللحم تمزج معه مقدارا من قلب العيش الافرنجي مغطس في اللبن ومعصور جيدا ومقدار بصلتين مفرومتين بعد تسويتهما بالزبده ثلثى سوى وبيضة نيئه ويضاف لها الملح والفلفل وجوز الطيب وتمزجها جيدا بعضها ببعض وتقطعها قطعا متساوية وتصلحها وتجعلها مستديرة مثل البفتيك وتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة المكررة وترص في الصحن وتكسى بالصلصة المتقدمة أو صوص سيمتيان ويقدم في الحال .

الشاتوبريان — Chateau briand

الشاتوبريان وهو يؤخذ من وسط الفلتو من القطعه الثمينة بحيث لا يقل وزنها عن ٤٠٠ جرام وتبط بطا خفيفا وتسوي جريبه « أي مشوي » ويخدم معها صوص شاتو وجميع الصلص الجرناتير التى تخدم مع الترنيدو

الترنيدو والنوازيت والميدايون — Tournedos, Noisettes, Médaillons

الترنيدو والميدايون يؤخذا من الفلتو من الوسط أو من الجهة المتوسطة ويربط بالدوبارة من جهة الطرف ثم تقطع القطعة المربوطة بحيث تكون تخن القطعة سنتيمترا ونصف تقريبا والرباط فى الوسط وكذلك يربط الفلتو ويقطع مثل القطع الاولى حتى يتم العدد المطلوب وفائدة الرباط هي أن تظل القطعة مستديرة بعد السوي وتبط بطا خفيفا ويسوي جريبة أو سوتيه بالزبدة وكذلك النوازيت دانيو من الضانى أو ديڤو من البتلو ويؤخذ من الظهر من بعد الكوستلية من جهة الجنب من بيت الكلاوي أى القطعة التى يقال لها سفلة بعد أن تخلي من العظم والعروق وتربط وتقطع مثل الترنيدو ويسوى جريبه أو سوتيه بالزبده كما سيوضح فيما بعد ويرص دائما بعد السوى في الصحن فوق كروتون من العيش أو كوركيت من البطاطس أو الفراخ أو من الارز أو من الصمولينه الخ وهذا لاجل أن تشرب من الصلصه التي تسيل من القطعة التي فوقها ويلزم دائما بعد ان يسوى اللحم سوتيه يصب محله بالنبيذ الابيض أو المادير وبجو مربوط ربطا خفيفا أو صوص دمجلاس ثم يصفي لاجل ان تكسي بها القطع ويضاف لها بدلا من الدمجلاس صلصة طماطم أواسبانيولا أوجلاس ديفيا ند خفيف كما سيوضح فيما بعد .

ملحوظة : ويمكن اذا كان الفلتو مستديرا يقطع بدون ان يربط

ترنيدو الا اكسندرا — Tournedos à l' Exandra

وهو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من العيش وقطعة تروف من اعلي وخرشوف مقطع على اربع قطع مسواة بالزبدة في الوسط وصوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال.

ترنيدو الا الزسين Tournedos à l'Alsacienne

هو ان تحضر الترنيدو وتخمره في الزيت قبل التسوية وتضيف له ملح وفلفل ويسوي جرييه ويرص فى صحن مستدير فوق كروتون من العيش ويوضع له جرنيه من الوسط شوكروت مسوى بريزيه وقطع من اللارد الاحمر وصوص ديمجلاس بالمادير في الصلصيرا ويقدم في الحال .

ترنيدو الا امبصاد Tournedos à l'Ambassade

هو ان تحضر الترنيدو مخمرا في الزيت وتضيف له ملح وفلفل ويسوي جرييه ويرص فوق كروتون ويوضع له من اعلى صوص شوروه ويضاف له جرنيه فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء بخيار موضب مثل فصوص التوم (جوز داى)ومسوى مكمورا بالزبدة ويقدم في الحال .

ترنيدو الا امبصادريس Tournedos à l'Ambassadrice

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من العيش وتصب على محل التسوية بالمادير وجو مربوط ويصفي من الشنوار ويوضع له جرنيه كبد فراخ وشامبنيون محمر سوتيه بالزبدة وعرف وكلاوى الديك ولاتوجه بريزيه وبطاطس بوم نوازيت ويكسى الترنيدو بنصف الصلصة والباقي فى الصلصيرا

ترنيدو الاانـدالوز Tournedos à l'Andalouse

هو أن تحضر الترنيدو ويسوي سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه فلفل فارسي وسجق وصوسيس شوبولاته ومن اعلى الترنيدو قطعه باذنجان مستديرة محمرة بالزبدة وفوقها طماطم كنكاسيه وصلصة طماطم في الصلصيرا ويقدم في الحال .

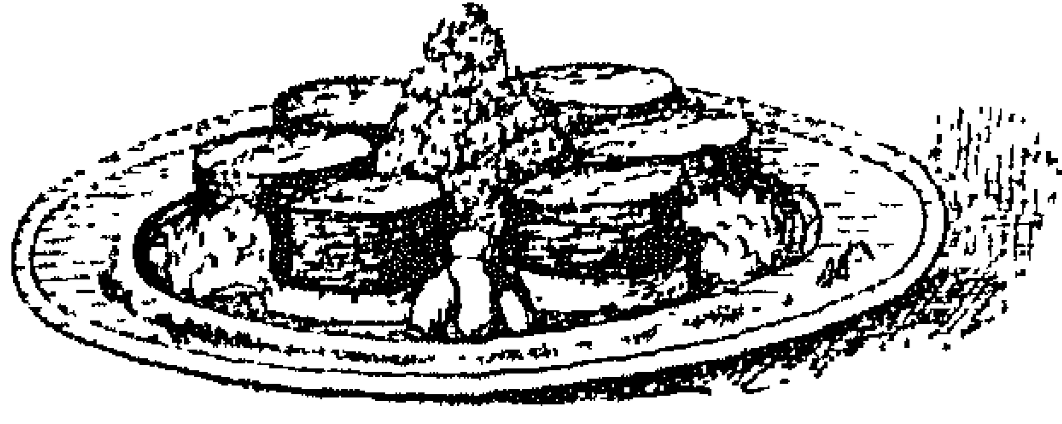
ترنيدو دارنبرج Tournedos d Arenberg

هو ان تحضر الترنيدو ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير وصوص ديمجلاس ويرص الترنيدو فوق كروتون وصوص بيارنيز من اعلي وقطعة تروف فوق الصلصة ويوضع له جرنيه تارتليت من العجين مسوى فاضي احداها مملوء بورق سبانخ مسوى بالزبدة والآخر مملوء بجزر بالملعقة الاكريم ويقدم فى الحال

ترنيدو الا ارلزين Tournedos à l'Arlésienne

هو ان تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وعند مايتحمر تصب عليه المادير وقليل من صلصة الطماطم وترفعه فى الحال وترص فوق كروتون وتضع له جرنيه طماطم مقطعة على قطعتين مقشرة وخالية من البذور ومسواه سوتيه بالزبدة وباذنجان مقطع قطعاً مستديرة ويحمر فريتو ومقداراً من البصل مقطعاً حلقاً ومتبناً فى الدقيق ويحمر فريتو ويقدم فى الحال

ترنيدو الا أرمنون ڤيل Tournedos à l'Armenonville


رسم ٤٦ ترنيدو الا ارمنون

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وعند مايحمر تصب عليه المادير وچو خفيف وتجلسه بچو مربوط وترصه فوق كروتون من البطاطس بوم أنا وتضع له جرنيه موريل الاكريم وعرف وكلاوي الديك ويقدم في الحال

ترنيدو الا ايديس Tournedos à l'Edesse

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بالمادير وصوص ديمجلاس ممزوجة بچلين من التروف وعرف وكلاوي الديك ويرص الترنيدو فوق الكروتون ويكسى بالصلصة ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس دوشيس محمر في الفرن ويقدم في الحال

ترنيدو الا استراجون أو لا شارتر Tournedos à l'Estragon au à la Chartres

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن في الحال وترص فوقه ورق استراجون ويقدم في الحال

ترنيدو اسمائيل باياللدي Tournedos aismail Bayeldi

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبده ويرص فوق باذنجان مقطع قطع مستديرة محمره فريتو ومن الاعلى طماطم مقطعه على قطعتين ومقشره وخاليه من البذر ومحمره سوتيه بالزبدة ويرش ببقدونس خفيف ويوضع له جرنيه حول الدائر أرز مسوي بلاف ومكبوس في مولداريول مدهون زبدة ويقلب حول البرنيدو وچو مربوط ممزوج بصوص طوماط ويقدم في الحال

ترنيدو ألا ايطالين Tournedos à l'Italienne

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وترصة في الصحن فوق كوركيت مستدير من المكرونة وتضع له جرنيه خرشوف مقطع على أربع قطع مسواة الا ايطالين وصوص ايطالين في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو أوبرا Tournedos Opéra

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بالمادير وصوص ديمجلاس وترصه فوق تارتليت من العجين مملوء كبد فراخ محمرة سوتيه بالزبدة وممزوجة بصوص مادير ويحاط بكروستاد مملوء روس اسبرج محمرة بالزبدة ويكسى الترنيدو بصوص مادير ويخدم في الحال

ترنيد ألا أرويندتال Tournedos à l'Orientale

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بجو مربوط ممزوج بالطماطم ويرص فوق كروتون وتوضع فوق كل قطعة من الترنيدو كوركيت مستدير من البطاطه وتضع له جرنية حول الدائر طماطم مقطعه على اثنين ومقشرة وخالية من البذور مسواة سوتيه بالزبدة وأرز الاجريك مكبوس في مول داريول مدهون زبده ويقلب حول الترنيدو بين الطماطم وبعضه وباقى الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو اكساقيير ليرو Tournedos Ixavier leroux

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالنبيذ بورتو ويجلس بصوص بورتو ويرص فوق قاعدة مستديرة من السبانخ ممزوجه بفارسة ومسواة فى طورته بحرف واطي مدهونة زبدة وتسوى فى صينية داخلها ماء وكروستاد صغير مملوء ببوريه من الفراخ ومرسوم من أعلى برؤوس اسبرج ويوضع فوق الترنيدو ويحاط بجرنيه بطاطس بوم نوازيت مسواة بالزبدة وفوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء جزر بالملعقة مسوى بالزبدة وصوص بورتو في الصلصيرا ويقدم فى الحال

ترنيدو بالتيمور Tournedos Baltimore

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص فوق تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء ذرة الا كريم وفوق الترنيدو طماطم مقطعة على اثنين ومقشرة وخالية من البذر مسواة سوتيه بالزبدة وفوق الطماطم قطعة مستديرة من الفلفل الاخضر الحلو محمرة سوتيه بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص شاتو بريان ويقدم في الحال

ترنيدو الا بانكيير Tournedos à la Banquiére

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديميجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه حول الدائر جرناتير الا بانكيير وصوص ديميجلاس في الصلصيرا ويقدم فى الحال

ترنيدو بارون بريس Tournedos Baron Brisse

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره فى المارينا د ثم تجففه وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع له من الاعلى فوق كل قطعة هرم صغير من طماطم كنكاسيه وتوضع له جرنيه فوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء تروف ملفوف مثل الزيتون مسوى بالمادير وممزوج بصوص ديميجلاس بخلاصة التروف وبطاطس بوم سفليه ويقدم في الحال

ترنيدو بيارنيز — Tourndos Béarnaise

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره في الزيت وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر جريبه على الشباك وترصه فوق كروتون رفيع محمر فريتو وتضع له جرنيه حول الدائر بطاطس شاتو ويكسى الترنيدو بجلاس ديڤياند خفيف ويصب حول دائر الترنيدو من أعلى خيط رفيع من صوص بيارنيز في الصلصيرا ومرشوش من أعلى بجلاس ديڤياند خفيف ويقدم في الحال

ترنيد وبيل هيلين وهو على طريقتين — Tournedos Belle Héléne

الطريقه الاولي : ـ هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتية بالزبدة وترصه في الصحن وتضع فوق كل ترنيدو كوركيت مستدير من روس الاسبرج وفوق الكوركيت قطعة تروف مستديرة وتصب على محل التسويه بالنبيذ الابيض وملعقة جلاس ديڤياند خفيف ويصفى ويخدم معه في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو بياتريس — Tournedos Beatrice

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلاوتحمره سوتيه بالزبدة وترصه فوق كروتون وتضع له جرنيه موريل سوتيه بالزبدة وجزر موضب جوزداي (مثل فصوص الثوم) وخرشوف مقطع على أربع قطع مسواة بالزبده وبطاطس بوم نوڤيل ويكسى الترنيدو بصوص دميجلاس والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو بوچنسى — Tournedos Beaugency

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلاوتحمرةسوتيه بالزبدةوتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديميجلاس وترصه فوق كروتون وتضع له حول الدائر خيط من أعلى الترنيدو فوندخرشوف صغير مملوء طماطم كنكاسية ومن أعلى الطماطم قطعة من نخاع عظم المواسير البقرى مسوي بلانشيه ويرش النخاع من أعلى بمقدونس مفروم فرما ناعما وصوص دميجلاس ويقدم في الحال

ترنيدو بوهارنيه — Tournedos Beuharnais

هو ان تحضر الترنيدو وتضع له ملحاوفلفلا وتحمرة سوتيه بالزبدة وتجلسه بالمادير وصوص بيريجو ويرص فوق الكروتون ويوضع له جرنية حول الدائر روس شامبنيون كبيرة فارسي وخرشوف مقطع على أربع قطع مسوي بالزبده وصوص بيريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو بنچامان — Tournedos Benjamin

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا وتحمرة سوتيه بالزبدة وتطفى عليه بالمادير وتجلسه بصوص ديميجلاس وترصه فوق كروتون رفيع محمر بالزبدة وتضع له جرنية حول الدائر بطاطس كوركيت بوم دوفين ممزوجه بالتروف وفوق الترنيدوشامبنيون فارسي وصوص مادير في الصلصيرا ممزوجه بمحل تسويه الترنيدو ويقدم في الحال

ترنيدو برنى Tournedos Berny

هو ان تحضر الترنيدو وتخمره في المارينادثم يجفف ويحمر سوتية بالزيت الساخن جدا ويرص فوق كوركيت من بطاطس بوم الاترنى وقطعة تروف من أعلى الترنيدو ويكسى بصوص بوافماد والباقي في الصلصيرا ويقدم فى الحال

ترنيدو بلانشيت Tournedos Blanchette

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالمادير وتجلسه بصوص دميجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص بوردوليز داخلها چلين من التروف وچامبون وشامبنيون وقطعة من نخاع عظم المواسير البقرى مسواة بلانشيه من أعلى الترنيدو والصلصة محل تجليس الترنيدو من الدائر ويقدم في الحال .

ترنيدو بوهيمين Tournedos Bohémienne

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلاويسوى سوتيه بالزبدة ويرص فوق قاعدة من الارز مسوي روزوتو وفوق الترنيدو طماطم كنكاسيه وبصل حلق محمر فريتو بعد ان يتبن في الدقيق ويقدم فى الحال .

ترنيدو الابوردوليز Tournedos à la Bordelaise

هو ان تحضر الترنيدو وتحمره فى الزبت وتضيف له ملحا وفلفلا وتسويه جريبه على الفحم ويرص في الحال فى الصحن ويوضع فوق كل ترنيدو قطعة من نخاع مواسير العظم البقري مسواه بلانشيه وفوق النخاع مقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال .

ترنيدو بوكتيير Tournedos Bouquetiére

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا وتحمره سوتيه وتصب عليه بالمادير وتجلسه بصوص دميجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه حول الدائر جرناتير الا بوكتيير الموضحة فى انواع الجرناتير وصوص دميجلاس في الصلصيرا ممزوجة بمحل تجليس الترنيدو ويقدم في الحال .

ترنيدو برابانسون Tournedos Brabanconne

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص دميجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضي ومملوء كرنب بروكسيل مسوي بريزيه بالزبدة ومكسي بصوص مورناي ومورد في الفرن وبطاطس كوركيت ومحل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال .

ترنيدو بريبان Tournede Brébant

هو ان تحضر الترنيدو وتحمره في الزيت وتضيف له ملحاوفلفلا ويسوي جرييه على الفحم ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص بيارنيز ونقطة جلاس ديڤياند فى الوسط من اعلى ويوضع له جرنيه هرم من بطاطس بوم باى وهرم كروشون من الطرفين ويقدم في الحال .

ترنيدو بريهات Tournedos Bréhan

تحضر الترنيدو وتضع له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ثم يجلس بصوص دمجلاس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء بوريه فول اخضر وقطع من القرنبيط مسواة بالزبدة ومكساة بصوص هولانديز وبطاطس بوم برسي ويقدم في الحال

ترنيدو بريستول Tournedos Bristol

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بجو راسى من البتلو ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه كوركيت من الارز وفاصولية فلاچوليه بالزبدة وبطاطس شاتو مسوى بالزبدة وملفوف في جلاس ديڤياندو يقدم في الحال

ترنيدو الابروكسلواز Tournedos à la Bruxelloise

تحضرالترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص دمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه فى الوسط كرنب بروكسيل مسوي بالزبدهوحول الدائر هندبيا مسواة بريزيه وبطاطس شاتو وبعد ذلك يكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدوبيزانتين Tournedos Byzantine

تحضر الترنيدو ويحمر في الزيت ويضاف له ملحاوفلفلا ويسوي جرييه على الفحم ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه كروستات من البطاطس بوم دوشيس مملوء بوريةقرنبيط الاكريم ولاتوجه فارسى مسواة بريزيه ويخدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدوالا پالواز Tournedos à la Paloise

تحضر الترنيدو ويحمر في الزيت ويضاف له ملحاوفلفلا ويسوي جرييه على الفحم ويرص فوق كروتون ويكسي بصوص بيارنيز بنعناع مفروم ويوضع حوله صوص موال وبطاطس بوم نوازيت مغروفه في عيش من بطاطس بوم باى ويقدم فى الحال

ترنيدو پاريزين Tournedos Parisienne

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كروتون ويوضع له في الوسط بطاطس بوم باريزين وفوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء بچلين قصير من التروف واللسان وشامبنيون ممزوجة بصوص ڤوليتيه ويرش عليه رشاخفيفامن جبنه برمزان مبشورة وتورد في الفرن وتوضع فوق الترنيدو ويخدم معه صوص ديمجلاس ممزوج بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو پارمنتييه Tournedos Parmentier

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبده ويطفي عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون من العيش ويوضع له جرنيه في الوسط بطاطس بوم بارمنتييه ويرش عليه مقدونس خفيف ويكسى الترنيدو بمحل التجليس ويقدم فى الحال .

ترنيدوالا بيري جوردين Tournedos à la Périgourdine

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا خفيف ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس بخلاصة التروف ثم يرص فوق كروتون من العيش محمر فريتو وقطعة تروف فوق كل ترنيدو ويخدم معه صوص بيريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو برسان Tournedos Persane

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا خفيف ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق طماطم مقطعة على اثنين مسوا بالزبدة ويحاط جرنيه فلفل فارسي بالارز وموز مقطع مستدير ومتبن في الدقيق ومحمر فريتو بالزبدة في الوسط ويخدم معه صوص شاتوبريان في الصلصيرا ممزوجه بمحل التسوية ويقدم في الحال

ترنيدو پيتي دوك Tournedos Petit-Duc

هو أن تحضر الترنيدو وتضع له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق تارتليت من العجين مسوى فاضي ومملوء ببوريه الاكريم من الفراخ وقطعة تروف فوق كل ترنيدو ويوضع له جرنيه حول الدائر اهرامات من رؤوس اسبرچ محمرة بالزبدة ويقدم في الحال

ترنيدو الا پيامونتيز Tournedos à la Pièmontaise

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص على كروتون محمر فريتو ويوضع له جرنيه حول الدائر أرز الا بيامونتيز مكبوس في مول داريول مدهون زبده ويقلب حول الترنيدو وبعد ذلك يكسى الترنيدو بمحل التجليس ويقدم في الحال .

ترنيدو بومبادور Tournedos Pompador

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص شورو ويوضع له حول الدائر محل التجليس ويضاف له جرنيه فوند خرشوف مملوء بطاطس بوم نوازيت ويقدم في الحال .

ترنيدو الا بورتوجيز Tournedos à la Portugaise

هو أن تحضر الترنيد ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بجو مربوط وممزوج بالطماطم ويوضع فوق كروتون ويوضع له من أعلى هرم صغير من طماطم كنكاسيه ويرش بمقدونس فينو ويوضع له محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال .

طريقة أخرى : ــ بعد أن يحمر الترنيدو يجلس ويرص فوق طوست وفوقه طماطم صغيرة فارسى ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس شاتو ويخدم معه صوص الا بورتو جيز فى الصلصيرا ويقدم في الحال .

ترنيدو پرنسيس Tournedos Princesse

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ويجلس بصوص دميجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس وقطعة تروف من اعلى ورؤوس اسبرج بالزبدة حول الدائر ويقدم فى الحال

ترنيدو الا پروڤنسال Tournedos à la Provencale

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة أو الزيت ثم يرص فوق كروتون محمر فريتو ويرص فوق كل ترنيدو نصف طماطم الا بروڤنسال ويوضع له جرنيه حول الدائر شامبنيون فارسى وصوص پروڤنسال فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

ترنيدو الا تاليران Tournedos à la Talleyrand

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم انا ويوضع فوق الترنيدو فوند خرشوف مسوي بريزيه بالزبدة وداخله قطعة مستديرة من الفواجرا ويكسى بصوص بريجو ويقدم فى الحال

ترنيدو تيڤولى Tournedos Tivoli

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص دميجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه شامنيون مسوى جريه ومملوء عرف

وكلاوى الديك ممزوجة بصوص سوبريم ويوضع له اهرامات صغيرة من رؤوس اسبرج ويقدم في الحال

Tournedos Tyrolienne — ترنيدو تيرولين

هو ان تحضر الترنيدو وتحمر في الزيت ويضاف له ملحا وفلفلا ويسوى على الشباك ويرص فوق كروتون ويكسى من اعلى بمقدار ٢٥٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع محمر فريتو بالزبدة وممزوج بصوص بوافراد ويوضع له حول الدائر خيط من صوص طوماط ويقدم في الحال .

Tournedos Cendrillon — ترنيدو سندريو

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق فوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء بيوريه سوبيز الا كريم ممزوج بالتروف ومورد في الفرن ويوضع له حول الدائر چو مربوط وممزوج بالطماطم ويقدم في الحال .

Tournedos Saint Florentin — ترنيدو سان فلورانتين

هو ان تحضر الترنيدو وتضع له ملحاوفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويوضع له حول الدائر بطاطس بوم الا سان فلورانتين ويوضع له من الوسط سب سوتيه الا بوردولنز ويخدم معه صوص بوردوليز بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Saint Gothard — ترنيدو سان جوتار

هو أن تحضر الترنيدو وتحمر في الزيت ويضاف له ملحا وفلفلا ثم يسوى جريليه « أى مشوى » ويرص فوق كروتون ويوضع فوق كل ترنيدو نصف طماطم مسواة جريليه ومملوءه بصوص بيارنيز ومن الدائر بطاطس بوم سوفلية ويقدم في الحال

Tournedos Saint Mande — ترنيدو سان مانديه

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ثم يجلس بچو مربوط ويرص فوق بطاطس بوم مكير مسوى في تارتليت مستدير ويوضع له جرنيه حول الدائر بازلا ورؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ثم تخفق محل التجليس بقطعة زبدة طازجه وتصفى من الشاشة ويكسى بها الترنيدو ويقدم في الحال

Tournedos Sarah Bernhardt — ترنيدو سارة برنارد

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه نبيذ بورتو ثم يجلس بصوص ديميجلاس وبعد ذلك يرص فوق كروتون وفوقه قطعة نخاع من عظم المواسير البقرى ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه طماطم صغيرة مقشرة ومسواة بالزبدة ولاتوجة بريزيه ويقدم في الحال

ترنيدو ألا سارد Tournedos à la Sarde

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص طوماط مكررة ثم يرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر خيار فارسي وطماطم فارسي وفي الوسط كوركيت من الارز بالزعفران وصلصة طماطم مكررة فى الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو سيمور Tournedos Seymour

هو أن تحضر الترنيدو ويوضع له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص دميجلاس ممزوجة بزيتون فارسي ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس ويرص فوقه فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء صوص بيارنيز ويوضع عليه من أعلى قطع تروف فوق الصلصة ويقدم فى الحال

ترنيدوستايل Tournedos Steal

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمرسوتيه بالزبدةويصب عليه المادير ويجلس بصوص دميجلاس ويرص فوق كوركيت مستديرمن الفراخ ويكسى بمحل التجليس ومن أعلى رؤوس شامبنيون مملوء بوريه شامبنيون ومن الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضي ومملوء بازلا مسواة سوتية بالزبدة ويقدم في الحال

ترنيدو ستراس بورچواز Tournedos Stras bourgeoise

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص دميجلاس بخلاصة التروف ويرص فوق كروتون ومن أعلى الترنيدو قطعه فواجرا مستديرة ويكسى بمحل التجليس ويقدم فى الحال

ترنيدو سولى Tournedos Sully

هو ان تحضر الترنيدو ، تضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص دميجلاس ويوضع له جرنيه طماطم فارسي ولاتوجه بريزيه وبطاطس بوم باريزين ويكسى بصوص مادير داخلها عرف وكلاوى الديك ويقدم فى الحال

ترنيدو جابريل Tournedos Gabrielle

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص دميجلاس ويرص فوق كوركيت مستديرة من الفراخ ممزوج بالتروف بمحل التجليس ويوضع له من أعلى قطعة تروف وقطعه من نخاع عظيم المواسير البقرى مسواه بلانشية وبعد ذلك يرص بجانب بعضه ويوضع له حول الدائر بطاطس كوركيت ولاتوجة فارسي مسوي بريزيه ويقدم فى الحال

ترنيدو چيڤرى Tournedos Givry

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ثم يحمر سوتيه بالزبده ويصب عليه بالكونياك ويجلس بصوص ديابل ويرص في الصحن ويكسى بصوص ديابل مع محل التجليس ويوضع له جرنيه بطاطس بارمنتيه وخرشوف مقطع قطعا صغيرة محمر بالزبدة وبصل مقطع حلق ومحمر فويتو ومقدونس فريتو ويقدم في الحال

ترنيدو جورميه Tournedos Gourmets

هو ان تحضر الترنيدو ويشق على اثنين بدون ان يفصل ويوضع داخلة قطع مستديرة فواجرا ثم يغطس فى بيض ويتين فى قلب عيش أبيض مصفي من المنخل ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير وخلاصة التروف ويرص فى الصحن كروتون ويوضع عليه من أعلى قطعة تروف ويوضع له جرنيه بطاطس شاتو ورؤوس شامبنيون ويخدم معه صوص ديجلاس بالمادير وخلاصه التروف ويقدم فى الحال

ترنيدو جران دوك Tournedos Grand-Duc

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص بيريجو ردين فوق كروتون ويوضع له من أعلى قطعه تروف وقطعة نخاع من عظم المواسير البقري فوق التروف يوضع له جرنيه من الجانبين هرمين رؤوس اسبرج ويكسى بصوص بيريجوردين ويقدم في الحال

ترنيدو جران ڤنير Tournedos Grand Veneur

وهو أن تحضر ترنيدو تخمر في المارينياد ويحمر سوتيه بالزيت ويخدم معه بوريه أبو فروه وصوص جران منير ويقدم فى الحال .

ترنيدو چيتيه برو ميناد Tournedos Jetée Promenade

هو أن تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويضاف له ملحاوفلفلا ويسوي جريبه على الفحم وفوق كل ترنيدو نصف من الطماطم مسواة جريبه ومملوءة صوص بيارنيز وتضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بوم سوفليه ويضاف له كروسون من الطرفين ويقدم في الحال

ترنيدو چين فرانس Tournedos Jeune France

تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويوضع له ملحا وفلفلا ويسوى جريبه « أى مشوي » على الفحم ويرص في الصحن ويوضع له من حول الدائر خيط من صوص برسى ويوضع له جرناتير شامبنيون جريبه وبطاطس شاتويار ويوضع فوق الترنيدو نصف طماطم جريبه وفوق الطماطم بيضة مسواة فى الطاسة ومقطعة بالقطاعة ويقدم في الحال

ترنيدو چودياك Tournedos Judic

هوا أن تحضر الترنيدو ويوضع له ملحاوفلفلا ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون وقطعة تروف من أعلى وكلوة ديك بيضاء ويوضع له جرنيه حول الدائر لاتوجة ريزية وطماطم فارسي و بطاطس شاتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالمادير ويقدم في الحال

ترنيدو دوفين Tournedos Dauphine

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون بصوص ماديرو يوضع له جرنيه حول الدائر كوركيت من البطاطس بوم دوفين ويقدم في الحال

ترنيدو دي سلينياك Tournedos De Slignac

هو أن تحضر الترنيدو ويحمر في الزيت ويوضع له ملحاوفلفلا ويسوى جربيه ويوضع له صوص شورو من أعلى ويوضع له جرنيه بطاطس شاتو ويقدم في الحال .

ترنيدو دوباري Tournedos Dubarry

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون وبعد ذلك يكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه حول الدائر قرنبيط مكبوس في قثاجيل ومقلوب على صينيه ويكسي بصوص مورناي ويحمر في الفرن ويقدم في الحال

ترنيدو دوشيس Tournedos Duchesse

هو ان تحضر الترنيدو ويحمر في الزيت ويضاف له ملحاوفلفلا ويسوي جربيه ثم يرص فوق كوركيت من البطاطس بوم دوشيس ويكس بصوص شاتو ويقدم في الحال

ترنيدو دوجليريه Tournedos Dugleré

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه من الطماطم صغيرة مقشرة وخالية من البذور ومسواة بالزبدة وهندبيا بريزيه وشامبنيون ويوضع له صوص ديمجلاس في الصلصيرا ويقدم في الحال .

ترنيدو دوروك Tournedos Duroc

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض وبعد ذلك يرص فوق كروتون ويوضع له من اعلى طماطم كنكاسيه وحول الدائر جرنيه بطاطس نوازيت ويقدم في الحال

ترنيدو زنجارا Tournedos Zingara

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه صوص زنجارا ويقدم في الحال .

ترنيدو راشل Tournedos Rachel

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص بورد وليز ثم يرص فوق كروتون وفوقه فوند خرشوف سوي بريزيه داخله قطعة نخاع من مواسير العظم البقرى ثم يكسى بصوص فوردوليز ويقدم فى الحال .

ترنيدو ريچنص Tournedos Régence

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ثم يرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه الاريچنص حول الدائر ويقدم في الحال .

ترنيدو ريني صانص Tournedos Renaissance

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه الا ريني صانص ويقدم في الحال .

ترنيدو ريش Tournedos Riche

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويوضع له من اعلى قطعة فواجرا وقطعة تروف ثم يكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرچ ويقدم فى الحال .

ترنيدو ريشيمو Tournedos Richemout

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبده ويصب عليه المادير ويجلس بچو مربوط ممزوج بموريل وتروف مقطعة قطعا مستديره ثم يرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

ترنيدو ريڤولى Tournedos Rivoli

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبده ثم يجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم انا ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

ترنيدو روهان Tournedos Rohan

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ثم يكسى بنفس الصلصة ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوى بريزيه وبداخله قطع مستديرة من الفواجرا وتارتليت من العجين مسوى فاضي مملوء بكلاوي بتلو مسوى سوتيه بالزبدة وعرف وكلاوى الديك بين الفوند والتارتليت ويقدم فى الحال

ترنيدو روسيني Tournedos Rossini

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس بخلاصة التروف ويرص فوق كروتون وفوق الترنيدو اسكالوب صغيرمن الفواجرا وقطعةتروف من أعلى الفواجرا وصوص ديمجلاس بخلاصة التروف والمادير ويقدم فى الحال

ترنيدو رومانى Tournedos Roumanille

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزيت ثم يجلس بچو مربوط ويرص فوق نصف طماطم مسوى جرنيه ويكسى بصوص موروناي ممزوجة بقليل من صلصة الطماطم وجلاس ديڤياند خفيف ويورد في فرن حام وعند ما يخرج من الفرن يصب حوله محل التجليس ويوضع له جرنيه قطع باذنجان محمرة فريتو بالزيت ويوضع فوق الترنيدو زيتونة مخلاة وملفوف حولها فلتو انشوجة ويقدم في الحال

ترنيدو ڤالجات Tournedos Falgate

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف لهملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويكسى ببوريه شامبنيون ويلف فى طرب خفيف ويحمر جريبه على نار هادئة ويرش فوق كروتون ويكسى بصوص مادير ويقدم فى لحال

ترنيدو ڤاڤوريت Tournedos Favorite

هو ان تحضر الترنيدو ويضافلهملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويرص فوق كل ترنيدو قطع مستديرة من الفواجرا وقطعة تروف من أعلى الفواجرا ويوضع له جرنيه من الجانبين هرمين من رؤوس اسبرج ويخدم معه فى اناء آخر بطاطس نوازيت بالملعقه الكبيرة ومسوي بالزبدة وملمع بجلاس ديڤياند ويرش عليه مقدونس خفيف ويكسى الترنيدو بمحل التجليس ويخدم معه صوص ديمجلاس بالمادير فى الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو ألا فيرمبير Tournedos à la Férmière

تحضرالترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير وصوص ديمجلاس ثم برص في كوكى فوق جرناتير الأ فيرمبير وبعد ذلك يخفق محل التجليس بقطعة زبدة طازجهوبعد ذلك يصفى من الفوطة ويكسى به الترنيدو ويقدم فى الحال

ترنيدو الا فلوريست — Tournedos à la Flauriste

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ثم يجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له من أعلى فوق كل ترنيدو نصف طماطم مسواة بالزبدة ومملوءة ماسدوان من الخضروات منطقه بالزبدة ويخدم معه صوص ديمجلاس بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو الا فلورانتين — Tournedos à la Florentine

هو أن تحضر الترنيدو ويحمر في الزيت ويضاف له ملحا وفلفلا ويسوي جريبه على الفحم ثم يرص فوق ورق سبانخ مسوى بالزبدة ثم يكسى بصوص شاتو بريان ويوضع له جرنيه كوركيت من الصمولينة ويقدم في الحال

الطريقة الثانية : — هو أن تحضر الترنيدو ويسوى جريبه كالمتقدم ذكره ويرص فوق كوركيت مستدير من الصمولينة وفوق كل ترنيدو سوبريك من السبانخ ويخدم معه صوص شاتو بريان في الصلصيرا ويقدم في الحال

ملحوظه : — سوبريك السبانخ موضح في انواع السبانخ

ترنيدو الا فورستيير — Tournedos à la Forestière

هو ان تحضر الترنيدو ويملح بالملح والفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون محمر فريتو ويوضع له جرنيه موريل سوتيه بالزبدة وبطاطس مقطع قطعا صغيرة مربعة محمر بالزبدة ويصب على محل تسويه الترنيدو بالمادير وصوص ديمجلاس خفيف ثم يخفق بزبدة طازج ويصفى بفوطة ويخدم في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو فريدي — Tournedos Freddy

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون بطاطس بوم أنا وفوق كل ترنيدو كبد فرخة صحيح محمر سوتيه بالزبدة وعرف الديك فوق الكبد ويوضع له حول الدائر جزر بالملعقة مسوى اجلاسيه ورؤوس اسبرج وصوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو ڤلانس أو ڤلانسى — Tournedos Valencay

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كوركيت مستدير من مكرونه نوي ويوضع له جرناتير الافنانسيير ويخدم معه صوص ديمجلاس ممزوجة بمحل التجليس في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو ڤلانسين Tournedos Valenciennes

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق قاعدة من الارز مسوى بلاف وممزوج معه قطع من الفلفل الاحمر الحلو ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو ڤالانتين Tournedos Valentin

هو ان تحضر الترنيدو وتضع له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدةويجلس بچو مربوط وممزوج بالطماطم ثم يرص فوق كروتون ويوضع فوق الترنيدو هرم صغير من طماطم كنكاسية ويرش الطماطم من أعلى بمقدونس خفيف مفروم ويوضع له جرنيه فى الوسط بطاطس نوازيت ويصب حول الدائر من محل التجليس ويقدم فى الحال

ترنيدو ڤالانتينو Tournedos Valentino

هوان تحضر مقدارا من اللفت ويقطع قطعا مستديرة بوسع الترنيدوتحز بقطاعه أصغر منها ثم تسوي بلانشية وتبرد عليها وتحلى من الداخل محل الحز ويملا بصمولينه مسواه بالشوربه وممزوجة بالزبدة وملح وفلفل وجوز الطيب ثم يرش بالجبنهويرص فىسطوار مدهونزبدة ويوضع له مقدارامن الشوربه في قاع السطوار ويغطي السطوار ويغلي على نار هادئه حتي يتم تسوية اللفت وبعد ذلك يكشف السطوار ويورد في الفرنويرص فيالصحن ثم تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص الترنيدو فوق اللفت ويوضع له من أعلى فوق كل ترنيدوملعقة صوصسوبيز راسيه والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم فى الحال

ترنيدو ڤالوا Tournedos Valois

هو ان تحضرالترنيدو ويضاف ملحاوفلفلا ويحمرسوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض وتجلس بصوص ديمجلاس داخلها فوند خرشوف مقطع (ايمنسية) ترس رفيع ويرص فوق كروتون من البطاطس بوما ناويكسي بمحل التجليس ممزوجه بالخرشوف ويقدم في الحال

ترنيدو ڤاتل Tournedos Vatel

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض وتجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق بطاطس بومانا ويصب فوق الترنيدو حول الدائر بلبله منقوشهمتوسطه بورية بازلا خضراء وفى الوسط طماطم كنكاسيه وترش من أعلى باستراجون مفروم ويوضع له جرنيه سب سوتية وهندبيا بريزيه بالچو والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم فى الحال

ترنيدو ڤنتادور Tournedos Ventadonr

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق تارتليت من العجين مسوي

فاضي ومملوء بوريه خرشوف وفوق الترنيدو قطعة من نخاع عظم المواسير البقرى مسواة بلانشيه وفوق النخاع قطعه تروف و بطاطس نوازيت حول الدائر او في الوسط وصوص شاتو بريان في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو ڤيردى   Tournedos Verdi

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق قطع مستديرة من الفواجرا ويكسى بصوص سوبيز ويرش بالجبنه البرمزان مفرومة ويورد في فرن حام ويوضع له جرنيه كروستاد من البطاطس بالملعقة ومسوي اجلاسيه بالزبدة ولا توجه بريزيه ويقدم في الحال

ترنيدو شانت كلير   Tournedos Chantecler

هو ان تحضر الترنيدو وتضع له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص بورتو ممزوجة بجليين من التروف ثم يرص فوق كل ترنيدكلوة ضانى مقطعة على اثنين بدون ان تنفصل ومحمرة سوتيه بالزبدة وفي وسط الكلوة عرف ديك ويوضع له حول الدائر جرنيه عيش من بطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس ومسوى في الفرن او من بطاطس بوم باي ويملأ بكلاوى الديك مسوى الافليروا وتارتليت من العجين مسوي فاضي ومملوء رؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ويخدم معه نفس الصلصة في الصلصيرا ويقدم فى الحال .

ترنيدو او شامبنيون   Tournedos au Champignons

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه في الوسط شامبنيون صغير مسوي سوتيه بالزبده وشامبنيون منقوش بالسكينة او ملفوف فوق الترنيدو ثم تجلس محل التسوية بصوص ديمجلاس ويصفى من الشنوار ويكسى به الترنيدو والشامبنيون ويقدم فى الحال .

ترنيدو شارتر   Tournedos Charteres

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدةويجلس بجو مربوط ربطا خفيفا وممزوج بخلاصة الاستراجون ويرص فوق كروتون ويرسم من اعلي بورق استراجون مسوي بلانشيه وبطاطس شاتو صغيرويخدم معه صوص استراجون في الصاصيرا ويقدم في الحال .

ترنيدو شاسير   Touournedos Chasseur

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسي بصوص شاسير ويقدم فى الحال .

ترنيدو شاتيلين   Tournedos Chatelaine

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض ويجلس

بجو بتلو مربوط ربطا خفيفا ثم يرص فوق فوند خرشوف وبطاطس نوازيت في الوسط ويخدم معه چو بتلو في الصلصيرا ممزوج بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو انشفري Tournedos En Chevreuil

هو ان تحضر الترنيدو رفيع وتحمر في المارنياد ويسوى سوتيه بزيت ساخن جداً ويرص فوق كروتون ويكسي بصوص شفري ويخدم معه في إناء آخر بوريه ابوفروه ويقدم في الحال

ترنيدو شفريز Tournedos Chevreuse

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا وتحمر سوتية بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كوركيت من الصمولينه ممزوج بشامبنيون مفروم ويحمر فريتو وقت الطلب ويوضع فوق الترنيدو قطعة تروف ملمعة بجلاس ديڤياند ويخدم معه صوص بوردوليز بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويقدم في الحال

طريقة أخرى : — بعد ان تحمر الترنيدو يصب عليه بالمادير ويرص في كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بوريه شامبنيون ويوضع له من أعلى قطعة تروف ويقدم في الحال

ترنيدو شوازي Tournedos Choisy

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه لاتوجة بريزيه وبطاطس شاتو ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوجة بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو شورو Tournedos Choron

تحضر الترنيدو تحمر في الزيت ويضاف له ملحاً فلفلا ويسوي جربيه ويرص فوق كروتون ويوضع حوله جرنيه فوند خرشوف مملوء بازلا سوتيه وبطاطس نوازيت وصوص شورو فوق الترنيدو ويوضع باقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو كارنيا Tournedos Carignan

هوأن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه نبيذ بورتو أو مادير ويجلس

بچو بتلو ممزوجة بالطماطم ثم يرص فوق قاعدة مستديرة من العجين ويوضع له جرنيه في الوسط رؤوس اسبرچ بالزبدة وحول الدائر بطاطس بوم أنا وفوندخرشوف مسوى بريزيه وبطاطس بوم دوشيس ملفوف مثل البيضة ويغطس في البيض ويتبن في العيش ويحمر فريتو ويخلى من الجنب بملعقة صغيرة ويملا بوريه فواجراة ويرص داخل سبت من البطاطس بوم باى ويوضع فى وسط القاعدة من أعلى ويخدم معه صوص مادير ويقدم في الحال



(رسم ٤٧) ترنيدو كارينيا

ترنيدو كارينيا طريقه اخرى — Tournedos Carignan

تحضر الترنيدو ويحمر سوتيه بالزبدة بعد أن يضاف له ملحا وفلفلا ويصب عليه بنبيذ بورتو ويجلس بخلاصة البتلو ممزوجة بالطماطم ثم يرص فوق كروتون من بطاطس بوم أنا فيوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرچ بالزبدة وبطاطس بوم دوشيس ملفوف مثل البيضة ومغطس فى البيضة ومتبن في العيش ثم يحمر فريتو ويخلي من الطرف بملعقة صغيرة ويملا بوريه فواجرا ويرص حول الترنيدو ويوضع بين البيضة والاخرى فوند خرشوف السابق ذكره ويخدم معه الصلصة محل التجليس في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو الا كاستيلان — Tournedos Castillane

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع فوق كل ترنيدو تارتليت من العجين مسوى فاضى ومملوء بطماطم كنكاسيه وبصل مقطع حلق ومتبن في الدقيق ويحمر فريتو حول الدائر ويقدم في الحال

ترنيدو كاتالان — Tournedos Catalane

تحضر الترنيدو ويحمر في الزيت ويضاف له ملحا وفلفلا ويسوى جريبه على الفحم ويرص فوق فوند خرشوف ويضاف له جرنيه حول الدائر طماطم مقشرة ومعصورة من البذر ومضافا لها ملحا وفلفلا وقليل من السكر ومسواه بالزبدة ويخدم معه چو مربوط ربطا خفيفا في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو كاتيرين — Touruedos Catherine

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتية بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض وصوص بوردوليز بالنبيذ الابيض ممزوجة بالطماطم ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم مكير ويوضع له من أعلى قطعة نخاع من عظم مواسير بقرى مسواه بلانشيه ويخدم معه صوص بورتوجير في الصلصيرا ممزوجة بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو كلامار Tournedos Clamert

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتية بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بجو مربوط ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم مكير ويوضع له جرنية حول الدائر فوند خرشوف أو تارتليت من العجين مسوى فاضي مملوء بازلة مسواة الا فرانسيز وجو مربوط ممزوج مع محل التجليس فى الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو كلود Turnedos Claude

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ويجلس بخلاصة البتلو ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مملوءه جزرالا كريم ولاتوجه بريزيه ويكسي بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو كليرمو Tournedos Clermont

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بجو مربوط ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه بصل فارسى وخرشوف مقطع على اربع قطع مسوى بالزبدة ويخدم فى الحال

ترنيدو كوكارد Tournedos Cocarde

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يرص فوق فوند خرشوف ويوضع فوق كل ترنيدو نصف طماطم مقشرة محمرة سوتيه بالزبدة وفوق الطماطم قطعة فواجرا مستديرة وفوقها قطعة تروف ويكسي بصوص مادير ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بوم باريزين ويقدم فى الحال

ترنيدو كولبير Tournedos Colbert

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير وجلاس ديڤياند خفيف ويرص فوق كروتون كوركيت مستدير من الفراخ ثم يخفق محل التجليس بزبدة طازجه ويكسى بها الترنيدو ويوضع على كل ترنيدو بيضة محمرة فريتو وقطعة تروف فوق صفار البيضة ويقدم فى الحال

ترنيدو كولبني Tournedos Coligny

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص بروفنسال خفيفة مضافاً عليها برينواز رفيع مسوى بالزبدة ويرص فوق كروتون من البطاطة مثل البوم دوشيس ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

ترنيدو كونتيننتال Tournedos Continental

تحضر ترنيدو محمر في الزيت وتضيف له ملحا وفلفلاويسوى جريه على الفحم ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية طاطم محمره جريه وبطاطس سوفلية وشامبنيون وكريسون وصوص متردوتيل في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو كريسى Tournedos Crécy

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالماديرويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه جزر ملفوف « مثل فصوص التوم » مسوي أجلاسية بالزبدة وصوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال.

ترنيدو كوسى Tournedos Cussy

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بصوص بورتو ممزوجة بعرف وكلاوي الديك ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس الممزوج بكلاوي وعرف الديك ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء بوريه شامبنيون ويورد في الفرن ويقدم في الحال

ترنيدو ليلى Tournedos Lili

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم أنا مسوى في تارتليت مستدير وفوق كل ترنيدو فوند خرشوف داخله قطعة تروف مستديرة وقطعة تروف فوق الفواجرا ويخدم معه في الصلصيرا صوص بيريجو ويقدم في الحال

ترنيدولا كميه Tournedos Lakmé

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق تارتليت مملوء بوريه فول الاكريم وفوق الترنيدو شامبنيون مسوي جرييه ويوضع له حول الدائر چو مربوط ويقدم في الحال

ترنيدو لانجترى Tournedos Langtry

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون وفوق الترنيدو طماطم صغيرة مقشره ومسواة بالزبدة في الفرن وفوقها زيتون ملفوف في ورق سرفي وصوص بيريجو حول الدائر ويقدم في الحال

ترنيدو لسدچيه Tournedos Lesdjuie

تحضر مقداراً من البصل الكبير ويكون مستديراً ويقطع من أعلى ويسوى بلانشيه مقدار غليتين ثم يرص في

سطوارمدهون زبدة ويسوى بريزية بالشوربة والزبدة وعند مايخرج للتسوية يخلي من الداخل ويملأ سبانخ الاكريم أو ورق سبانخ مسوى بالزبدة ويكسى بصوص مورناى ويورذفى الفرن ثم يرص في الصحن ويرص فوقه الترنيدو مسوى جريبه ويقدم في الحال

ترنيدو لوريت Tournedos Lorette

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتية بالزبدة ويصب علية المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه حول الدائر كوركيت من الفراخ وتارتليت من العجين مملوء رؤوس اسبرج محمرة بالزبدة وتضع له من أعلى قطعه تروف وصوص ديمجلاس بالمادير ممزوجا بمحل التجليس ويقدم في الحال

ترنيدو لوسير نواز Tournedos Lucernoise

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب علية نبيذ بورتو ويجلس بخلاصة البتلو أي (فون دي فو) ويرص فوق كروتون ويصب حول دائر الترنيدو من أعلى خيط من صوص بيارنيز وفي وسط الترنيدو فوند خرشوف صغير مملوء طماطم كنكاسيه وفوق الطماطم قطعه نخاع من عظم المواسير البقري ومقدونس مفروم فوق النخاع ويوضع له جرنيه حول الدائر كروتون من العيش محمر فريتو ومخلي من الوسط مثل التارتليت ومملوء كوركيت من البطاطس مخلي بعد التسوية ومملوء بورية من الفراخ ويقدم في الحال

ترنيدو لوكولوس Tournedos Lucullus

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبده ويجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه من أعلى قطعه تروف وفوقها راس شامبنيون ويوضع له جرنية حول الدائر عرف وكلاوى الديك ورؤوس اسبرج ويكسى الجميع بصوص بيريجو ويقدم فى الحال

ترنيدو ليونيز Tournedos Lyonnaise

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فى الصحن ويكسى بمقدار ٣٠٠ جرام بصل مقطع (ايمنسية) ترس رفيع مسوي سوتيه وعندما يقرب ان يصفر يمزج بملعقتين جلاس ديفياند خفيف ويكسي بها الترنيدو بمقدار فنجال نبيذ ابيض وملعقه خل ويترك يغلي حتى يرسى على الربع ثم يوضع له أربع ملاعق صوص ديمجلاس ويصفى من الشنوار ثم يخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه ويكسى بها الترنيدو ويقدم فى الحال

ترنيدو ماك ماهون Tournedos Mac Mahon

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاوفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض وجلاس ديفياند خفيف ويرص داخل كوكوت مفرود بقاعة بطاطس سوتيه ني مع بصله مفرومه ويكسى بمحل التجليس بعد ان يخفق بمقدار ٢٠ جرام زبدة طازجه ويقدم فى الحال

ترنيدو مادلين Tournedos Madeleine

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمرسوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بوريه سوبيز وعمبال من بوريه فاصوليا بيضاء مسواة فى مول داريول ويكسي الترنيد بجلاس ديفياند خفيف مخفوقا بزبدة طازجة ويقدم في الحال

ترنيدو ماچوردوم Tournedos Majordome

تحضر ترنيدو محمرا فى المارينادو ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بمحل المارينادو ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فى الصحن ويكسى بمحل التجليس ويخدم معه فى إناء آخر عدس بوريه ويقدم في الحال

ترنيدوماريشال Tournedos Maréchale

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويرص فوق كروتون وفوق الترنيدو قطعة تروف ويكسى بجلاس ديفياند خفيف ويوضع له جرنيه حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة ويقدم في الحال

ترنيدو ماري لويز Tournedos Marie-Louise

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلاويحمر سوتيه بالزبدةويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون رفيع محمر فريتو ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء بوريه شامبنيو ممزوج بمقدار الربع بوريه سوبيز ويقدم فى الحال

ترنيدو ماري تيريز Tournedos Marie Thérése

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص ديمجلاس ممزوجة بالطماطم ويرص فى الصحن ويكسي بمحل التجليس ويوضع لهجرنيه حول الدائر عمبال روزوتو مكبوسا فى مول داريول وقطعه تروف من أعلىويتقدم فى الحال

ترنيدو مارينى Tournedos Marigny

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فى الصحن ويضاف له جرنيه بطاطس فنضان وتارتليت من العجين مملوء بازلا وفاصولياخضراء ومقطعة قطعا سامبوكسة صغيرة منطقة سوتيه بالزبدة وتكسى بمحل التجليس ويخدم معه صوص مادير فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

ترنيدو مار Tournedos Marly

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس

ويرص فى الصحن ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء بجزر بالملعقة مسوى اجلاسيه بالزبدة ويقدم فى الحال

ترنيدو ماركيز Tournedos Marquise

تحظلو الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبده ويصب عليه المادير وتجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويضاف له جرنية الا ماركيز الموضح فى أنواع الجرناتير ويقدم فى الحال

ترنيدو مارسييز Tournedos Marseillaise

تحضر الترنيد وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من العيش ويكسي بصوص بروفنسال ويوضع له من اعلى زيتون مخلي ملفوفا بالانشوجة ويوضع له ايضا جرنيه حول الدائر طماطم الابروفنسال وبطاطس بوم مكير وصوص بروفنسال ويقدم فى الحال .

ترنيدو ماسكوت Tournedos Mascotte

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة وتجلس بالنبيذ الابيض ويرص فى كوكي ساخن ويضاف له جرنيه خرشوف مقطع على أربع قطع وبطاطس جوزداي مثل فصوص الثوم وقطع مستديرة من التروف ويصب على محل التسوية بقليل من النبيذ الابيض وبعد أن يرسى يوضع له مقدارا من الجو البتلو مربوط ربطا خفيفا ويصفي بالشنوار فوق الترنيدو ويغطى ويغلى مدة دقيقه او اثنين على نار هادئة جدا ويقدم فى الحال

ترنيد ماسينا Tournedos Massèna

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة وتجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون ثم يوضع فوق كل ترنيدو قطعة نخاع من عظم المواسير البقري مستديرة ويوضع له من الدائر جرنيه فوند خرشوف صغير مملوءا بصوص بيارنيز يابسة وصوص بيريجو فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

ترنيدو الا ماتينيون Tournedos à la Matignon

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه النبيذ الابيض ويرص فوق كروتون تحمر فريتو ثم تضع على محل التسوية مقدار اربع ملاعق جلاس ديفياند خفيف وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجه وتضع لها مقدار اربع ملاعق خضار بايزان من جزر وكرفس وشامبنيون وتروف مقطعة قطعا مستديرة صغيرة ومسواة مكمورة بالزبدة ويكسي بها الترنيد ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بوم باي ويقدم في الحال

ترنيدو ميديسي Tournedos Mèdicis

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع فوقه صوص بيارنيز ويوضع له جرناتير الا ميديس حول الدائر ويقدم فى الحال .

ترنيدو ملبا Tournedos Melba

هو ان تحضر الترنيد ووتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبده وتصب عليه قليلامن نبيذ بورتو وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة فارسي بقطع من الفراخ والتروف والشامبنيون ممزوجة بصوص ڤوليتيه ومورودة في الفرن ولاتوجه بريزية ويكسى الترنيدو بمحل التجليس ويقدم فى الحال

ترنيدو مناچير Tournedos Ménagére

هو ان تحضر كوكوت وتضع داخله فاصوليا خضراء مقطعة قطعا سامبوكسه صغيره وبازلا وجزر مقطع قطعا مستديرة رفيعة وصغيرة بحجم المليم وبصل فويرمه صغير مسوى بلانشيه ويضاف لها مقدار ٥٠ جرام زبدة وتصف كوبة ماء وقليل من الملح والفلفل ويغطى الكوكوت ويوضع على نار هادئة حتي يتم تضجه ثم تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص فوق الخضروات داخل الكوكى ويقدم فى الحال

ترنيدو مكسيكين Tournedos Mexicaine

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بجو ممزوجا بالطماطم وقليل من الشطة ويرص فوق رؤوس شامبنيون مسواة جرييه ومملوء بطاطم كونكاسيه ويوضع له جرنيه حول الدائر فلفل اخضر حلو مسوى جرييه (أى مشوى) أو محمر فريتو بالزبدة ولكل ترنيدو قطعة من الفلفل مقطعة على اثنين ويخدم معه جو ممزوج بالطماطم وقليل من الشطة ويقدم في الحال

ترنيدو منون . Tournedos Mignon

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس وترصه فوق كروتون ويكسي بمحل التجليس وفوق الترنيدو كانل مستدير وقطعه تروف فوق الكانل ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء ابازلا محمرة بالزبدة ويقدم في الحال

ترنيدو ميرابو Tournedos Mirabeau

هو أن تحضرالترنيدو وتضيف ملحاً وفلفلا ويسوى جرييه « أي مشوي » على الفحم ويرص فوق كروتون ويرص فوقه قطع من فلتو الأنشوجه ويرص مربع مثل الشباك وفي الوسط من أعلى زيتون فارسي وورق استراجون حول دائر الترنيدو مسوى بلانشيه ويخدم معه زبدة انشوجه أي « بيرد انشوا » ويقدم في الحال .

ترنيدو ميريت Tournedos Mirette

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالنبيذ الأبيض وجلاس ديفيا ند خفيف ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس مضافاً عليه ملعقة جلاس ديفياند ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجه ويكسي بها الترنيدو ويضاف له جرنيه بطاطس ميريت ويقدم في الحال

ترنيدو ميري Tournedos Miroille

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم ميري ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

ترنيدو الامودرن Tournedos à la Moderne

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق رؤوس شامبنيون كبير مسواة جرييه أو سوتيه ويكسي الترنيدو بمحل التجليس ويوضع له جرنيه بطاطس كوركيت ولا توجة بريزيه وطماطم صحيحة مقشرة ومعصورة من البذور ومسواة بالزبدة وقطع تروف من أعلى الترنيدو ويقدم في الحال .

ترنيدو الاموال Tournedos à la Moelle

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره وتضيف له ملحاً وفلفلا ويسوى جرييه ويرص في الصحن وفوقه قطعة نخاع من عظم المواسير البقري مسوى بلانشيه ويضاف له حول الدائر صوص بوردوليز بالنبيذ الأحمر ومخفوقه بالزبدة أو صوص موال ويقدم في الحال .

ترنيدو موناكو Tournedos Monaco

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلا وتحمره بالزبدة وتصب عليه المادير وصوص ديمجلاس ممزوجه بجلايين من التروف والشامبنيون ويرص فوق كروتون ويكسى بنفس الصلصة وقطع مستديرة من الچامبون محمره سوتيه بالزبدة فوق الترنيدو وفوق الچامبون قطع مستديرة من المخ متبن في الدقيق ومحمر سوتيه بالزبدة ورؤوس شامبنيون مسوى جرييه أوسوتيه فوق المخ ويضاف له حول الدائر صوص ديمجلاس داخلها جلايين تروف وشامبنيون ويقدم في الحال

ملحوظة : — ويمكن وضع قطع مستديرة من اللسان بدلا من الچامبون

ترنيدو مونتجومري Tournedos Mont-gomery

هو أن تحضر الترنيدو وتضع له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبده وتصب عليه بالمادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق قاعده من السبانخ ممزوجه بالفارسة ومسواه في قوالب تارتليت بوشيه ويرسم من أعلى بپوريه سوبيز بالكبش وفي الوسط قطعة تروف والصلصه محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال

ترنيدو مونت جولفييه — Tournedos Mont-golfier

هو ان تحضر الترنيدو وتحمرة فى الزيت وتضيف له ملحا وفلفلا وبسوى جريبه ويرص فوق كروتون ويوضع له زبدة بالامتردوتيل من أعلى الترنيدو وبطاطس سوفليه حول الدائر ويقدم في الحال

ترنيدو مونت مورنسي — Tournedos Mont-morency

هوان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمرة سوتية بالزبده وتصب عليه بالنبيذ الابيض وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية فوند خرشوف الواحد مملوء جزر بالمعقه ومسوي اجلاسية بالزبده والاخر مملوء بطاطس نوازيت وجرنية اخر وتوضع فوق الترنيدو فوند خرشوف، مسوى بريزيه ومملوء ماسدوان من الخضروات ومن الدائر اهرامات صغيرة من رؤوس اسبرج ويقدم فى الحال

ترنيدو مونت مور — Tournedos Mont-mort

هوان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمرة سوتيه بالزبدة وتصب علية المادير وتجلسة بچوبتلو ممزوج ببوريه فواجرا ويرص فوق كروتون من البريوش محمر فريتو ومملوء ببورية فواجرا ممزوجة بالتروف ويكسى الترنيدو بجلاس ديڤياند خفيف وقطعه تروف من أعلى ومحل التسويه الممزوجه بالفواجرا وچو البتلو وجلاس ديڤياند خفيف ويخفق بزبدة طازجه ويصب بدائر الترنيدو ويقدم فى الحال

ترنيدو مونت پانسييه — Tournedos Mont-Pensier

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمرة سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسة بصوص ديمجلاس وترصه فوق كروتون وتضع له حول الدائر فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة ويكسى الترنيدو بمحل التجليس ممزوج بتروف چلين ويقدم في الحال

طريقه أخرى:ـ تضع فوق كل ترنيدو تارتليت صغير من العجين مملوء برؤوس اسبرج بالزبدة وقطعه تروف فوق كل تارتليت ويقدم في الحال

ترنيدو أو موريل — Tournedos au Morilles

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمرة سوتيه بالزبدة أو جرنيه ويصب عليه بالبيذ الابيض وتجلسة بصوص ديمجلاس ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنية في الوسط موريل سوتيه بالزبده ويرش بمقدونس خفيف ويقدم فى الحال

ترنيدو نانسى — Tournedos Nancy

هو ان تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير بصوص ديمجلاس بخلاصة التروف وترص فوق كروتون وقطعه فواجرا مستديرة فوق كل ترنيدو ويكسي بصوص مادير ويقدم فى الحال

ترنيدو نابو ليتين — Tournedos Napolitaine

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويرص حوله مكرونة اسباجتي مسواة سوتيه بالزبدة ممزوجة بصوص طوماط وجبنه برمزان مفرومة ومن الاعلى طماطم كنكاسيه ويقدم في الحال

ترنيدو ناربونيز — Tournedos Narbonnaise

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص الترنيدو داخل كوكوت فوق بوريه فاصولية بيضة وفوق الترنيدو قطعة باذنجان مستديرة وتحمرة فريتو وفوق الباذنجان طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة ويقدم فى الحال

ترنيدو نيشيت — Tournedos Nichette

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسي بصوص موال داخلها عرف وكلاوي الديك ويكسى بها الترنيدو ويوضع له جرنيه حول الدائر رؤوس شامبنيون كبيره مسواة سوتيه بالزبدة ومملوء جزر بالملعقة الاكريم ويقدم فى الحال

ترنيدو نسواز — Tournedos Necoise

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه النبيذ الابيض وتجلسه بجو مربوط وممزوج بالطماطم ويرص في الصحن ويوضع فوق كل ترنيدو في الوسط ملعقة صغيرة من طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة وفص ثوم واستراجون مفروم من أعلى وتضع له جرنيه حول الدائر فاصوليا خضراء سوتيه بالزبده وبطاطس شاتو ويقدم فى الحال

ترنيدو نينون — Tournedos Ninon

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وجو مربوط ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم أنا ويكسي بصوص مادير ويرص فوق الترنيدو بيتيت بوشيه مملوء برؤوس اسبرج ممزوجة بچلين من التروف وتنظفه بالزبدة والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال

ترنيدو هلدر — Tournedos Helder

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالمادير وخلاصة البتلو « فون ديڤو » ويرص فوق كروتون وخيط من صوص بيارنيز بدائر الترنيدو من أعلى وفى الوسط من أعلي طماطم كنكاسيه وبطاطس باريزين حول الدائر ويقدم فى الحال

ترنيدو هنري الرابع Tournedos Henri IV

هو أن تحضر الترنيذو وتحمرة في الزيت وتضيف له ملحا وفلفلا ويسوى جريبه ويرص فوق كروتون وفوق الترنيدو فوند خرشوف صغير مملوء بطاطس نوازيت مسوي بالزبدة وصوص بيارنيز في الصلصيرا ويقدم في الحال

انواع اللسان البقرى

اللسان البقري مملح او طازج Lag ue de Bœuf

المملح :ـ هو ان ينقع اولا في ماء بارد مدة ساعتين أو ثلاث قبل التسويه أو يغلى بالماء مدة ربع ساعة ثم يغير له الماء ويوضع على النار حتى يتم تسويته مقدار ثلثي تسويه ثم يقشر ويسوى بريزيه أو كما سيوضح بعد

اللسان الطازج :ـ يسلق أولا بالماء مقدار غلية واحدة ثم يغير ماءه ويضاف له مقدارا من الخضروات جزر وكرات وكرفس وورقة لاورو وقليل من الماء ويسوي كالمتقدم ذكره ثم يسوى بريزيه كما سيوضح بعد

لانج دي بيف الا الزسين Langue de Bœuf à l' Alsacienne

هو ان تحضر لسان مملح مسوي ثلثى تسويه بالماء ويقشر ويرص في سطوار مع مقدار ١٥٠ جرام جزر وكرات وبصل وكرفس مقطعه (امنسيه) أي ترس رفيع ومسواة بالزبدة وورقة لاورو وفصان من التوم مفرومان ويضاف له أيضا مقدار نصف ملعقه نبيذ أبيض ويسوى على نار هادئة وعندما يجف ماءه يوضع له مقداراً من خلاصة البتلو أي (فون ديڤو) وبعد أن يتم تسويته يوضع فى سطوار آخر ويصفي فوقه محل التسوية بالشنوار ثم يقطع ويرص في الصحن ومعه جرنيه شيكروت مسوي بريزيه ومعه الصلصة فى الصلصيرا مربوطة ربطا خفيفا بالاراروت ويقدم فى الحال : ويمكن ايضا أن يخدم معه بطاطس بوريه في اناء آخر

لانج دى بيف الا بيجاراد Langue de Bœuf à la Bigarrade

هو أن تحضر لسان مملح ويسوى بريزيه كالمتقدم ذكره ويقدم معه صوص بيجاراد ويخدم فى الحال

لانج دي بيف الا بورچواز Langue de Bœuf à la Bourgeoise

هو ان تحضر لسان بقرى طازج ويسوي بريزيه وبعد ان يسوى ثلثى تسويه يضاف له جرنيه الا بورچواز الموضحة في الجرناتير ويقدم فى الحال

لانج دى بيف مع جرناتير مختلفة Langue de Bœuf avec Garniturees diverses

هو ان تحضر اللسان البقري المملح أو الطازج ويسوى بريزيه كالمتقدم ذكره ويخدم معه الجرناتير الآتى :ـ سبانخ بوريه ـ جرناتير الا ايطالين ـ جرناتير جاردنيه ـ جرناتير ميلانيز ـ وجرناتير نيڤرنيس ـ ومكرونه نوى طازجه ـ وجرناتير الاسارد الخ

والصلص التى توافق له صوص أو شامبنيون وصوص هاشيه وصوص ما دير وصوص بيكانت ـ وصوص رومين ـ وصوص سوبيز برين ـ وصوص طوماط الخ

لانج دى بيف سان فلور Langue de Bœuf Saint-Flour

هو ان تحضر لسان مملح مسلوق مسوي بالزبدة وتقشره وتقطعه وترصه في الصحن وتضع له جرنيه مكرونه نوي طازج بالزبدة وجبنه جراڤيرا وكوركيت من أبو فروة ويخدم معه في الصلصيرا چو مكرر ويقدم في الحال .

لانج دي بيف الا فنانسيير Langue de Bœuf à la Financiére

هو أن تحضر عدد اثنين لسان بقري وتسويها بريزيه كالسابق توضيحه وبعد تسويتها تقطع قطعاً مستديرة وترص على قاعدة من العيش وسط صحن مستطيل ويرص حولها من الجانبين جرناتير الا فنانسيير الموضحة فى أنواع الجرناتير ويقدم مع صوص مادير فى الصلصيرا

لانج دي بيف أوفيف فريش Langue de Bœuf au féves fraîches

هو أن تحضر لسان بقري مملح ويسوي بريزيه بالزبدة كالمتقدم ذكرة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه فول أخضر بالزبده ويخدم معه فى الصلصيرا محل التسوية ممزوج بصوص ديمجلاس ويقدم في الحال

اللونج دي ڤو والنوا دي ڤور« أنواع الفخذة البتلو » Longue de Veau Moix de veau

اللونج دى ڤو وهو يطلق على (التاليبيانكو) البتلو وايضا بيت السكلاوى بالطول عند ما يخلى ويلف ويسوى روستو أو بريزيه والنوادي ڤو يطلق على وش الفخذة والسمانة وتسوى ايضا بريزيه أو روتى كما سيوضح فيما بعد والجرناتير التى توافق مع اللونج دي ڤوالمسوي بريزيه هي : —

جرناتير الابريشون — جرناتير الا بوكتيير — جرناتير شارتريز — جرناتير الا فنانسيير — جرناتير الا فلاماند — جرناتير الا چاردنيية — جرناتير الا نڤرنيز — جرناتير لا پامونتيز — جرناتير الابورتوجيز جرناتير الا ڤيش — جرناتير الاڤيرو فلاي الموضحه في انواع الجرناتيرات

نوادي ڤو Noix de Veau

هو أن تحضر مقداراً من وش الفخذة او السمانة وبعد ان تنظفها جيداً تغرس بيكيه باللارد او الدهن وتسوى بريزيه كالمعتاد وتورد في آخر وقت وتغرف فى الصحن بعد ان تقطع او تظل صحيحه ويوضع لها جرنيــه حول الدائر لاتوجة فارسي مقسومة على اثنين بفارسة الجو ديڤو الموضحة فى انواع الفرس وممزوجة بقدونس مفروم ومسوى بريزيه ويخدم معه في إناء آخر جزر الاكريم ومحل التسويه بعد ان ينظف من الزبدة ويصفي ويخدم معه في الصلصيرا ويقدم في الحال

نوادى ڤـوشاثام Noix de Veau Chatam

هو ان تحضر مقدارا من السمانه أو وش الفخذة وتغرسها بيكيه وتسوى بريزيه وتورد فى اخر وقت ويقدم فى الصحن ويخدم معها في اناء اخر مكرونة نوي طازجة منطقة بالزبدة ومرصوص عليها من أعلى حول الدائر قطع مستديرة من اللسان الاحمر ويخدم معها فى الصلصيرا صوص سوبيز ممزوج معها شامبنيون مقطع « اعنسيه » أي ترس رفيع ومنطفا بالزبدة ويقدم فى الحال

نوادي ڤوليزون Noix de Veau Lison

هو ان تحضر سمانة أو وش فخذة وتغرس بكية وتسوى بريزية وترص في الصحن مقطعة أو صحيحة وتوضع لها الجرنية حول الدائر بطاطس بوم دوشيس ممزوج بلسان مفروم ومصبوب ببلبلة منقوشة فى صينية ويلمع بصفار بيض ومسوي فى الفرن وقت الطلب وتمبال صغير من اللاتوجة مسوى بريزية ومفرومه وممزوجة بملعقة بشامل وبيض مضروب ومسوى في تار تليت سادة مدهون زبدة ومسوي فى فرن ويقلب حول القطعة مع البطاطس ويخدم معه فى الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف جيد من الزبده ويصفى بالشنوار ويقدم في الحال

نوادى ڤونيموار Noix de Veau Ntmours

هو ان تحضر سمانة او فخذه وتغرس بيكيه وتسوى بريزيه وتورد في آخر وقت ثم تغرف فى الصحن مقطعة او صحيحة وتوضع لها جرنيه حول الدائر جزر مسوى الاڤيشي ومسلية مغطقة بالزبدة وبطاطس بالملعقة الكبيرة مسوي بالزبدة ايضا بدون أن يورد ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعـد ان ينظف من الزبدة ويصفى ويقدم فى الحال

نوادي ڤوالاريني صانص Noix de Veau à la Renaissance

هو ان تحضر سمانة او وش فخذة وبعد ان تصلحها جيدا تسوى بريزية وترص فى الصحن مقطعة او صحيحة وتوضع لها جرناتير الاريني صانص حول الدائر الموضحة فى انواع الجرناتير ويكسي الفرنيـط بصوص هولانديز ويقدم فى الحال

نوادي ڤوأن سربريز Noix de Veau en Surprise

هو ان تحضر وش فخذة او سمانة وتسوي بريزية مقدار ثلثي تسوية وتصلح من الجوانب حتى تصير مربعة الشكل ثم تقطع منها طبقة من اعلي بتخانه نصف سنتيمترا تقريبا ثم تخلي من الوسط بالسكينة ويكون سمك الدائر مقدار سنتيمتر ونصف تقريبا وتدهن جوانبها من الخارج بصفار بيض وتتبين في قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل وكذلك الغطاء ثم يرش الجميع بزبدة خفيفه وتورد في الفرن ثم تملأ القطعة من الداخل بقطع من الحلويات البتلو وقطع اللحم محل الخلي مقطعة قطعا مستديرة رفيعة وقطع من اللسان ممزوجه بصوص ديميجلاس اوصوص بيريجو ومقدار من الكانل وتغطى بالغطاء وتوضع فى الصحن ويقدم في الحال

ويمكن ان تغير الجرناتير التي من الداخل كيف تشاء

نوادي ڤوأن سربريز الاماسدوان Noix de Veau en Surpise à la Macedoine

هو ان تحضرقطعة اللحم كالمتقدم ذكرها وتملأ من الداخل بمحل الخلي مقطع قطعا مستديرة رفيعة ويرص من الداخل بين الطبقه والاخرى ماسدوان من الخضروات منطق بالزبدة وتغطى وتوضع في الصحن ويخدم معها محل التسوية في الصلصيرا بعد ان ينظف ويصفي من الزبدة ويقدم في الحال .

نوادي ڤوأن سربريز الا بيتفييه Noix de Veau en Surprise à la Pithiviers

هو ان تحضر قطع اللحم مخليه كالمتقدم ذكرها وتملأ من الداخل بمقدار ١٠ عصافير صغيرة بدون ان تخلى من العظم وتملأ من الداخل بفارسة اجراتا الموضحة فى انواع الفرس ويحمر الجميع سوتيه بالزبدة مع مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مقطعة امنسيه ترس رفيع ومقدار ١٠٠جرام تروف مقطع قطعا مستديرة وتمزج بصوص ديمجلاس بخلاصة الطيور ويغطى بقطع مستديرة من اللحم من أعلى وتوضع في الفرن مدة خمس دقائق وعندما تخرج من الفرن توضع في الصحن ويرص حولها من محل الخلى مقطع قطعا مستديرة رفيعه ويقدم فى الحال

ويمكن ان تغير العصافير بسمان أو خلافه

نوادى ڤوان سربريزالاتولوزين Noix de Veau en SurPrise à la Toulousaine

هو ان تحضر قطعه اللحم مخليه كالمتقدم ذكره وتملأ بجرناتير الاتولوزين الموضحه في انواع الجرناتير وبلحم الغطاه بفارسة خفيفه وتوضع القطعة فى الفرن مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن توضع في الصحن ويرص حولها محل الخلى مقطع قطعا مستديرة رفيعه وتقدم فى الحال

الجرناتيرات المختلفه التي توافق النوادى ڤـو بريزيه

جرناتير الا الزسيين — جرناتير الا بوكتير — جرناتيرالا بورچواز — جرناتير سيكورية — جرناتير الا كلامار جرناتير الاشامبنيون — جرناتير ايبينار — جرناتير فنانسيير جرناتير اورليانيز — جرناتير بيتي پوا

جرناتير الا ايطالين — جرناتير چار دنيير — جرناتير ماسدوان — جرناتير ماريني - جرناتير ميلانيز جرناتير ياموتيز — جرناتير بورتوجيز — جرناتير تريانو— جرناتير الاڤيش جرناتير الاڤير وفلاي الموضحه في انواع الجرناتيرڤو

نوادي ڤو فروا (البارد) نوادي ڤو الاكوكارين Noix de Veau-Froids

هو ان تقطع من فخذه البتلو مسواة روستو أو بريزية ومثلجة وتقطع بطول ٨ سنتيمتر وعرض ٤ سنتيمترا وبثخانة نصف سنتيترا وتكسى كل قطعة بطبقه خفيفه من الزبدة ممزوجه بقطع رفيه من الانشوجه وبصل أخضر مفروم وتوضع القطعه فوق الاخري والفارسه من الداخل في الوسط ويثقل عليها خفيفا فى جهة رطبة ثم تحضر مقدار من صلصة الطماطم يابسة جدا وتمزج بمقدار من الچلييه وبعد ان يضبط ملحها جيدا تملا في قوالب بيضاويه مدهونة زبدة خفيف وتوضع فوق الثلج وبعد ان يتجمد تقلب في صحن مستدير ويرص حولها قطع اللحم مقطعه قطعا مربعه او مستديرة وكروتون چليه حول الدائر وتوضع في ثلاجه لوقت الطلب

نوادي ڤولا سيپدوازا Noix de Veau à la Suèdoise

هو أن تحضر قطعة من السمانة أو وش الفخذة مسواه بريزيه كالمتقدم ذكرها وبعد أن تبرد جيداً تقطع من الجنب العريض قطعاً بعرض القطعة نفسها وبطولها وبثخانة ٣ سنتيمتراً وتوضعها فى وسط صحن فضيه مفرود في ارضيته طبقة من الچلييه وتوضع فوق القطعة من الوسط صلاته من الخضارات ممزوجه بالمايانيز ممزوجا بالچلييه وتصلح تصليحاً جيداً بالسكينة من وسط قطعة اللحم وترسم القطعة من الدائر بزبدة مخفوقة بعصير ليمون وملح وتصب بالكيس بيلبلة صغيرة منقوشة وفي وسط الصلاته من أعلى قلب لا توجه ثم تقطع باقي اللحم قطعاً رفيعة مربعة بطول ٦ سنتيمتراً وعرض ٣ سنتيمتراً وتكسى كل قطعة بزبدة ريفور الموضحة في انواع الزبدة المركبة وتغطى بطبقة أخرى من اللسان مقطوعة مثل اللحم وترص حول القطعة وكروتون چلييه حول الدائر

بيس دي بيف القطع البقرى Piéce de Bœuf

بيس دى بيف الا بورجينون Piéce de Bœuf Bourguignonn

هو أن تحضر قطعة متساوية من الفخذه البقرى وتغرس فيها لارد من الجوانب اى الدهن وتخمره في المارينا د بكونياك ونبيذ احمر وجميع تحضيرات تركيب المارينا د الموضح فى انواع المارينا د مدة ثلاث ساعات قبل التسوية وبعد ذلك ترفع القطعة من المارينا د وتجفف وتحمر بالزبدة من جميع الجوانب وتوضع في كسارولة وتوضع فوقها نبيذ المارينا د ومقداراً من الچو البتلو ومقداراً من صوص اسبانيولا وتضع له بوكي جرنيه اى حزمة خضار مكونة من

جذور مقدونس وورق لاورو وكرفس وقطعة كرات وقطعة جزر ومقداراً من ماء الشامبنيون وتغطى وتسوى فى فرن متوسط حتى تسوي ثلثي تسويه ثم ترفع وتوضع في كسارولة أخرى وتصفى فوقها الصلصة وتوضع لها جرناتير الابورجينون الموضحة فى انواع الجرناتير وتغلي على نار هادئة مع بعضها حتى يتم تسويتها وتغرف القطعة وحولها الجرناتير وتقدم في الحال

بيس دي بيف الا كويرا لاانسين Piéce de Bœuf à la Cuiller à l' Ancienne

هو أن تحضر قطعة من الفخذة أو أي قطعة جيدة مربعة او بيضاوية ثم تلف في الدوباره وتسوى بريزية كالمتقدم ذكرها بالنبيذ الابيض وبعد أن يتم تسويتها يثقل عليها حتى تبرد وبعد أن تبرد تخلي من أعلى من الوسط بشكل مربع حتى تكون مثل الصندوق وتكون سمك الجوانب والقاع مقدار ٢ سنتيمتراً تقريبا وتدهن القطعة من الدائر ببيض مضروب وتبين الجوانب بعيش افرنجي مصفى من المنخل وممزوج بجبنه برمزان مبشورة وترش بالزبدة وتدخل في فرن حام حتى تحمر من الجوانب ثم تقطع قطع اللحم محل الخلى قطع (اسكنسيه) مستديرة رفيعة واسكالوب رفيع من حلويات البتلو مسواة بريزية ولسان أحمر اي مدخن ومقطع قطعاً رفيعة وشامبنيون مقطع قطعاً رفيعة ويمزج الجميع بصوص دمجلاس أو صوص ايطالين او صوص بيريجو وتوضع على جانب الوابور حتى تسخن بدون ان تغلي وتملا بها القطعة من الداخل وتوضع فوق فوطة أو ورق دانتله في صحن ويقدم في الحال .

بيس دى بيف الا اكارلات Piéce de Bœuf à la Ecarlate

هو ان تحضر قطعة اللحم وتخمر فى السومير الموضح مع انواع الماريناد مدة ستة ايام او سبعة حسب حجم القطعة ومدة ثمانيه ايام لقطعة وزنها ٤ كيلو وهي تسوى مسلوقة بالماء ويضاف لها جزر وكرفس وبصل وبوكى جرنيه اي حزمة خضار مكونة من ورق لاورو وجذور مقدونس ويخدم معها خضروات مسلوقة وتقدم في الحال

بيس دى بيف الا فلاماند Piéce de Bœuf à la Flamande

هو ان تحضر قطعة اللحم وتغرسها من الجوانب بقطع من اللارد وتخمره في المارينادمدة ثلاث ساعات بالنبيذ الابيض وجميع خضروات المارينادالموضحة ثم تجفف وتحمر بالزبدة وتوضع في كسارولة مع خضروات المارينادومنطقة بالزبدة ويضاف لها النبيذ محل المارينادومنطقه بالزبدة ويضاف لها النبيذ محل المارينادومقدارا من جو البتلو ومقدار ثلاث او اربع طماطم مقطعة على اثنين ومعصورة من البذر وتغطى الكسارولة ويسوي الجميع فى فرن متوسط وبعد ان يتم تسويتها تخرج القطعة وتصفى الصلصة وتنظفها جيدا من الزبدة وتضعها على نار هادئة حتى ترسى على التلث وتخدم فى الصلصة مع اللحم ثم تغرف اللحم ومعه جرناتير الافلاماند ويقدم في الحال

بيس دي بيف الا مود او الابور جواز Piéce de Bœuf à la Mode au Bourgoise

هو ان تحضر قطعة لحم بقري العكوة اي القطعة الموصولة بالكلاته من جهة الذيل وتنظفها جيدا من العروق ووزن القطعة مقدار ٢ كيلو ونصف ولا تزيد عن ثلاثة كيلو لاجل مائدة واحده بها عشرة اشخاص وتغرس بيكيه باللارد بمقدار ٣٠٠ جرام وتخمره فى المارينادقبل ميعاد التسويه بخمس ساعات او سته وقبل ان توضع في

المارينادتدعك بالملح الناعم والفلفل وجوز الطيب ونصف زجاجة نبيذ احمر وربع كوبة كونياك ثم تلف بالدوبارة وتحمر بالزبدة وتوضع في كسارولة بها خضروات محل المارينادملفوفة ايضا في الفرن بالزبدة ويضاف لها النبيذ محل الماريناد ومقدارا من چو البتلو وقطعتين او ثلاث طماطم مشقوقه على اثنين ومعصورة جيدا من البذر ويضاف لها مقدار ثلاث قطع بتلو مشقوقة على اثنين ومسواة بلانشيه وتغطى الكسارولة وتوضع في فرن متوسط حتى تستوي ثلثي تسويه ثم ترفع قطعة اللحم وتفك من الدوبارة وتوضع في كسارولة نظيفة وتقطع الكوارع قطعا صغيرة مربعة وتوضع مع القطعة ويوضع لها ايضا مقدار ٤٠٠ جرام بصل قويرمه محمر بالزبدة ومقدار ٥٠٠ جرام جزر موضبة مثل الزيتون ومسوى ثلثى تسويه ثم تنظف محل التسوية من الزبدة ويصفى بالشنوار فوق اللحم والجرناتير ويضاف له ايضا مقدار ٢٠٠ جرام رؤوس شامبنيون و بعد ان تسوى تغرف القطعه وحولها الجرناتير وتقدم في الحال والجرناتير كل صنف منه على حدته ويمكن ان يسوي كل صنف لواحدة وعندما يسوي ثلثى تسويه يكمل تسويته بصلصة اللحم

ملحوظة : تربيط الصلصة خفيف بالفيكيل او الاراروت ممزوج بالماديرا

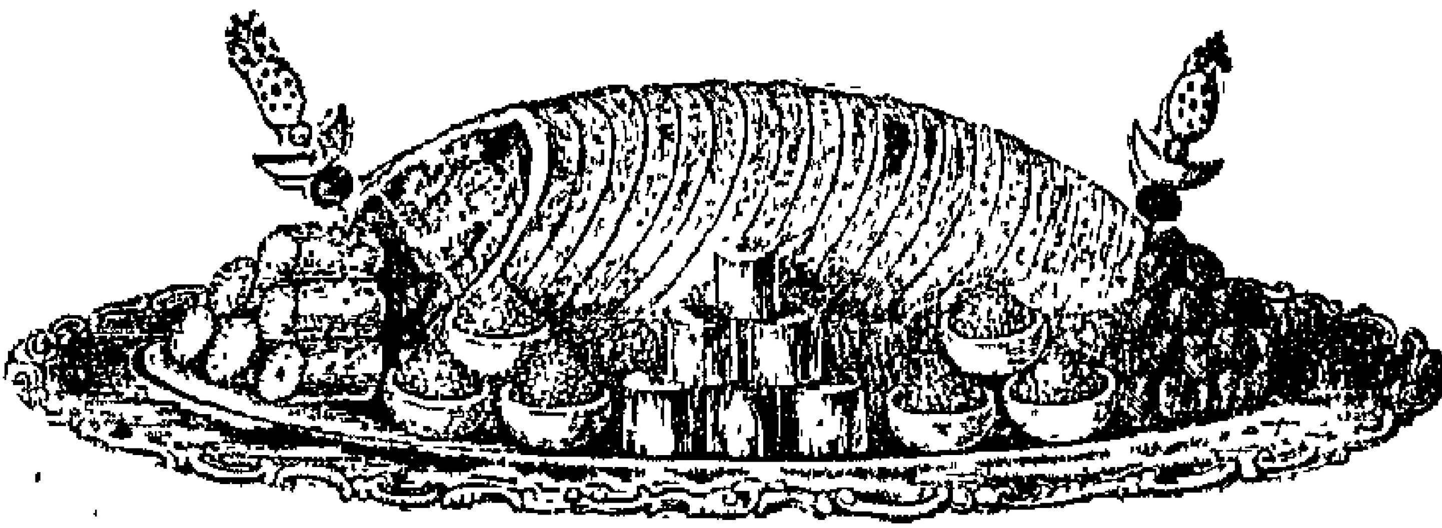
بيس دي بيف الا مود (بارد) فروا　　Piéce de Bœuf à laMode Froids

وتسويته مثل المتقدم ذكره فبعد ان يتم تسويته يصفي محل التسوية بالشاشة وتضيف عليه مقدار الثلث چليه مكرر ويكرر أيضا مع بعضه ويصفى بالشاشة وبعد ان يبرد تحضر قالب مستطيل مثل قالب الكيك وتبطنه بالچليه وترسم قاعة بالخضروات الآتية : ــ

جزر وبازلا وشامبنيون وقطع كوارع ثم ترص القطعة فوقه وتضع له باقي الخضروات والكوارع وعلاً بالچليه ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب ويقلب في الصحن وحوله چليه مفروم ويقدم في الحال .

بيس دى بيف الاباريزين　　Piéce de Bœuf à la Parisienne

هو أن تحضر قطعة من البنطة أو الكولاته البقرى وتسوي بريزيه بالنبيذ الابيض وبعد اتمام نضجها تصلح جيدا بالسكينة وترص في وسط صحن مستطيل فوق قاعدة من الارز أو من العيش ويرص حولها كوركيت من البطاطس وفوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء ماسيدوان من الخضروات منطق سوتيه بالزبدة وقبال صغير من الكرنب مسوي بريزيه



(رسم ٤٨)　بيس دي بيف الاباريزين

وبطاطس بالملعقة مسواه بالزبدة ويرش على اللحم قليلا من الصلصة ويخدم معه باقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

بيس دي بيف الانواى　　Piece de Bœuf à la Noailles

هو أن تحضر قطعة اللحم بيكيه باللارد أو الدهن مخمرة في الماريناد بالنبيذ الاحمر والكونياك ثم تجفف وتحمر

بالزبدة وتوضع في كساروله ويضاف لها نبيذ محل المارينا د ومقدارا من چو البتلو ويغطى ويترك يغلي على نار هادئه حتي يتم نصف تسويه ثم توضع له مقدار كيلو بصل مقطع ايمنسيه أى ترس رفيع مسوى سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام أرز مغسول ويغطي حتي يتم تسويته مع بعضه ثم ترفع قطعة اللحم بعد التسويه وتصفى البصل والارز من المنخل ثم تصلح قطعه اللحم وتقطعها قطعا مستديرة متساوية وترص في الصحن وبين القطعة والاخرى ملعقة من بوريه البصل مصفى وبعد ان يتم الصحن يكسي من أعلى بباقى البوريه المصفي ويرش من أعلى بقلب عيش افرنجي مصفى من المنخل محمر بالزبدة ويورد « أى يحمر » في فرن حام ويقدم في الحال .

بييس دى بيف سوبيز — Piéce de Bœuf Soubise

هو أن تحضر قطعة اللحم بيكيه باللارد او الدهن وتخمرها في المارينا د بالنبيذ الابيض وتسوى بريزيه مع الخضروات محل المارينا د ويضاف لها النبيذ محل التسوية وچو بتلو وتغطى وتسوى في فرن متوسط حتى يتم تسويتها وتورد فى آخر وقت وتوضع القطعة فى الصحن ويخدم معها بوريه سوبيز فى اناء آخر ومحل التسوية أيضا بعد أن ينظف من الزبدة ويرسي على الثلث ويمزج بصوص ديمجلاس ويقدم فى الحال .

الرومستيك — Rumpsteak

وهو يؤخذ من السكلاته البقري وبعد ان ينظف جيدا يقطع منها الرومستيك مثل الفلتو بسمك متساوي ويبط بطا خفيفا وهو يسوى سوتيه أو جريبه فاذا كان جريبه يخمر في الزيت ويضاف له ملح وفلفل ويسوي جريبه على الفحم كما سيوضح بعد واذا كان سوتيه يضاف له ملح وفلفل ويحمر بالزبدة وباقي العمل سيوضح بعد

رومستيك الا نجليز « جريبه » — Rumpsteak à l'Anglaise Grillè

هو ان تحضر الرومستيك وتضع له ملحا وفلفلا وتخمره في الزيت وتحمره جريبه على الفحم ويرص في الصحن ويخدم معه ريفور مبشور في صحن آخر ويقدم فى الحال .

رومستيك آلا أنجليز « سوتيه » — Rumpstead à la Anglaise Sauté

هو أن تحضر الرومستيك وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن مع بصل ايمنسيه أى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة أو محمر فريتو ويقدم في الحال .

رومستيك جران مير او سيزوا — Rumpsteak Grand Mér ou Chezsoi

هو أن تحضر الرومستيك وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه فى سطوار وتضع معه بطاطس ملفوف مثل الزيتون الكبير وبصل قويرمه مسوى اجلاسيه ومقداراً من اللارد أو الدهن ويسوى الجميع على نار هادئة بدون أن يضاف له أي شيء آخر ثم يرص في الصحن وحوله الجرناتير ويرش من أعلى بقدونس مفروم خفيف وعصير نصف ليمونة وبچو محل التسوية ممزوجا بملعقتين من الشوربة ويصفى من الشنوار ويصب حول دائر اللحم ويقدم في الحال

روسمتيك ميرابو Rumpsteak Mirabeau

هو أن تحضر الرومستيك وتخمره في الزيت وتضيف له ملحا وفلفلا ويسوى جريبه على الفحم ويرص فوق الرومستيك فلتو انشوجه مرصوصاً مثل الشباك وفي الوسط زيتون مخلي وورق استراجون على دائر الرومستيك ويخدم معه زبدة انشوجه ويقدم فى الحال.

اسكالوب ديڤو Escalopes de Veau

وهو يؤخذ من سمانة البتلو أو وش الفخذة ويؤخذ أيضاً من الفلتو وبيت الكلاوي بعد أن ينظف جيداً من العظم وتقطع القطعة من الاسكالوب لا يقل وزنها عن ٧٠ أو ٧٥ جراما وتبط مثل البفتيك بطارفيعاً وتصلح اطراف القطعة وهي غالباً تسوى بانيه كما سيوضح فيما بعد وتحمر سوتيه بزبدة مكررة والصلص التي تخدم معه تقدم في الصلصيرا .

اسكالب ديڤو الا انجليز Escalopes de Veau à l'Anglaise

هو ان تحضر مقداراً من قطع الاسكالوب كالمتقدم ذكرها وتبط تلك القطع بطا خفيفا وتصلحها جيداً حول الدائر بالسكينة ويوضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتغطس في البيض بعد أن تتبن في الدقيق ثم تتبن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتبط بطا خفيفاً بجانب السكينة وتحمر بزبدة مكررة وترص في الصحن وبين الاسكالوب والآخر قطع مستديرة من الجامبون محمر سوتيه بالزبدة وزبدة مقدوحة من أعلى « بيرنوازيت» ويقدم في الحال.

اسكالوب ديڤو ميلانيز Escalopes de Veau Milanaise

هو أن تحضر مقداراً من الاسكالوب وتضيف له ملحاً وفلفلا وجوز الطيب ويتبن فى الدقيق ويغطس فى البيض ويتبن فى قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل وممزوج بجبنه بارمزان مبشورة ويحمر بزبدة مكررة ويرص فى صحن حول جرناتير الاميلانيز الموضحة فى انواع الجرناتيير ويقدم فى الحال .

اسكالوب ديڤو أو شامبنيون Escalopes de Veau au Champignons

هو أن تحضر الاسكالوب ويبط بطا خفيفا وتضيف له ملحا وفلفلا ويتبن في الدقيق ويغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنجى مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة ويرص في صحن ومعه في الصلصيرا صوص شامبنيون ويقدم في الحال .

اسكالوب ديڤو الاڤينواز Escalépes de Veau àla Vinnoise

هو ان تحضر الاسكالوب بانيه كالمتقدم ذكره ويحمر سوتيه بزبدة مكررة ويرص في وسط الصحن ويرص من أعلى الاسكالوب قطع مستديرة من ليمون مقشر وخالي من البذر وفوق الليمون فلتو انشوجة ملفوف حول بعضه ويوضع له جرنيه حول الدائر بياض بيض مفرم وكبرى وصفار بيض مفروم ويرص كل منها على حدته

حول الدائر ويرش الاسكالوب بملعقة من الچو مربوط ربطا خفيفا وزبدة مقدوحة« بيرنوزايت »ويقدم في الحال

الجرناتير التي توافق الاسكالوب

شيكوريه بريزيه أو الأكريم — جرناتير چاردينيه — جرناتيرسبانخ وورق مسوى بريزيه بالزبدة ورؤوس إسبرج بالزبدة

انواع البوريه التي توافق الاسكالوب

بوريه جزر — بورية كرفس — بوريه بازلا — بوريه بطاطس

الصلص التي توافق الاسكالوب

صوص الابورد وابز بالنبيذ الابيض — صوص شاسير — صوص ديمجلاس — صوص بروفنسال — صوص سوبير — وصوص طماطم

« التريب » اي الكرش البقري Tripes

الكرش البقري هو عادة يوجد مسوي مسلوق في السوق واذا اردت تسويته تنظفه جيدا ثم يقطع قطعا مربعة كبيرة وتلف مع بعضها وتربط بالدوبارة وتسلق اولا بالماء مقدار غليتين ثم يغير الماء بماء آخر بارد وبعد ان ينظف جيدا بالماء البارد بعد الغليان وتوضع على النار حتى تغلي ويرفع منها الرغوة بالكبشة ويوضع لها قطعة جزر وكرات وبصل وكرفس وورقة لاورو وتغلي على نار هادئة مدة خمس ساعات وتترك حتى تبرد في مائها وهذا السوى مقدمة لتسوية اخري ستشرح بعد وتسمى أيضا « جرادوبل »

جرادوبل أن بلانكيت الابروفنسال Gras double en Blanquette à la Provensale

هو أن تحضر بصلتين كبيرتين وتفرمها « ايمنسيه » أى ترس رفيع وتلفها في كساروله بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع لها ملعقة دقيق وتسوى قليلا مع بعضها وتضاف لها مقدار لتر مرقة لحم أو فراخ ويوضع لها مقدار كيلو كرشه مسواة ومقطعة قطعا مربعة بطول ٣ سنتيمترا وقليل من الملح والفلفل (وبوكيه جرنيه) اى حزمة خضروات ويغلي على نار هادئة مدة ساعة او ساعة وربع وعند أتماما تسويتها تربط الصلصة بصفار اربع بيضات وعصير ليمونه ومقدار ٢٥ جرام زبدة بعيدا عن النار ثم توضع لها مقدار جرام ريحان ناعم او مفروم وتغرف فى صحن غويط وتقدم في الحال ويرش عليها مقدونس خفيف من أعلى

جرادوبل الابور چواز Gras double à la Bourgeoise

هو أن تحضر كساروله بها مقدار ١٠٠ جرام زبدة وتحمرها داخلها بصلة مقطعة إيمنسيه أي ترس رفيع وتضيف لها ملعقة دقيق وتحمر مع بعضها وبعد أن تحمر الدقيق مع البصل تصب عليه مقدار لتر من المرقة وقليل من الچو

البتلو أي (فون ديڤو) وتضيف لها مقدار كيلو كرشه مقطعة قطعا مربعة وملحا وفلفلا (بوكيه جرنيه) اى حزمة خضار وتضيف له مقدارامن الجزر مقطع قطعا مستديرة رفيعة متساوية ومسواة بالانشيلة ويغطى ويسوى على نار هادئة مدة ساعة وقبل ان تخدم بعدة عشر دقائق تصنع لها فصين ثوم مفرومه فرما ناعما جدا ومقدار ١٠٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) اى ترس رفيع سوتيه بالزبدة وترفع حزمه الخضار وتغرف في صحن غويط ويرش عليها مقدونس مفروم فرما خفيفاً ويقدم فى الحال

جرادوبل فريت Gras double Erittea

هو ان تحضر الكرشه وتقطعها مثل الاصابع وتضيف لها ملحا وفلفلا وجوزالطيب ومقدنس مفروم وتغطس في زبدة سائحة ممزوجة بصفار بيض ومتبن في العيش وتحمر فريتو بالزيت عند الطلب وترص فوق فوطة او ورق داتنه وحوله مقدونس فريتو ويخدم معه اى صلصة من الصلص الآتية :— صوص ديابل او صوص هاشية أوصوص بيكانت أو صوص رومالاد أو صوص تأرتاد أو صوص طوماط الخ. ويقدم الحال.

جرادوبل فرى الا بورجينون Gras double Frit à la Bourguignonne

هو ان تحضر الكرشة كالمتقدم ذكرها وتحمرها فريتو في زيت الجوز وترص فى الصحن ويرش عليها مقدار ١٠ جرام زبده اسكارجو الموضحة فى أنواع الزبدة المركبة ممزوجة بنقطتين (أبسنت) وهو نوع من الخمر وتقدم وهي ساخنة

جرادوبل فرى الا تروين Gras double Frit à la Troeine

هو ان تحضر الكرشةو تقطعها مثل الاصابع كالمتقدم ذكرها وترش بالمستارده وتغطس في البيض وتتبن فى العيش وتحمر فريتو عند الطلب فى الزيت وترص على فوطة أو ورق داتنه ويخدم معها صوص ڤين جريت او صوص جريبيش وتقدم فى الحال.

جرادوبل الاليونيز Gras double à la Lyonnaise

هو ان تحضر الكرشه وتقطعها چلين وتلفها بالجريس او الزبدة الساخنة جدا وتضيف له ملحا وفلفلا وتضع لها مقدار بصلتين كبيرتين مقطعتين « ايمنسيه » أي ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة على كيلو من الكرشة وتمزج ببعضها جيدا وتلف مع بعضها على النار حتى تورد ثم تغرف فى صحن غويط وترش بملعقتين خل مغلي ويرش بمقدونس مفروم وتقدم فى الحال .

جرادوبل الا پوليت Gras double à la Poulettes

هو ان تحضر مقدارا من الكرشة مسواة جيدا ثم تقطعها چلين قصير وتمزج معه صوص پوليت وتغرف فى صحن غويط ويرش عليها مقدونس خفيف مفروم وتقدم في الحال.

جرادوبل الاموديكا Gras double à la Modecan

هو ان تحضر مقدار ٢ كيلو كرشه بقرى مقطعة قطعا مربعة ومسواه بلا نشيه ومقدار اربع كوارع بقرى مسواه بلانشيه ثم تخلى منها العظم وتقطع قطعا مربعه مثل الكرشه ثم تحضر ايضا مقدار كيلو بصل وكرات مقطعه (ايمنسيه) اى ترس رفيع ومقدار ٢٥٠ جرام ايمنسيه وورقة لاورو وعودتان ورأس ثوم مقشرة ومقدار ١٠ حبات من الفلفل الاسود الصحيح محزومة فى قطعة من الشاش ونصف كوبة كونياك ونصف زجاجة نبيذ ابيض ثم تحضر كسارولة او بريزيه وترص داخلها طبقة من الحضروات وطبقة من الكرشه والكوارع مقطعة على اثنين ويرص من اعلي وتضع له الفلفل واللاورو والتان وملح وفلفل خفيف وتوم وتضيف لها الكونياك والنبيذ مع الماء وتغطي وتضعها على النار حتي تغلى وتلحم الغطاء بالعجين حول الدائر وتسوى في فرن هادي من٩ الي ١٠ ساعات وتضع لها ايضا مقدار ٢٠٠ جرام زبده «أوجريس» اى دهن بقرى قبل التسويه قبل ان يلحم الغطاء بالعجين وعند مايتم تسويتها يرفع العظم وتضبط ملحا جيداو تغرف في صحن عويط وتقدم فى الحال

الفريكاندو Fricandeau

يؤخذ الفريكاندو من السمانه البتلو اووش الفحذة ويقطع قطعا مستديرة بتخانه ٤ سنتيمترا ويغرس بيكيه باللارد ويمكن تغيير اللارد باللبه الضاني اوغطاء الكوستليته السمين بعدان يبط بطا ضعيفا ويصلح حول الدائر بالسكينه وهودائما يسوى بريزيه ويخدم معه الجرناتير التى تخدم مع النوادى ڤو المتقدم ذكرة

الجراندا ديڤو Grenadins de Veau

وهو يؤخذ من السمانه البتلو او وش الفخذة ويقطع قطعا مستديرة مثل الاسكالوب واتخن منه قليلا واقل فى الاتساع ويسوي بريزيه ويجلس في آخر وقت وتخدم معه الجرناتير التى تخدم مع الكوت دي ڤو السابق ذكرة والجرناتير الاتي جرناتير شارتريز، جرناتير شامبنيون، جرناتير فنانسيير، جاردنيير، ميلانير، جرناتيرا ورليانيز جرناتير نيمور وبازلا بالزبدة وروس اسبرج بالزبدة وجزر الافيش الموضحه في انواع الجرناتير

ميدانون ديڤو، ونوازيت ديڤو، ومنيون ديڤو

Médaillons de Veau, Et Noisettes de veau, Et Mignon de veau

ويؤخذ من الفلتو البتلو أو من بيت الكلاوى بعد أن ينظف جيدا ويخلى من العظم والعروق ويلف لفا مستديرا ويبط بطا خفيفا ودائما يسوي سوتيه ويخدم مثل الترنيدو الذى سبق شرحه وشرح معه الميدايون والنوازيت دي ڤو والمنيون دي ڤو دائما يسوى سوتيه بخلاف المنيون دى بيف اي البقري الذى يسوى بانية

بييه ديڤو «الكوارع البتلو» Pieds de Veau

تنظف الكوارع البتلو تنظيفا جيدا بالماء ثم توضع في كسارولة بها ماء بارد على النار حتى تغلي مقدار غلوتين ثم ترفع من فوق النار ويبرد عليها بماء بارد وبعد ذلك تجفف بفوطة ثم تحرق الشعر الرفيع بالسبرتو ثم تخلى من العظم من جهة الماسورة وتغسل ثانيا وتسوي بوشيه أو بريزيه

وكيفية تسويتها بوشيه: — هو ان تحضر كسارولة نظيفة وتضع فيها مقدار ملعقة زبدة وملعقة دقيق صغيرة ثم تلفها على النار وتضع لها مقدارا من الماء حتى تغطى الكوارع وتزيدعنها قليلا ويوضع لها الكوارع وحزمة خضار مكونة من قطعة جزر وكرفس وكرات وورقة لاورو وبصله صحيحة وقليل من الملح وبعدأن تغلي تنظف من الظفر جيدا وتغطى بورقة اجلاسيه أو بقطعة شاشه نظيفه وتغطي بغطاء الكسارولة نصف غطاء وتوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها وكذلك تسوية الرأس البتلو بهذه الكيفية وكيفية تسويتها بريزيه هي أن تسوي بريزيه بالخضروات كالمعتاد

پييه ديڤو كوستين — Pieds de Veau Custine

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بريزيه وتقطعها قطعا صغيرة مربعة وتمزجها بمقدار من صوص دوكسيل وشامبنيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع وتمزج ببعض جيدا وتضعها فى صحن حتى تبرد ثم تقطعها قطعا متساويه مقدار ٥٠ جرام القطعة وتلف في قطع من الطرب الضاني وترص في صنيه وترش بزبدة خفيفة وتورد فى فرن متوسط وترص فى الصحن ويخدم معها في الصلصيرا صوص ديمجلاس وتقدم فى الحال.

پييه ديڤو فري — Pieds de Veau Frits

هو ان تحضر الكوارع مسواة بريزيه وتخلي من العظم ثم تقطع على اربعة بالطول وترش بالمستاردة وتلف بها خفيفا وتغطس فى الزبدة وتتبن فى عيش مدقوق ثم تغطس ثانيا في البيض وتتبن ايضا في العيش وتحمر فريتو عند الطلب وترص في الصحن على فوطة أو ورق دانتله ومقدونس فريتو حول الدائر وصلصة طماطم في الصلصيرا ويقدم فى الحال

پييه ديڤو جرييه — Pieds de Veau Grillés

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بريزيه وتقطع على أربع قطع كالمتقدم ذكرها وتغطس خفيفا في المستاردة وتغطس ايضا في زبدة سائحة ممزوجة بصفار بيض وتتبن بالعيش وترش بزبدة سائحة وتسوى جرييه على الفحم على نار متوسطة وترص في صحن على فوطة أو ورق دانتله وصوص ديابل في الصلصيرا ويقدم في الحال

پييه ديڤو ألا پوليت — Pieds de Veau à la Poulette

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بوشيه كالسابق شرحه وتقطع الكارع قطعا متساويه على سته قطع وتمزج بصوص پوليت وتغرف في صحن غويط ويرش بمقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم فى الحال

پييه ديڤو ألا تارتار — Pieds de Veau à la Tartare

هو ان تحضر الكوارع محمرة فريتو او جرييه كالمتقدم ذكرها ويخدم معها صوص تارتار ويقدم في الحال.

پييه ديڤو أن تورتى — Pieds de Veau en Tortue

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بريزية وتخلى من العظم وتشق على اثنين وترص فى الصحن ويوضع لها جرنيه تورتي حول الدائر ويقدم فى الحال

پييه ديڤو ألا ڤينيجريت — Pieds de Veau à la Vinaigrette

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بوشيه وتخلي من العظم وتشق على اثنين على فوطة ومقدونس ورق حول الدائر وصوص ڤينيجريت فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

البواترين ديڤو (الصدر أي الدوش البتلو) — Poitrine de Vea

عند تسوية الصدر البتلو أي الدوش وهو صحيح تحضر جنب من الدوش أو أثنين أو اكثر حسب الطلب ويخلى من العظم ويفتح من الجنب بالسكينة بالطول ويملأ بالفارسة الآتية مقدار كيلو لحم بتلو مفروم ومقدار١٢٥ جرام دوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات الجرناتير المختلفة ، ١٢٥ جرام زبدة ومقدونس واستراجون مفرومه وبيضة وملح وفلفل وجوز الطيب ويمزج الجميع ببعض جيداً ويملأ بها الدوش ويخيط ويسوى بريزيه على نار هادئة أو في الفرن وهكذا كيفية تسويه العمومى وسيوضح باقي العمل فيما بعد

بواترين ديڤو الاالماند — Poitrine de Veau à l'Allemande

هو أن تحضر مقداراً من الدوش فارسى ومسوى بريزيه ابيض كالمتقدم شرحه ويخدم في الصحن صحيح أو مقطع ويقدم معه صلصة ريفور ساخنة

بواترين ديڤو الا الزسين — Poitrine de Veau à l'Alsacienne

هو أن تحضر مقداراً من الدوش ويملأ بالفارسة السابق توضيحها ويسوى بريزيه نصف تسويه وينقل في كسارولة أخرى ويوضع حوله مقدار من الشيكروت مسوى بلانشيه أي مغلى مقدار غلوتين ومبردعليه بالماءالبارد ومعصور جيداً ويصفي عليها محل التسوية وقطع من الفواجرا ويكمل تسويتها مع القطع على نار هادئة أو فى الفرن ومغطاة وبعد أن يتم تسويتها يغرف الشيكروت في الصحن ويقطع الدوش قطعا متساوية وترص من أعلى الشيكروت ويقدم فى الحال .

بواترين ديڤو الا انجليز — Poitrine de Veau à l'Anglaise

هو أن تحضر مقدار فردة من الدوش أو اكثر وتخلى من العظم وتفتح من الجنب كما في الشرح الأول ويملأ بالفارسة الآتية مقدار الثلث كلاوي بقري أو بتلو مفرومه والثلث دهن بتلو مفروم والثلث قلب عيش افرنجي مغطس في اللبن ومعصور جيداً ومقدار ثلاثة بيضات على الكيلو من الفارسة وملح وفلفل وجوز الطيب

وتخيط وتشوى على نار هادئة وبعد تسويتها يفك منها الخيط وتصلح جيداً بالسكينة وتوضع في الصحن ويخدم معها قطعة لارد من الصدر سواة ومسلوقة ويقدم فى الحال .

بواترين ديفو أوسيلاري — Poitrine de Veau au Celari

هو أن تحضر مقداراً من الدوش فارسى باللحم البتلو السابق شرحه ويسوى بريزيه نصف تسويه وينقل فى كسارولة أخرى ويرص حوله مقداراً من رأس الكرفس الابيض مشوى بلانسيه مقدار غلوتين ويصفي فوقها محل التسوية ويكمل تسويتها على نار هادئة وبعد أن يتم تسويتها تقطع القطعة فى وسط الصحن أو تظل صحيحة حسب الطلب ويرص الكرفس حول الدائر ويكسى بمحل التسوية بعد أن ينظف من الزبدة ويقدم في الحال .

الجرنانير التى توافق للتخديم مع مع الدوش الفارسى البواترين انواع المكرونة النوى واللازانيا وخلاف ذلك وجميع انواع البوريه التى من الخضروات وجميع الخضار الابيض

الرى ديفو أي الحلويات البتلو اي النفوس — Ris de Veau

الحلويات البتلو وهى من اللحم البتلو السمين ويطلب دائما فى الولائم الكبيرة وهو أولا أن تحضر الحلويات البتلو ذات اللون الأبيض وتنقع في الماء البارد مدة ساعة مع تغيير الماء مرارا أو تنقع مدة ساعة ونصف ثم توضع فى كسارولة بالماء وتغلى بلانشيه مقدار غلوتين ثم تبرد عليها بالماء وتقشر من الغلاف الخارجي أى القشرة الرفيعة التي من الخارج وتجفف بالفوطة جيدا وأحيانا تغرس بيكية باللارد رفيع اوتروف او لسان حسب النوع كما سيوضح فيما بعد . وتسوي بريزيه بالخضروات والزبدة والنبيذ الأبيض على نوعها الطبيعي والحلويات نوعان نوع مستدير ونوع مستطيل ويفضل النوع المستدير

آتيرو دي ري ديفو الافليروا — Attereaux de Rise de veau à la Villeroy

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزية وبعد ان تبرد تقطع قطعا متساوية بتخانة نصف سنتيمترا ثم تقطع بقطاعة مستديرة سادة بوسع ٣ سنتيمترا تقريبا ويقطع مثلها شامبنيون مسوى وتروف وتغرس في سيخ صغير مختلفة قطعة بعد الاخري بطول ٧ او ٨ سنتيمترا وتكسي بصوص فليروا وبعد ان تبرد تغطس فى البيض وتتبن فى قلب عيش افرنجي مصفى من النخل وتحمر فريتو عند الطلب وتخلع من السيخ الصغير الذى استوت فيه وتغرس في سيخ آخر من الفضة ثم تغرس الاسياخ في قاعدة من العيش مستديرة او مستطيلة موضوعة في صحن مفرود داخله فوطة وحوله مقدونس محمر فريتو ويخدم معه فى الصلصيرا صوص بيريجو ويقدم في الحال

ري ديفو بون ماما — Ris de veau Bonne Maman

هو أن تحضر مقدارا من الخضروات الآتية : —

جزر وكرات وكرفس وتقطع الجميع جليين قصير وتوضع فى ارضية الكسارولة بالزبدة ويرص فوقها الحلويات البتلو وورقة لاورو وقليل من النبيذ الابيض ومقدارا من الجو البتلو وتسوى بريزيه على نار هادئه بعد أن تغطى

بورقة اجلاسيه مدهونة زبده وبعد ان تسوى ترسي في كوكوت من الفخار الافرنجى وتغطى بالخضروات وتوضه محل التسوية على النار حتى ترسي تماما وتكسى بهثم يغطى الكوكى ويوضع في الصحن مقرودا داخله فوطه ويقدم فى الحال

ري ديڤو الا بروش Ris de veau à la Broche

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه مقدار غلوتين ومنظفة تنظيفا جيدا ومجففة بفوطة وتغرس بيكيه باللارد رفيع ويوضع لها الملح وفلفل خفيف وتلف في ورقة مدهونة زبدة وتغرس فى سيخ البروش وتسوي ملفوفة مدة خمسة وعشرين دقيقة ثم تنزع منها الورقة وتظل في التسويه مدة عشر دقائق ايضاويرش عليها بجو بتلو مستقوي لأجل ان تجلس وترص فى الصحن ويخدم معها أى نوع من الجرناتير والصلصة حسب الطلب ويقدم فى الحال

رى ديڤو أن كيس Ris de Veau en Caisses

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتسويها بريزيه ابيض وتقطع قطعا مستديرة وترص داخل كيس من الورق مدهون زبدة أو فى كوكي صغير من الفخار ويوضع لها ملعقة شامبنيون امنسيه ومنطقة بالزبدة وممزوجة بالتروف وترسم بصوص الماند وقطعة تروف من أعلى وتورد أي تحمر فى فرن حام وتقدم في الحال

رى ديڤو ألا سيڤينول Ris de Veau à la Cévenole

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتسوى بريزيه وتجلس بجو بتلو ثم ترص فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر بصل قويرمه مسوي اجلاسيه وأبو فروه مسوى بالجو ويوضع بين البصل وابو فروه كروتون مقطع مثل عرف الديك محمر فريتو بالزبدة ويخدم معه فى الصلصيرا محل التسويه مربوط ربطا خفيفا ويقدم فى الحال

رى ديڤو شامبلان Ris de Veau Chambellane

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه مجففة جيدا بالفوطة وتغرسها بيكيه بالتروف وتسوي بريزيه وتجلس في آخر وقت بجو مربوط وترص فى صحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت منقوش صغير من فارسة موسلين مملوء من الوسط بتروف ممزوج بصوص ديمجلاس ويخدم معه فى اناء آخر بوريه شامبنيون ممزوج بجليين من التروف ويقدم فى الحال

شارتريز دى ري ديڤو Chartreuse de Ris de Veau

هو ان تحضر قالب شارلوت وتدهنه بزبدة طازجة وترسم ارضيته والجوانب بجزر ولفت مقطعه بقطاعة مستطيله بتخانة القلم الرصاص أو اتخن قليلا مسواه بالشوربه وبازلا وفاصوليه خضراء ويبطن القالب من داخل الرسم في الارضية والجوانب بطبقة من فارسه باناد الاكريم الموضحة فى انواع الفرس ثم يوضع القالب فى صينية داخلها

ماء ساخن ويدخل الفرن حتي تسوى الفارسة قليلا ثم يملأ القالب بطبقة من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وشامبنيون وتروف مقطعة امنسيه وترص طبقة من الشامبنيون واخرى من الحلويات وترش بصوص الماند ممزوجة بالكريمة وتغطى بطبقة من الفارسة وورقة مدهونة زبدة من اعلى الفارسة ويوضع القالب في صينيه داخلها ماء ساخن وتسوى فى الفرن على نار هادئة مدة ٤٠ دقيقه للقالب المحتوى على كيلو وبعد ان يسوى يوضع بعيدا عن النار مدة عشر دقائق حتى يستريح ويهدأ ثم يقلب في صحن مستدير ويوضع في وسط القالب من أعلى رأس شامبنيون كبيرة منقوشة بالسكينة ويرص من اعلى حول الشامبنيون لا توجه مسواة بريزيه ومقطعة على اثنين ومصلحة جيدا بالسكينة ويخدم معه فى الصلصيرا صوص الماند بخلاصة الشامبنيون ويقدم في الحال

رى ديڤو كنتيس Ris de Veau Contesse

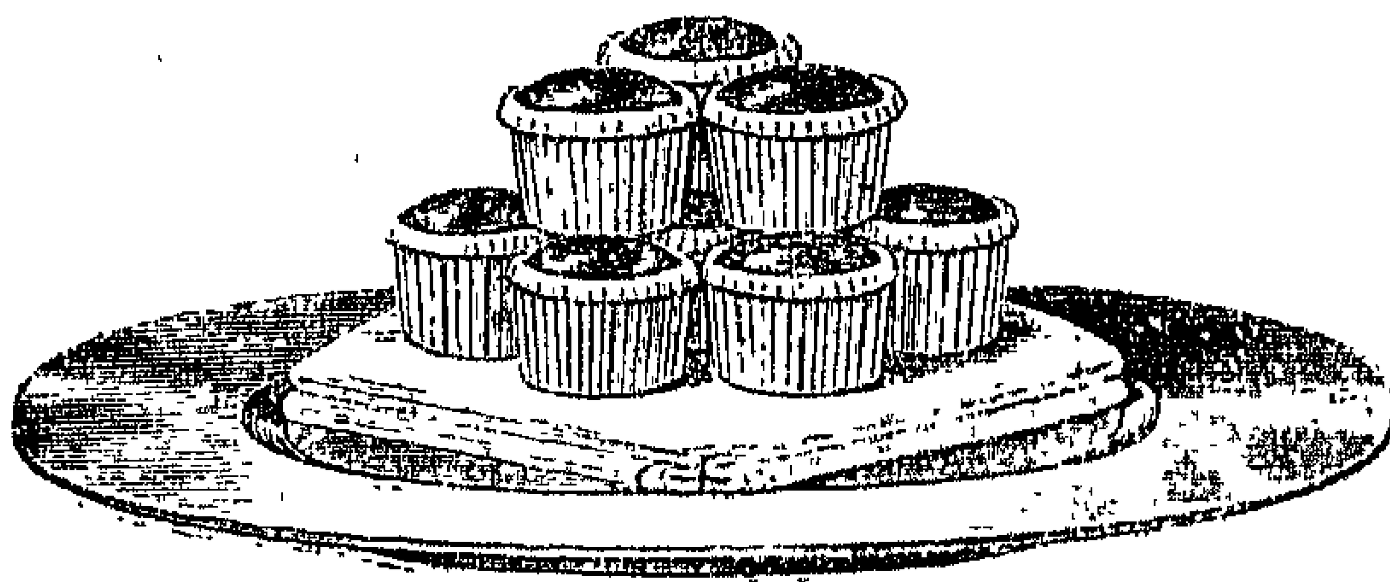
هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواه بوشيه ومجففه جيدا وتغرس بيكيه بالتروف وتسوي بريزيه وتجلس فى آخر وقت بالچو وترص في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر لا توجة مسواة بريزيه وكانل مسوى بوشيه فى آخر وقت ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويقدم فى الحال.

كريبينيت دي ري ديڤو Crepinettes de Ris de Veau

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات ىبتلو وتفرم بالماكينة ويفرم معها مقدار النصف من البتلو ويضاف عليها ١٥٠ جرام تروف مفرومة على مقدار الكيلو وثلاث بيضات وتضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتمزج جيد بعض وتقسم قطعا متساوية مقدار ١٠٠ جرام القطعة الواحدة وتلف فى قطع من الطرب وترش بزبدة سائحة وعيش مدقوق وتسوى جريبه على نار هادئة وترص في الصحن ويخدم معها صوص بيريجو ويقدم فيالحال.

كوكى دي ري ديڤو أو جرتان Coquilles de Ris de Veau au Gratin

هو أن تحضر كوكي صغير وترص دائره من الداخل صور من بطاطس بوم دوشيس ببليلة منقوشة متوسطه وتوضع بأرضيته ملعقة من صوص دوكسيل وترص فوق الصلصة قطعاً متساوية من الحلويات مسواة بريزيه و فوقها قطعة من الشامبنيون والتروف وتكسى بصوص دوكسيل وترش بعيش مدقوق وزبدة خفيفة وتورد «تحمر» في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش بمقدونس مفروم وعصير ليمون خفيف وترص في صحن داخله فوطه ويقدم في الحال .



(رسم ٤٩) كوكى دى ري دي فو أو جراتان

كوكي دي رى ديڤو الا پاريزين Coquilles de Ris de Veau à la Porisienne

هو أن تحضر كوكى صغير مدهون بالزبدء وتصب داخله حول الدائر صور رفيع من بطاطس بوم دوشيس مصبوب ببلبلة منقوشة متوسطة وتدهن (بصفار) بيض وتورد في الفرن ثم يوضع فى أرضية الكوكي ملعقة صوص

المائد ويوضع فوق الصلصة قطعة مستديرة من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وقطعا من الشامبنيون والتروف من أعلى ورأس شامبنيون صحيحة فى الوسط ويكسى بصوص المائد ويرش بالزبدة ويحمر فى فرن حام ويرص في صحن مفروداً داخله فوطه ويقدم في الحال .

كروموسكي دي ري ديڤو Cromesquis Risde Veau

وهو مثل كروموسكي داموريت الموضح فى أول انواع اللحم البقرى ويوضع في محل الأموريت أي «النخاع» حلويات بتلو مسواة بريزيه

كوركيت دي ري ديڤو Corquettes de Ris de veau

وهوموضح في أنواع البريمو وكذلك الكروستاد موضح فى انواع البريموأيضاً

ري ديڤو دي ميدوف Ris de veau de Midoff

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه ومجففة تجفيفاً جيداً بالفوط وتغرس بيكيه باللارد والتروف وتسوى بريزيه نصف تسويه ثم ترص فى كوكوت بحرف واطي ويرص حولها جزر ولفت مقطعة هلالات صغيرة وبصل صغير مقطع حلق اي قطع مستديرة وكرفس ابيض مقطعا ايمنسيه مستدير ويسوى الجميع مكمورة بالزبدة اولا و ٣٠ جرام تروف مقطعه قطعامستديرةويصفى عليها محل التسويه وملعقتين من الجو خفيف ويغطى الكوكوت ويسوي على نار هادئة حتى يتم تسويته ثم تنظف الزبدة التي على الوجه وتنظف احرف الكوكي بفوطه ويغطى الكوكى ويوضع فى صحن مفرودا داخله فوطه ويقدم فى الحال .

اسكالوب دي ري ديڤو بيرينچير Escalobes de ris de veau Berengère

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواه بلانسيه ومنشفه تنشيفا جيدا بالفوطة ثم يكمل سواها بريزيه وتقطع القطعة على اثنين او ثلاثة ثم تقطع بقطاعة مستديرة وترص في صينيه ويصب فوق دائر القطعة بالكيس ببلبلة رفيعة فارسة موسلين الموضحة فى انواع الفرس ممزوجة بلسان احمر مفروم ويدخل الفرن قليلا حتى تسوى الفارسة ثم يملأ من الوسط ببوريه سوبيز الاكريم مصبوب بالكيس وقطعة تروف من اعلي البوريه وترصها فوق كروتون من العيش محمر فريتو ويخدم معه في اناء آخر بوريه بازلا طازجه ومحل التسويه مصفى ومنظفه من الزبده ويقدم في الحال .

اسكالوب دي ري ديڤو الافاڤوريت Escalobes de ris de veau à la Favorite

هو ان تحضر مقدارامن الحلويات البتلو مسواة بلانشيه وتثقل عليها حتى تبرد وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة المكررة وترص فى صحن مستدير وفوق كل قطعه قطعا مستديرة من الفواجرا مضافا لها ملح وفلفل ومتبن في الدقيق ومحمر سوتيه بالزبده وقطعة تروف من اعلى الفواجرا ويوضع لها جرنيه في الوسط رؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا صوص مادير بخلاصة التروف ويقدم فى الحال

اسكالوب دي ري ديفو جراندوك Escalopes de ris de veau Grand-Duc

هوأن تحضر مقدارامن الحلويات البتلو مسواة بلانشيه وتجفف تجفيفاً جيداً بالفوطة وتقطعها قطعا مستديره على اثنين او ثلاثه وتسويها سوتيه بالزبدة بدون ان تحمر وترص في دائر صحن مستدير و بين القطه والاخري قطعاً مستديرة من التروف وتكسى بصوص مورناي وتورد أى تحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له جرنيه في الوسط روس اسبرج محمرة بالزبدة ويقدم في الحال .

اسكالوب دى ري ديفو چوديك Escalopes de ris de veau Judic

هوأن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه ثم تقطع قطعاً مستديرة على اثنين أو ثلاثة ويضاف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة وتوضع فوق كل قطعة تارتليت صغير من فارسة الفراخ ومسواه في الحال ويرص فوق الحلويات لاتوجه مسواة بريزيه ومقسومة على اثنين ومصلحة جيدا بالسكينه وقطعة تروف تروف وكلوة ديك من اعلى ويخدم معه فى الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويقدم فى الحال

اسكالوب دي ري ديفوماريشال Fscalopes de ris de veeu Marechale

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وتشق القطعة على اثنين او ثلاثة وتغطس فى البيض وتتبن في قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل وتحمر بزبدة مكررة او مسلي بلدي وترص فى صحن مستدير وفوق كل قطعة قطعا مستديرة من التروف ويوضع لها جرنيه فى الوسطرؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ويقدم في الحال

اسكالوب دى ري ديفو روسيني Escalopes de ris de veau Rossin

وهو مثل اسكالوب فافوريت بدون روس اسبرج

اسكالوب دي ري ديفو ڤليروا Escalopes de ris de veau Villeroy

وهو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وتقطع القطعة على اثنين او ثلاثة قطعا مستديره وتكسى بصوص ڤليروا وترص فوق صحن مدهونا بالزبدة حتى تبرد ثم تغطس في البيض وتتبن فى قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتحمر فريتو وقت الطلب وترص في صحن مفرودا داخله فوطة أو ورق دانتلةوحولها مقدونس فريتو ويخدم معه صوص بيريجو فى الصلصيرا

ري ديفو اكسلسيور Ris de veau Excelsior

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتغرس بيكيه بالتروف وتسوى بريزيه ابيض بالشوربة وترص فى الصحن بعدالتسويه ويوضع لها جرنيه حول الدائر كانل من الفراخ على ثلاثة الوان تمزج مع النوع الأول مقدار الثلث من التروف والثانى مقدار الثلث من اللسان الاحمر مفروم والثالث على لونه الطبيعي مقوية فى آخر وقت ويخدم معه في اناء آخر سوبيز الاكريم ممزوج بجلين من التروف واللسان والشامبنيون ويقدم في الحال

ري ديفو فنانسيير Ris de veau Financiére

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة برزيه وتجلس بالجو فى آخر وقت وترص في وسطالصحن ويوضع لها جرناتير الافنا نسيير حول الدائر الموضحة فى انواع الجرناتير ويخدم معه في الصلصيرا صوص فنانسيير ويقدم فى الحال

ري ديفو أو جراتان Ris de veau au Gratin

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة برزيه وتقطع قطعا مستديرة ثم ترص فى صحن مدهون زبدة ويوضع بين القطعة والاخرى ملعقة صوص دوكسيل ويوضع لها حول الدائر روس شامبنيون صغيرة وبعد ذلك تكسى بصوص دوكسيل او ترش بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيفة ثم تحمر فى فرن حام وعند خروجها من الفرن ترش بعصير ليمون خفيف ومقدونس مفروم وتقدم فى الحال

ري ديفو جرييه Ris de veau Grille

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه ويثقل عليها حتي تبرد وبعد ذلك تشق على اتنين بالعرض وتضيف لها ملح وفلفل ثم تغطس فى الزبده وتسوى جرييه على نارمتوسطة ويمكن ايضا ان تسوي بدون ان تشق اذا كانت صغيرة ويخدم معها اي نوع من الصلص مثل صوص ايطالين أو صوص بيريجو أو خلافه ويخدم معها أيضا زبدة الا متردوتيل نصفها في الصلصيرا والنصف الاخر فوق الحلويات ويوضع لها جرنيه حسب الطلب ويقدم في الحال .

ري ديفو جرييه كامارجو Ris de veau Grille Camargo

هو ان تحضر مقدارا من البريوش مسوى فى تارتليت منقوش ويفتح من أعلا ويخلى من الوسط ثم يملأ كل تارتليت النصف بازلة مسواة الافرانسيه والنصف الاخر جزر مسوى الا فيش ومن أعلى قطعة حلويات مستديرة مسواة جرييه وفوقها مقدار قطعتين من البيكن مسوى جرييه ويمكن ان نستغني عن البيكن اذالزم الحال ويقدم وقتيا.

ري ديفو جرييه جيسموندا Ris de veau Grille Gismonde

هو ان تحضر تورته من العجين مسواة فاضية في تورته ذات حرف واطىء وتملأ من الداخل النصف شامبنيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع منطن سوتيه بالزبدة وممزوج بصوص الا كريم وخرشوف مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع محمر بالزبدة ممزوج ببعضه ثم يرص من أعلى حلويات بتلو مسواة جرييه ويوضع فى صحن مفرودا داخله فوطة أو ورق دانتله ويخدم معه جلاس ديفياند خفيفا ممزوجا بزبدة طازجة في الصلصيرا ويقدم في الحال

ري ديفو جرييه جوسيلين Rsdies veau Grille Jocelyne

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي الكبير ويقطع قطعا مستديرة بتخانة ٣ سنتيمتر ويخلي من أعلى

ثم يسوى بالزبدة فى الفرن وبعد ذلك يملأ بوريه سوبيز ممزوج بالسكرى ويرص من أعلى حلويات بتلو مسواة بريزيه ومقطعة قطعا مستديرة ويوضع عليها نصف طماطم مسواه جرييه أو بالزبدة ونصف فلفل اخضر حلو مسوي جرييه أو محمر بالزبدة ويقدم في الحال

ري ديفو جرييه سان جارما Ris de veau Grille Saint Garmain

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتسوي جرييه وترص فى الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس صغيرة مسواة بالزبدة ومحمرة تحميرا جيدا وجزء ملفوف مثل الزيتون مسوى بالشوربة ومجلس في اخر وقت ويخدم معه صوص بيارنيز في الصلصيرا وبوريه بازلة في اناء اخر ويقدم في الحال

ري ديفو جورميه Ris de veau Gourmets

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ثم ترص داخل كوكوت ذو حرف واطي ويرص فوقه قطعا مستديرة من التروف ثم يصفي محل التسوية وتكسي به الحلويات وتغطي وتوضع فى الفرن قبل الطلب بمدة عشر دقائق ويقدم فى الحال

ري ديفو مونتوبان Ris de veau Montauban

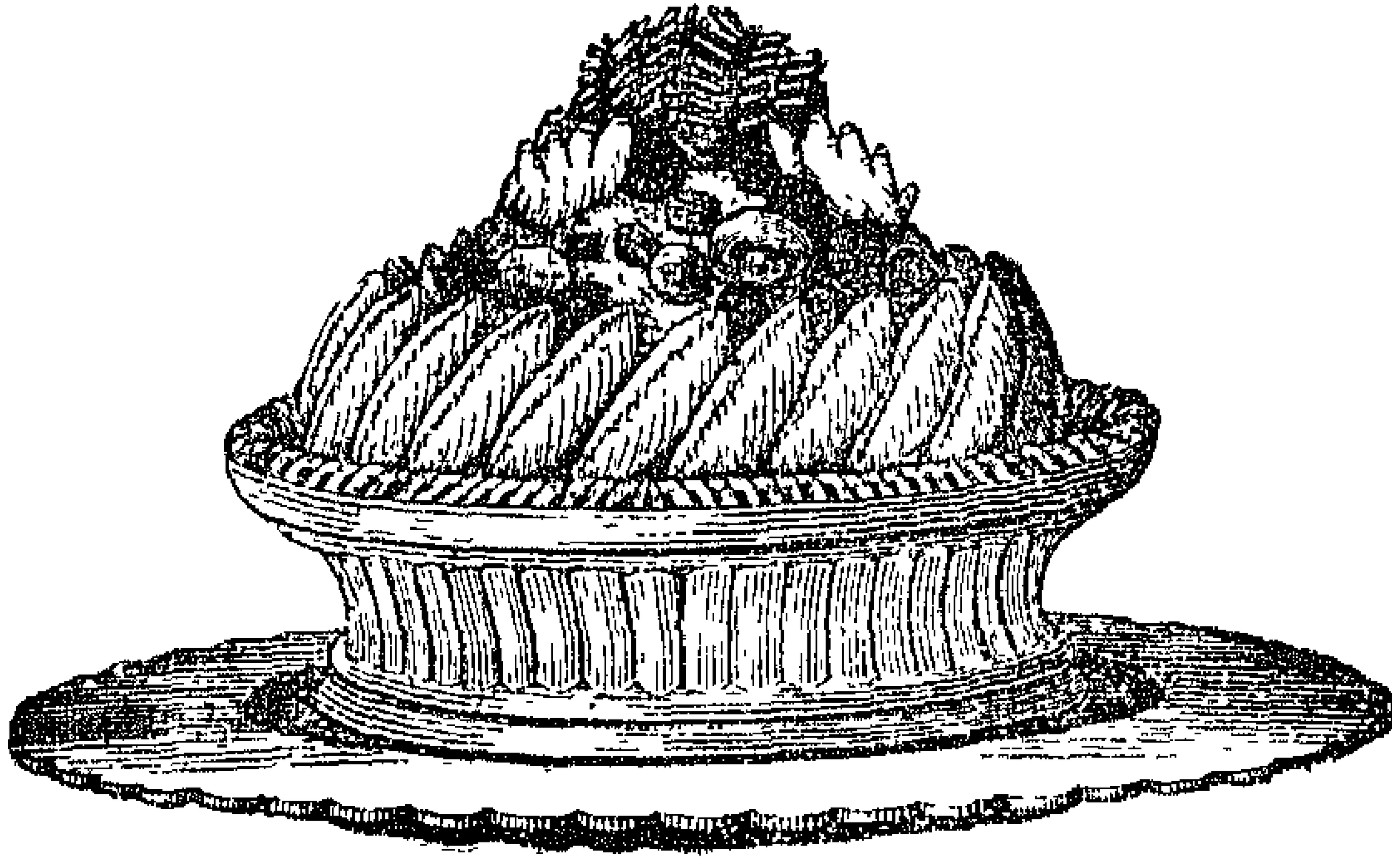
هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه مقدار غلوتين ثم تغرس بيكيه باللارد أو د ءن ضانى والتروف وتسوى بريزيه وتجلس فى آخر وقت بجو وبعد ذلك ترص فى الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر كوركيت صغير من الارز ممزوج باللسان وكانل من الفراخ مستطيل مثل الاصابع من فارسة باناد الاكريم الموضحة فى انواع الفرس ورؤوس شامبنيون صغيرة مسواة بالزبدة ويخدم معه صوص ڤوليتيه بخلاصة الشامبنيو في الصلصيرا ويقدم فى الحال ويمكن الاستغناء عن اللارد

ري ديفو أن بابيوت Ris de veau en Papillote

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ثم تحضر مقدارامن الجمبون مقطع قطعاً مستديرة ومسوى سوتيه بالزبدة وتحضر أيضا قطع من الورق بيضاوية الشكل مستطيله بطول عشر سنتيمتراً وعرض ستة سنتيمتراً وتدهن بالزبدة ويفرد بجانبها قطعاً من الجمبون وملعقه صوص دوكسيل فوق الجمبون ثم تضع على الصلصة قطعة من الحلويات البتلو وتكسى بملعقة صوص دوكسيل وقطعاً من الجمبون وبعد ذلك تطبق الورقة وتلف من الأحرف وترص في صينية وتوضع في فرن متوسط الحرارة قبل الميعاد بمدة ١٠ دقائق حتى تحمر الورقة تحميراً خفيفا من أعلى ثم ترص في الصحن وتخدم في الصحن ويقدم في الحال . ويمكن أيضا أن يوضع له شامبنيون مقطع ترس رفيع ومحمر سوتيه بدلا بالزبدة من صوص دوكسيل وقطعا من اللسان بدلا من الجمبون

باتيه دي ري ديفو الافنانسيير Pàté de Ris de veau à la Financiere

هو أن تحضر قالب باتيه بحرف واطي مستديراً وبيضاوى ويبطن بعجينة بات فونسيه عادية ويملأ بفاصوليا



أو أرز ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وبعد نضجه يفضى من الفاصوليا والقالب ويدهن بصفار بيض من الخارج وتدخله حتى يجف من الداخل وبعد ذلك يوضع فى صحن مفرود بداخله فوطه أو ورق دانتله وعند الطلب يملأ بجرناتيرالا فنانسيير ممزوجة بمقدار النصف حلويات بتلو مسواه بريزيه ويرص حول الباتيه من أعلى بكانل من لحم البتلو ويخدم معه صوص مادير ويقدم في الحال

(رسم ٥٠) باتيه دى رى دى ڤو الافنانسيير

ري ديڤو الا پاريزين — Ris de veau à la Parisienne

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتغرس بيكيه بالتروف واللسان وتسوى بريزية وتجلس بالچو في آخر وقت ثم يرص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بچلبين من التروف واللسان ممزوج بصوص ڤوليتيه ومرشوش بالجبنه ومورد في فرن حام « يحمر » وبطاطس بالمعقة مسوى بالزبدة ويخدم معه محل التسوية فى الصلصيرا بعد أن يصفي وينظف جيداً من الزبدة ويقدم في الحال .

باتيه شو دى رى ديڤو — Pàte Chaud de Ris de veau

هو أن تحضر قالب باتيه مستدير أو بيضاوي مدهون زبدة طازجه ويبطن بطبقة من عجينة البات فونسيه الموضحة في انواع العجين ثم تبطن الأرضية والدائر بطبقة من فارسة الفراخ الموضحة فى انواع الفرس بتخانة نصف سنتى تقريبا ويملأ من الداخل بحلويات بتلو مسواة نصف تسويه ممزوجة بشامبنيون وتروف مقطعه قطعا متساوية رفيعة وممزوجه بصوص الماندراسيه وتدهن حرف العجين بصفار بيض ويغطى بطبقة من الفارسة ويليها طبقة من عجينة الفيتاج ثم تدهن من أعلى بصفار بيض وبعد ذلك يثقب ثقبا من أعلي لاجل خروج البخار منة ثم تسوى في فرن متوسط مدة ٤٠ أو ٤٥ دقيقة وبعد انتهاء التسويه يخلع من القالب ويوضع على فوطة أو ورق دانتله داخل الصحن ويقدم فى الحال .

ري ديڤو برنسيس — Ris de veau Princesse

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتغرس بيكيه بالتروف وتسوي بريزيه وتجلس بالچو في آخر وقت ثم ترص في صحن فرن مستدير او كوكوت بحرف واطيء مع جرناتيررؤوس اسبرج وقطع تروف فوق الحلويات ويخدم معه صوص الماند في الصلصيرا ويخدم فى الحال .

ري ديڤو راشل — Ris de veau Rachel

تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ومجلسة فى آخر وقت بالچو ثم ترص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بصوص آسيه ويوضع لها من اعلى قطعة نخاع عظم مواسير

بقري مسوي بلانشيه ومقدونس مفروم فرما ناعما ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينطف تنظيفا جيدا من الزبدة ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال .

ري ديفو ريجنص — Ris de veau Régencs

هوا أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتغرس بيكية باروف وتسوي بريزيه ثم ترص فى الصحن وتكسى بمحل التسوية بعد ان تجلس ويوضع لها جرناتير الاريجنص حول الدائر الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معه صوص الماند فى الصلصير ويقدم فى الحال.

ري ديفو سولا ساندر — Ris de veau Sousla Cendre

هو ان تحضر مقدار من الحلويات البتلو وتغرس بيكيه بالتروف واللسان وتسوى بريزيه مقدار ثلثي ثلثين تسوية ثم تحضر عجينة معجونة بالماء والملح وقليل من الزبدة وتفرد على الترابيزة بتخانة نصف سنتى ثم تقطع قطعا بيضاوية مستطيلة وتوضع بجانبها قطعة من الحلويات ثم يفرد عليها قطعة من اللسان ويطبق عليها بالعجينة بعدأن تدهن احرفها بصفار بيض ثم ترص في الصينية بحيث يكون اللسان من اسفل وتدهن بعد ذلك من اعلى بصفار بيض ثم تثقب ثقب صغير لخروج البخار منه وتسوى فى فرن متوسط مده ٤٠ دقيقة وعند ماتخرج من الفرن يوضع لها من الثقب صوص ديمجلاس وترص في الصحن على فوطه او ورق دانتلة وتقدم في الحال .

ري ديفو الا تولوزين — Ris de veau à la Toulousaine

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتسوي بريزيه وترص فى الصحن ويوضع له حول الدائر جرناتير لاتولوزين كل صنف على حدته ويخدم معها صوص الماند بخلاصة الشامبنيون فى الصلصيرا ويمكن ايضا ان يوضع له كروتون عيش محمر بالزبدة حول دائر الصحن مكسى ببوريه فواجرا ويقدم في الحال .

تمبال دي ري ديفوا الا بادواز — Timbale de ris de veau à la Badoise

هو أن تحضر قالب باتيه مستدير او بيضاوي ويبطن بعجينة البات فونسيه ويسوى فاضي ويملأ مقدار الثلثين مكرونة نوي ممزوجه بالجمبون أواللسان ويرص فوق المكرونة من الجوانب حلويات بتلو مسواة بريزيه ويوضع له جرناتير الا فنانسير في الوسط ويوضع في صحن مفرودا داخله فوطة أو ورق دانتله ويقدم فى الحال

تمبال دي ري ديفو كونديه — Timbale de ris de veau Condé

هو ان تحضر قالب باتيه ويبطن بالعجين ويسوي فاضى كالمتقدم ذكره ويكون ضيق من اسفل ثم يملأ مقدار ثلثه بشامبنيون مقطع « ايمنسيه » ترس رفيع سوتيه بالزبدة ثم يرص فوقه حول الدائر قطعة مستديرة من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ومكسية بفارسة فراخ ممزوجة بتروف وشامبنيون مفرومه ومسواه في الفرن ثم يملأ من الوسط بتروف مقطعة « ايمنسيه » ممزوج بصوص مادير ثم يوضع على فوطة او ورق دانتله ويخدم معه صوص مادير فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

ڤو لو ڤان دي ري ديڤو الا نسل Vol au vent de ris de veau à la Nesles

تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وكانل من فارسة الجودي ڤو الموضحة في انواع الفرس ومقدارا من عرف وكلاوى الديك وشامبنيون وقطعة من التروف ويمزج الجميع بصوص الماند ويملأ بها الڤولوڤان ويرسم من أعلى بقطع من التروف ثم يوضع على فوطة أو ورق دانتله ويقدم في الحال

ڤولوڤان دي ري ديڤو ريجنص Vol au vent de ris de veau Régence

تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ويمزج معها مقدار النصف جرناتير الا ريجنص الموضحة فى أنواع الجرناتير ثم يمزج الجميع بصوص الماند ويملأ بها الڤلوڤان وترص من أعلى قطعا من الحلويات البتلو وكانل من الفراخ ويقدم فى الحال

الجرناتير المختلفه التى توافق مع الحلويات البتلو

جرناتير كلامار ـ شامبنيون ـ جرناتير چار دنيير ـ جرناتير ميلانيز ـ ورق حميض مسوي بالزبدة ـ روس اسبرج بالزبدة ـ جرناتير بورتوجيز

انواع الحلويات البا ردة Ris de veau Froids

رى ديڤو ريشلييه Ris de veau Richelieu

هو ان تحضر مقدارا من الحاويات البتلو مسواة بريزيه بالخضروات چلين مثل رى دى ڤو بون ماما ثم ترص الحلويات في صحن غويط وترش من أعلى بالخضروات المسواة مع الحلويات وچلين من التروف ثم ينظف محل التسوية تنظيفا جيدا من الزبدة ويمزج بمقدار من الچليه المكرر وتكسي به الحلويات ثم يوضع فى ثلاجه لوقت الطلب

وعند الطلب يوضع الصحن على فوطه او ورق دانتله داخل صحن ويقدم في الحال

ري ديڤو الاسيبدواز Ris de veau à la Suédoise

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وبعد ان تبرد تقطع كل قطعة على اثنين او ثلاثة ثم تقطع بقطاعة بيضاوية وتكسى كل قطعة من اعلى بزبدة ريفور الموضحة فى انواع الزبدة المركبة وتغطى الزبدة بقطع متساوية من اللسان بيضاوي ثم تحضر تورته من العجين مسواه فاضية فى تورتيه بحرف واطى بيضاوية وتملا بصلاته من الخضروات ممزوجة بالمايونيز ثم ترص قطع الحلويات حول الصلاته ويغرس فى وسط الصلاته من أعلى قاب لانوجة ابيض مقطوع على اثنين وتخدم معه في الصلصيرا صوص الا ريس ويقدم فى الحال

باليه دي ري ديفو الا ايكارلات — Palets de ris de veau à la Ecarlate

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزية وتقطع قطعا مستديرة بتخانة سنتى بعد ان تبرد ثم تقطع بقطاعه مستديرة ويقطع مثلها لسان وبضعفها في العدد ثم تكسي قطع الحلويات من الجانبين بزبدة طازجه ممزوجة بالمستاردة وتغطي من الجانبين باللسان وترص في صنيه او صحن وتلمع بالجليه وترسم كل قطعة بقطعا مستديرة من التروف وترص بعد ذلك فى صحن مستطيل على جليه مفروم ويوضع لها حول الدائر كروتون جليه ويخدم معها صلات سيسيلين وصلصة ريفور باردة في الصلصيرا ويخدم فى الحال .

الكلاوي البتلو (رونيو ديفو) — Rognon de veau

طريقة تسويتها سوتيه : تحضر الكلاوى وتنظف من الدهن والعروق الرفيعة التى من الداخل وتقطع قطعا مستديرة بتخانة متوسطة ولا تقطع رفيعة لكى لا تجف اثناء التسويه

وطريقة تسويتها جريبه اى مشوية : تشق بالطول وتنظف من العروق من الداخل ويظل على سطحها طبقه خفيفة من الدهن ثم تشك في السيخ وتسوى جريبه كما سيوضح فيما بعد

رونيو ديفو برسى — Rognon de veau Bercy

هو ان تحضر مقدارا من الكلاوى البتلو وتقطع قطعا مستديرة بتخانة متوسطة ويضاف لها ملحا وفلفلا وتحمر «شمط» بالزبده ثم توضع فى كسارولة وتنطق بمحل التسوية بصلة صغيره مفرومة فرما ناعما ويطفي عليها بملعقتين نبيذ ابيض وبعد ان ترسى على النصف يوضع لها ملعقتين من جلاس ديفياند ثم تخفق بعيدا عن النار بعصير ليمونه ومقدار ٥٠ جرام زبده طازجة وبعد ذلك تصفي فوق الكلاوي ثم تغرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف مفروم فرما ناعما وتقدم في الحال

رونيو ديفو الابوردوليز — Rognon de veau à la Bordelaise

هو ان تحضر مقدارا من الكلاوى البتلو وتسوي كالمتقدم ذكرها ثم تمزج بصوص بوردوليز ممزوجه بمقدار ١٥٠ جرام نخاع عظم مواسير بقري مقطعه قطعا صغيرة مسوى بلانشيه ومقدار ١٥٠ جرام سب مقطع « ايمنسيه » ترس رفيع وتحمر سوتيه بالزبدة ثم يمزج الجميع ببعضه جيدا ويغرف فى صحن غويط ويقدم في الحال

رونيو ديفو الا برشون — Rognon de Veau à la Berrichonne

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا صغيرة ومسوي بلانشيه ثم ينطق سوتيه بالزبده مع مقدار ١٢٥ جرام شامبنيون مقطع « ايمنسية » ترس رفيع ثم تحضر مقدارا من الكلاوى مقطعه قطعا مستديره بتخانه متساويه ثم تضيف لها ملح وفلفل وتحمر « شمط » بالزبدة وبعد ذلك توضع في كسارولة وتطفى بمحل التسوية بنصف كوبة نبيذ أحمر وبعد أن يرسى يوضع له اربع ملاعق صوص بوردوليز بدون نخاع ثم تمزج بمقدار ٥٠

جرام زبدة طازجة بعيداً عن النار وتمزج جيداً مع الكلاوى والشامبنيون واللارد وتغرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف مفروم فرماً ناعما ويقدم في الحال .

ملحوظة : ــ ويمكن الاستغناء عن اللارد

رونيو ديڤو الا بورتو جيز Rognon de veau à la Portugaise

هو أن تحضر مقدارا من الكلاوي وتقطع وهي متلبسة بطبقة من الدهن قطعا مستديرة بثمانة ٤ سنتيمتراً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر « شمط » بالزبدة ثم توضع في صحن وبعد ذلك تطفي على محل التسوية بملعقة مادير ومقدار ٣ ملاعق جلاس ديڤياند وعصير ليمونه ونصف ملعقة صغيرة مقدونس مفروم فرما ناعما ثم يخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة بعيدا عن النار وبعد ذلك ترص الكلاوي حول دائر صحن مستدير ويوضع لها الجرنيه في الوسط طماطم كنكاسه راسيه جداً ويرص فوق الكلاوي طماطم صغيرة فارسي ويوضع له نصف الصلصة حول الدائر والباقي في الصلصيرا

رونيو ديڤو جريبه Rognon de veau grillé

تحضر مقداراً من الكلاوي البتلو وتنظف من العروق وتشق بالطول وهي ملبسة بطبقة من الدهن وتشك في سيخين صغيرين لأجل أن تظل مفتوحة ويوضع لها ملح وفلفل وترش بالزبدة وتسوى جريبه على نار متوسطة وترص في الصحن ويخدم معه فى الصلصيرا زبدة الامتردوتيل أو بير برسى أو خلافها التي توافق مع اللحوم المشوية ويقدم في الحال .

رونيو ديڤو ريزوت Rognon de veau Rizot

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي وتقطع قطعاً مستديرة متوسطة وتضيف لها ملح وفلفل ثم تحمر « شمط » بالزبدة وتصفى بعد ذلك منها وتوضع في وسط أرز مسوى روزوتو ومكبوس في قالب بور دورة مثل الكعكة ومقلوب فى الصحن ثم تغطى الكلاوي بطبقة خفيفة من الأرز وتكسى بعدذلك بصوص مورناى وتورد أى تحمر فى فرن حام ويقدم فى الحال .

رونيو ديڤو روبير Rognon de veau Robert

هو ان تحضر مقدارا من الكلاوى البتلو ويوضع لها ملح وفلفل ثم تحمر بالزبده داخل كوكوت من الفخار على نار متوسطة ثم تترك تسوي فى الفرن على نار متوسطة مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع الكلاوى وتوضع فى صحن وبعد ذلك تطفى على محل التسوية بكوبه من الشامبانيه وتترك تغلي حتى ترسي على النصف ويوضع لها ملعقة مستاردة صغيرة وعصير نصف ليمونة وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه ونصف ملعقة صغيرة مقدونس مفروم فرما ناعما ثم تقطع الكلاوي قطعا متساوية رفيعة جداً وتمزج مع الصلصة وتسخن بعد ذلك على جانب الفرن بدون غليان مع استمرار التقليب خفيفاً ثم تغرف فى صحن ساخن ويقدم فى الحال .

روनيو ديڤو سوتيه Rognon de Veau Saute

وهو يسوي مثل الـكلاوى البقرى بالمادير أو بالنبيذ الابيض وتوضع كلاوى بتلو بدلا من البقري

رونيو ديڤو سوتيه أوشامبنيون Rognon de Veau Sauté aux Champignons

هو ايضا مثل الـكلاوي البقري أي بعد أن تحمر سوتيه بالزبدة تمزج بصوص شامبنيون وتغرف فى صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرما ناعما ويقدم في الحال .

رونيو ديڤو ان كسارول Rognon de Veau en Casserole

هو أن تحضر مقدارا من الـكلاوى البتلو وتنظف من العروق وتترك مغطاة بطبقة من الدهن ويوضع لها ملح وفلفل ثم توضع فى كوكوت فخار مع مقدار ٥٠ جرام زبدة وتسوي بهدوء فى فرن متوسط مدة ٣٠ دقيقة وتقلب مرارا اثناء التسويه وتوضع لها اخيرا ملعقتين چو مستقوي وتقدم فى الحال مثل ما هي في الـكوكوت

رونيو ديڤو أن كوكوت Rognon de Veau en Cocotte

هو أن تحضر الـكلاوى وتسوى كالمتقدم ذكرها في الـكوكوت ويوضع لها ٥٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا صغيرة ومسوى بلانشيه ومحمر سوتيه بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون مقطع على أربعة ومنطق بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام بطاطس موضب جزداي مثل فصوص التوم مسوي بلانشيه مقدار غلوة ثم يسوي الجميع مع بعض في فرن متوسط الحرارة ويوضع لها أخيرا ملعقتين من چو مستقوى ويقدم فى الحال

كروت أورونيو Croutes aux Rognon

هو ان تحضر مقدارا من العيش الافرنجي ويقطع قطعا مستديرة بالقطاعة بتخانة ٧سنتيمتر ويحز بقطاعة أصغر من الاولى ثم يحمر فريتو بالزبدة وبعد ذلك يخلى الحز الصغير ويملأ بكلاوى محمره سوتيه بالزبدة ممزوجة بشامبنيون مقطع « ايمنسيه » ترس رفيع ومصني عليه بالمادير ويرص في صحن ويقدم في الحال

رونيو ديڤو أوكرى الا انديان Rognon de Veau au Currie à l' Indienne

هو ان تحضر كسارولة وتحمر داخلها بصله مفرومة بالزبدة وتضيف عليها ملعقة كرى صغيرة وتضيف عليها أيضا ٣ ملاعق صلصة ڤوليتيه عادية وتغلى مع بعضها مدة ١٠ دقائق ثم تصفى بفوطة فى كسارولة أخرى ثم تحضر الـكلاوى البتلو وتقطع قطعا متوسطة ويوضع لها ملح وفلفل وتحمر سوتية بالزبدة وتمزج بالصلصة وتغرف في صحن غويط ويخدم معها في اناء آخر أرز مسوى أبيض الا انديان ويقدم في الحال

رونيو ديفو الا ليبچواز Rognon de Veau à la Liégeoise

هو ان تحضر الـكلاوى البتلو وتسوى مثل رونيو ان كسارول وقبل الطلب بدقيقتين يوضع لها كوبة صغيره من العرقي المصنوع من الـكبابة صيني وتولعه وتوضع له حبتين كبابه صينى مكسره وملعقة چو بتلو مستقوي وتقدم مثل ما هي في الـكوكوت فى الحال

رونيو ديڤو مونت بانسييه Rognon de Veau Mont Pènsier

هو ان تحضر مقدارا من الـكلاوى وتنظفه من العروق وتترك مغطاة بطبقه من الدهن ثم تقطع قطعا مستديرة بسمك ٤ سنتيمترا ويوضع لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة ثم توضع فى صحن وتغطي على محل التسوية بملعقة مادير ومقدار ٣ ملاعق جلاس ديڤياند وعصير نصف ليمونه وملعقه صغيرة من المقدونس مفروم فرما ناعما وتخفق بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه وترص الـكلاوي فى صحن غويط أو تمبال وتكسي بالصلصة ويوضع لها جرنيه في الوسط رؤوس اسبرج بالزبده ويوضع فوق كل قطعة من الـكلاوي قطعا متساويه من التروف ويقدم في الحال

السيل ديڤو « الظهر البتلو » Selle de Veau

السيل دى ڤو « الظهر البتلو » وهو يؤخذ من ظهر البتلو من بعد الـكوستليته الى ابتداء الفخذة أى القطعة المحتويه على الـكلاوي صحيحه بدون أو تشق على اثنين ويجب ان تكون من البتلو الصغير السمين ذو اللون الابيض ويقشر من الجلدة الرفيعه التى من أعلى وترفع منه الـكلاوى وينظف جيدا ويترك فوق الفلتو طبقه خفيفه من الدهن لاجل ان لايجف اثناء التسويه ثم يلف السيل بالدوبارة ويسوي بريزيه أو روستو والافضل ان يسوى دائما بريزيه بالخضروات ويرش دائما اثناء التسويه بمحل التسويه ويمكن أيضا ان يشق على اثنين لاجل المائدة الصغيرة

سيل ديڤو الا أورينتال Selle de Veau à l' Orientale

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوى بريزية وبعد اتمام تسويته يحز من الجوانب ثم تترك من الطرفين مقدار قيراط ويخلع اللحم من الظهر بالطول لآخر علامه الحز ثم يقطع قطعا مستديرة رفيعة ويكسى محل اللحم بصلصة بشامل بالـكرى ويرص اللحم على الصلصه حتى يرفع الي هيئته الطبيعيه ويوضع بين الترنش والاخر من نفس البشامل ويكسى من أعلى بصلصه بشامل ممزوجه بيوريه طماطم وقليل من الشطة كاين بيبر ويرش بجبنه برمزان مبشوره وزبدة خفيفه ويورد أى يحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع فى الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر رؤوس كرفس مسواة بريزيه ويخدم معة فى اناء آخر أرز مسوى بلاف ويخدم معه محل التسويه فى الصلصيرا بعد ان ينظف من الزبدة ويقدم فى الحال

سيل ديڤو الا پيامونتيز Selle de Veau à la Piemontaise

هو ان تحضر سيل بتلو مسوى بريزيه كالمتقدم ذكرة ويخلي ايضا ويكسي محل اللحم بصلصه بشامل ممزوج على

مقدار اللتر ١٢٥ جرام جبنة برمزان مبشورة ومقدار ١٢٥ جرام تروف ابيض مفروم ثم يقطع اللحم قطعا مستديرة رفيعه ويوضع بين القطع وبعضها قليلا من البشامل ويكسي بنفس الصلصه ثم يورد فى فرن حام ويخدم معه فى اناء اخر روزوتو الايامو نتيز ومحل التسوية في الصلصيرا بعد ان ينظف جيدا من الزبدة ويقدم في الحال

سيل ديڤو برنس اورلوف — Selle de Veau Prince Orloff

هو ان تحضر السيل ويسوي بريزيه ويخلى من الظهر ويقطع قطعا مستديرة رفيعة ويكسى الظهر بصوص سوبيز راسيه ويرص الترنش محله ويكسى كل ترنش بصوص سوبيز وقطعة تروف حتي يتم ويصير على هيئة الطبيعة ويكسى من أعلى بصوص مورناي ممزوج عليه مقدار الربع بوريه سوبيز وترش بالجبنة وزبدة خفيفة وتورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع في الصحن ويخدم معه في الصلصيرا محل التسويه بعد ان ينظف من الزبدة ويمكن ان يخدم معه في اناء اخر او بجانبه رؤوس اسبرج بالزبدة وخيار الاكريم ويقدم في الحال

سيل ديڤو تاليران — Selle de Veau Talleyrand

هو ان تحضر السيل البتلو ويغرس بيكيه بالتروف ويوضع له ملح وفلفل ويلف بالطرب او باللارد ويسوى بريزيه ويورد في آخر وقت ثم يوضب ويوضع في الصحن ويرش عليه من محل التسوية والباقي في الصلصيرا ويخدم معه في اناء آخر مكرونه الاتاليران ويقدم في الحال .

سيل ديڤو توسكا — Selle de Veau Tosca

هو ان تحضر السيل ويسوى بريزيه ويخلي من الظهر مثل سيل اورينتال ويملأ محل اللحم مكرونة مقطعة قطعا صغيرة الاكريم ممزوجه بجلين من التروف ثم يقطع اللحم قطعا مستديرة رفيعة ويكسى كل قطعة بصلصة بشامل ممزوجة ببوريه سوبيز ويرص فوق المكرونة وبين القطع والاخرى قطعة تروف وبعد ان يتم السيل من الجانبين يكسي من اعلى بصلصة بشامل ممزوجة ببورية سوبيز ويرش بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائحه خفيفة ويورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع في الصحن ويخدم معه فى الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفى ويقدم فى الحال .

سيل ديڤو ريني صانص — Selle de Veau Renàissance

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوى بريزيه كالمعتاد ثم يوضب ويوضع فى الصحن ويوضع له جرنيه الاريني صانص حول الدائر وهرمين من القرنبيط من الطرفين وتكسى بصوص هولانديز ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفى من شاشة او شنوار ويقدم فى الحال

سيل ديڤو رومانوف — Selle de Veau Romanoff

هو ان تحضر السيل ويسوى بريزيه ويخلي من الظهر مثل سيل دي ڤو اورينتال ويقطع ويرص محله ويوضع بين الترنش والآخر سب مقطع « ايڤنسيه » ترس رفيع ممزوج بصوص كريم ويكسى من اعلى بصلصة بشامل

ممزوجة بقليل من الشطة كاين بير وزبده حمراء من الجمبري ويوضع في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر نينوكيه مسواة بريزيه ابيض ويخدم معه محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفى من الشنوار ويقدم في الحال

سيل ديڤو ماتينيون — Selle de Veau Matignon

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوي بريزيه نصف تسويه ويكسى بتجهيزات ماتينيون الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير وتغطى من أعلى الماتينون بقطعا مستديرة من الجمبون ثم يلف السيل في الطرب ويكمل تسويته بريزيه ويوضع في الصحن ويخدم مثل ما هو ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد أن ينظف من الزبدة ويصفي من الشاشة أو الشنوار ويقدم في الحال .

سيل ديڤو ميترنيش — Selle de Veau Metternich

هو أن تحضر السيل البتلو ويسوى بريزيه ويخلى من الظهر مثل سيل دى ڤو اورينتال ثم يقطع اللحم مستديرة رفيعة ويكسي محل اللحم بصلصة بشامل ممزوجه بالبابريكة أي الفلفل الأحمر الارناؤوطي ثم يرد اللحم محله ويوضع بين القطعه والأخرى ملعقة صغيرة من صلصة البشامل وقطعة تروف ويكسي من أعلى بنفس البشامل ويرش بالجبنة والزبدة ويورد في فرن حام ويوضع في الصحن ويخدم معه في إناء آخر أرز مسوي بلاف ويخدم معه محل التسوية في الصلصيرا بعد أن ينظف من الزبدة ويصفي بشاشة أو شنوار ويقدم في الحال .

سيل ديڤو نلسن — Selle de Veau Nelson

هو أن تحضر السيل البتلو وتسويه بريزيه ويخلى من الظهر مثل سيل دى ڤو اورينتال ويكسى محل اللحم بصوص سوبيز ثم يقطع اللحم قطعاً مستديرة رفيعة ويرد محله ويوضع بين القطع والأخرى قطعا من الجامبون مكسى بصوص سوبيز ويكسى من أعلى بتجهيزات سوفليه « أو فورماچ » أي سوفليه بالجبنة ممزوج بمقدار الربع بوريه من التروف ويلف السيل بورقة من الدائر لأجل أن تسند السوفليه اثناء التسويه ثم يوضع في فرن متوسط مدة ١٢ دقيقة مقدار ما يسوى السوفليه وعندما يسوى ترفع الورقة ويوضع في الصحن ويخدم في الصلصيرا محل التسوية بعد أن ينظف من الزبدة ويصفي بشاشة أو شنوار ويقدم في الحال

سيل ديڤو فروا بارد — Selle de Veau Froids

هو ان تحضر السيل البتلو وتسويه بريزيه كالمعتاد وبعد أن يبرد تنظف جيداً ويخلع منه اللحم من أعلى كالمعتاد ويخلع منه أيضا الفلتو من الداخل ويقطع قطعا مستديرة رفيعة ويرد محله ثم ينظف الفلتو جيداً ويقطع قطعا ومتساوية ويرص في الوسط على السيل ويرسم بالتروف ويلمع بچليبه مربوط ربطا خفيفا على الثلج ويوضع في صحن مكسي أرضيته بطبقة من الچليبه ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بصلات الاربسى وملمع بالچليبه ورؤوس اسبرج ويوضع له كروتون چليبه حول الدائر ويمكن أن تغير الجرناتير حسب الموجود ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب

الرأس البتلو انتيت ديڤو — Tête de Ve

هو أن تحضر الرأس البتلو وتنظفها جيداً من الشعر او تخلع من العظم وتنقع في الماء مدة ربع ساعة مع تغيير الماء مراراً ثم توضعها فى كسارولة بماء بارد و توضع تغلي بلانشيه على النار مدة دقيقتين ثم تبرد عليها بالماء البارد وتغسلها غسلا جيداً وتقطعها قطعا متساوية وتدعك بعصير ليمون وتوضع لها قطعة كرفس وقطعة جزر وبصلة صحيحة وعصير ليمونة وورقة لاورو ومقدار أربع حبيات فلفل صحيح وملعقة دقيق صغيرة وملح خفيف وتغطي بقطعة شاش وتغطي نصف غطاء وتسوي على نار متوسطة واذا أردت أن تسوى الرأس صحيحة فتغلي بلانشيه مدة خمس دقائق وتبرد عليها وتدعك بالليمون وتلف داخل شاشه وتسوى كالمتقدم ذكرها وهكذا كيفية تسويتها بيضاء

تيت ديڤو الا انجليز — Tête de Veau à l' Anglaise

هو أن تحضر رأس بتلو وتسويها صحيحة أو مقسومة على اثنين بيضاء كما سبق شرحها وبعد أن تسوي توضع على فوطة داخل صحن بدون ان ينزع منها العظم ويخدم معها قطعة لارد مسواة مسلوقة وصوص برسي فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

تيت ديڤو فارسي — Tête de Veau Farcie

هو أن تحضر رأس بتلو مخليه ومسواة بيضاء كالسابق شرحها ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام فارسة بتلو باناد الاكريم الموضحة فى انواع الفرس وتمزج معها بيضتين مسلوقه مفرومه فرما ناعما ومقدار ١٠٠ جرام من فضلات المخ مصفى من المنخل وملعقة دوكسيل ناشف ونصف ملعقة صغيرة من المقدونس مفروم وقليل من الشطة كاين بيبر وتمزج الجميع جيداً ببعض وتقطع الرأس قطعا مستديرة بالقطاعة ثم ترص في صنية مدهونة زبده ويصب فوقها من الوسط من الفارسة بالكيس قطع صغيرة ثم ترش الفارسه من أعلى بعيش مدقوق وزبده سائحه ويوضع فى ارضية الصينية مقدار ملعقتين من ماء الشامبنيون وتوضع الصنية فى صنية اخرى داخلها ماء ساخن وتوضع في فرن متوسط حتى تسوي الفارسة وتحمر من أعلى وعند خروجها تخدم مثل ما هي ويخدم معها فى الصلصيرا أى نوع من الصلص الحاره مثل صوص بيكانت أو راڤيجوت أو تورتي أو بيارنيز أو ڤالوا وتقدم في الحال

ملحوظه: ويمكن أيضا أن ترص فى صحن الفرن بدلا من الصنيه أو في صحن فضية

تيت ديڤو فنانسيير — Tête de Veau Financière

هو ان تحضر مقدارا من الرأس البتلو مسوى أبيض كالسابق شرحه وتقطع قطعا مربعة متوسطة وترصها في صحن غويط وتكسى بجرناتير فنانسيير وتقدم فى الحال

تيت ديڤوفريت — Tête de Veau Frite

هو ان تحضر مقدارا من رأس البتلو مسواة بيضاء وتقطع قطعا مستديرة متوسطة وتخمر مدة ساعة في عصير ليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم فرما خفيفا وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تغطس فى عجين

بتافرى خفيف وتحمر فريتو وترص في صحن مفرودا داخله فوطة أو ورق دانتله ومقدونس يحمر فريتوحول الدائر ويخدم معه في الصلصيرا صلصه طماطم أو صوص مادير ويقدم في الحال

تيت ديڤو جودار — Téte de Veau Godard

هو ان تحضر مقدارا من الرأس مسوى ابيض ومقطع قطعا مربعة متوسطة وترص في صحن غويط وتوضع لها جرنيه الا جودار وصوص الاجودار وتقدم في الحال

تيت ديڤو الا پوليت — Téte de Veau à la Poulette

هو ان تحضر مقدارا من رأس البتلو مسوي كالمتقدم ذكرة ثم تقطع قطعا مربعة متوسطه وتمزج بصوص ڤوليتيه وتغرف فى صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرمانا عما من أعلى وتقدم فى الحال

تيت ديڤو الا راڤيجوت — Téte de veau à la Ravigote

هو ان تحضر الراس البتلو كالمتقدم ذكرة مقطعه قطعا متوسطه وترص في صحن غويط وتكسى بصوص راڤيجوت الموضحه في انواع الصلص الباردة ممزوجه بقليل من الشطه كاين بيبر وتقدم في الحال

تيت ديڤو ترتيير — Téte de veau Tertilliérs

هو ان تحضر سطوار أو كساروله ويوضع داخلها مقدار عشر قطع من راس البتلو مقطعه قطعا متساويه كالسابق ذكرة ومقدار ١٥٠ جرام لسان أحمر ومقدار ١٥٠ جرام تروف ومقدار ١٥٠ جرام شامبنيون مقطعه چليين تخين ويمزج الجميع بمقدار خمس ملاعق صوص مادير وتغطى الجميع وتركها تغلي على نار هادئه جدا مدة نصف ساعة وتوضع لها عند الطلب ملعقة قشر ليمون مقطع چليين رفيع ومسوي بالماء ويغرف في صحن غويط ويوضع لها جرنيه حول الدائر بيض مسلوق مقطع على اثنين ويقدم في الحال وهو ساخن

تيت ديڤو صوص طوماط — Téte de veau Sauce Tomate

هو ان تحضر مقدارا من الراس البتلو مسواة ابيض وتقطع قطعا متوسطه وترص في صحن مفرودا داخله فوطه ويرص حولها لسان ومخ مقطعين قطعا مستديرة وبقدونس ورق من الجانبين ويخدم معه فى الصلصيرا صلصه طماطم ويقدم في الحال

تيت ديڤو أن تورتي — Téte de veau en Tortue

هوان تحضر مقدارا من الراس البتلو مسواه كالمتقدم ذكره ومقطع قطعا مستديرة متوسطه وترص في الصحن ويوضع لها جرنيه تورتي الموضحه في انواع الجرناتير وصوص تورتى وتقدم فى الحال

تيت ديڤو الا تولوزين — Téte de veau à la Toalousaine

هو كالمتقدم ذكرها ويوضع لها جرناتير تولوزين بدلا من جرناتير تورتي وتقدم فى الحال

تيت ديڤو الا ڤينجريت Téte de veau à la vinaigrette

هو ان تحضر الراس البتلو وتسويها بيضاء صحيحه أو مقطعه وترص على فوطه وتقطع حولها اللسان والمخ ومقدنس ورق حول الدائر ويخدم معها فى صحن (الاورديڤر) كبرى و بصل مفروم ومغسول و معصورا بالفوطه ومقدونس مفروم ومعه الخل والزيت ويقدم في الحال

ويمكن ان يخدم معها صوص فينيجريت مجهزة

الرأس البتلو الباردة « الفروا »

تيت ديڤو فروا الا فلاماند Téte de veau Froids à la Flamande

هو ان تحضر رأس بتلو وتخلي من العظم وتشق على اثنين بالطول ويشق اللسان على اثنين بالطول والاذن ايضا على اثنين او اربعة بالطول ثم تفرد نصف الرأس البتلو وتكسى من الداخل بفارسة من البتلو ويرص فوقها نصف اللسان وقطع الاذن وتلف الراس وتربط بالدوبارة ربطا جيدا وتسوى بيضاء كالمتقدم ذكرها وتترك في محل التسوية حتى تبرد وبعد ذلك ترفع من محل التسوية وتفك من الدوباره وتلف بقطعه من الشاش وتترك في الثلج حتى تبرد وتقطع قطعا مستديرة رفيعة وتخدم مثل الجلاتين دي ڤولاى ويخدم معها دائما المخ مقطع قطعا مستديرة ويخدم معها صوص ريمولاد او صوص تارتار ويمكن ايضا ان تسوي الرأس مقسومة على اثنين وخالية من العظم ويوضع داخلها اللسان بعد التسويه والاذن وتلف بالشاشة وبعد ان تبرد تخدم مثل الاولي .

البلانكيت ديڤو اللحم الابيض

البلانكيت ديڤو الا انسين Blanquette de veau à l'Ancienne

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف من الفخذة او المروحة خالية من الشغت والعظم والدهن وتقطع قطعا متساوية وتغلي بالماء غلوة واحده ثم ترفع عن النار ويغير ماءها بماء بارد وتغسلها غسلا جيدا وتوضع عليها ماء مقدار ان تغطى وتوضع على النار ويوضع لها بصلة مغروس فيها عودين من القرنفل وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وكرات وورقة لاورو وعودتان وتنظف من الرغوة جيدا وتسوى على نار هادئة وبعد ان تسوى تحضر مقدار ١٠٠ جرام من الدقيق ومقدار ٥٠ جرام من الزبدة وتلف ببعض علي نار هادئه مدة خمس دقائق وتطفى عليها بماء اللحم وتترك تسوى علي نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر سطوار نظيف وتوضع فيه قطع اللحم بعد تنظيفها تنظيفا جيدا وتضيف عليها مقدار ٣٠ بصلة قويرمة مسواة بالشوربة ٥٠ جرام شامبنيون مقطع على اثنين واخيرا تربط الصلصة بمقدار صفار خمس بيضات وعصير ليمونة ومقدار اربعة ملاعق كريمة وتوضع لها ايضا قليلا من جوز الطيب وتصفى الصلصة بالفوطة فوق اللحم والجرناتير وتسخن علي جانب الفرن بدون أن تغلي وتغرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرماً خفيفا ويقدم في الحال

بلانكيت ديڤو أو سيلارى Blanquette de veau aux celéris

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف من اللحم البتلو وتسوي بلانكيت كالمتقدم ذكرها وتحضر مقدارا من رؤوس

الكرفس الابيض وتسوي بريزيه بماء اللحم وبعدان يسوي اللحم يغرف في صحن غويط ويرص الكرفس من اعلي او حول الدائر ويكسى بالصلصة ويرش بمقدونس مفروم فرماً خفيفاً ويقدم في الحال
وكذلك بلانكيت (بالسلسفي) او بالانوجة او بالهندبيا او كوردون وتسويتها مثل الكرفس .

بلانكيت ديڤو اونوى — Blanquette de veau aux Nouilles

هو ان تسوى البلانكيت كالمتقدم ذكره وتوضع له جرنيه مكرونه نوى منطقة بالزبدة ويمكن ان تغيرها بمكرونة اسباجتى او مكرونة لازانيا ويقدم في الحال

الفريكادل البتلو — Fricadelles de veau

وهو كالموضح في الفريكادل البقرى بل يغير اللحم البقرى بالبتلو

فريكاسيه ديڤو — Fricassée de veau

وهو مثل البلانكيت الا أنه يلف بالزبدة بدون أن تحمر ويوضع له مقدار ٥٠ جرام من الدقيق اثناء اللف بالزبدة ويطفي عليه بمقدار لتر ونصف مرقة لحم أو ماء ويقلب حتى يغلي ويوضع له ملحا و فلفلا وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وكرات وورقة لاورو وعودتان وعندما يتم تسويته ترفع قطع اللحم وتوضعها في كسارولة أخري نظيفة وتربط الصلصة بصفار بيض وكريمه وعصير ليمون مثل صلصة البلانكيت وتصفى بالفوطه فوق اللحم ويقدم مثل البلانكيت

بان ديڤو — Painde veau

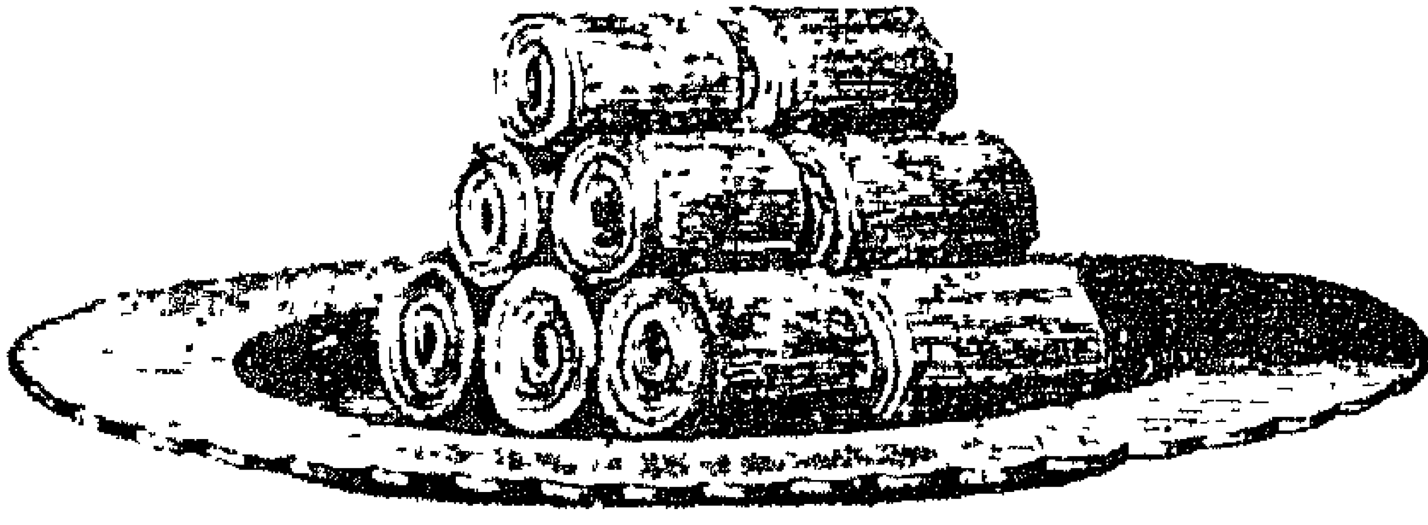
وهو من فارسة البتلو الاكريم الموضحة فى انواع الفرس ويسوي داخل قالب شارلوت مدهون زبدة ومرسوم بالتروف ويسوي بوشبة في صينيه داخلها ماء فى فرن متوسط ويمكن أن يصنع أيضا مثل بان دي ڤو الموضح في انواع كبدة البتلو ويوضع لحم بتلو بدلا من الكبدة ويخدم معه بعض أوقات صوص مادير وغالبا تخدم معه صلص بيضاء مثل صوص ڤوليتيه بخلاصة الشامبنيون أو صوص الماند ممزوجة بالشامبنيون أو صوص سوبريم و يخدم معه ايضا جرناتير عرف وكلاوي الديك أو أى نوع من الجرناتير التى توافقه

البوبيت البتلو — Poupiettes de veau

البوبيت يؤخذ من وش الفخذه ويقطع مثل الاسكالوب ويبط بطا رفيعا ويبلغ طول القطعة ١٠ سنتيمتراً وعرضها ٥ سنتيمتراً وتصلح من الجوانب بالسكينة وتكسي بالفارسة المطلوبة كما سيوضح فيما بعد وتلف حول بعضها والفارسة من الداخل وتربط بالخيط أو تشك من الجانب بعود خشب رفيع لكي لا تفك واحيانا تلف باللارد وتربط من فوق اللارد وتسوى بريزيه

بوبيت ديڤو صوص مادير — Poupiettes de veau Sauce madeir

هو أن تحضر قطعة من السمانة او وش الفخذه وتبط بطا رفيعا وتكسى بفارسة بناد الاكريم ثم تلف حول


(رسم ٥١) بوبيت دى ڤو صوص مادير

بعضها وتحزم بالدوبارة أو تشكك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وقليل من المادير وبعد ذلك تفك وتصلح بالسكينة من الطرفين وبعد ذلك ترص في صحن مستدير أو مستطيل كما هي موضحة في الرسم وترش بقليل من صوص مادير وباقي الصلصة في الصلصيرا ويخدم معها أى نوع من من بوريه الخضروات مثل البازلا أو البطاطس أو خلافهما وتقدم في الحال

بوبيت ديڤو الا انڤيرسواز — Paupiettes de veau àl Anversoise

هو أن تحضر قطع اللحم كالسابق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسي بفارسة باناد الاكريم وتلف حول بعضها وتربط بدوبارة أو تشك بعود خشب رفيع من الجانب وتسوى بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص فوق تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء (بتچيه دى هبلون) الاكريم اسبرج خضراء وتوضع له جرنيه من الوسط بطاطس مسوى الا انجليز بالماء والملح ويوضع لها خيط من صلصة طماطم حول الدائر وتقدم في الحال

بوبيت ديڤو بيل هيلين — Paupiettes de veau Belle Héléne

هو أن تحضر قطع اللحم البتلو كالسابق شرحها وتبطها بطاخفيفا وتكسي بفارسة جودى ڤو الموضحة في انواع الفرس ثم تلف وتربط بدوبارة أو تشكك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه وتصلح من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير وفوق كل قطعة قطعا مستديرة من التروف ويوضع لها جرنيه من الوسط كوركيت من رؤوس الاسبرج ويخدم معها في الصلصيرا چو بتلو مربوط ربطا خفيفا ويقدم فى الحال .

بوبيت ديڤو الا برابانسون — Paupiettes de veau à la Brabansonne

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كالمتقدم شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة چودى ڤو وتسوي بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص فوق تارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء بكرنب بروكسيل مسوى بالزبدة ومكسى بصوص مووناى ومورد « أى محمر » في الفرن وتوضع له جرنيه من الوسط كوركيت صغير من البطاطس ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال

بوبيت ديڤو الا بورتوجيز — Paupittes de veau à la Portugaise

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة باناد الاكريم الموضحة فى انواع الفرس وتلف وتربط بدوبارة أو تشك بعود خشب رفيع من الجانب وتسوى بريزيه وتصلح من الطرفين وترص فى دائر صحن مستدير فوق نصف طماطم صغيرة فارسى ويوضع لها جرنيه من الوسط بطاطس شاتو ويخدم معها فى الصلصيرا صوص بورتوجيز ويقدم في الحال .

بو بيت ديفو أوشامبنيون Paupittes de veau aux champignons

هو ان تحضر قطع اللحم كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة باناد الا كريم ممزوجة بشامبنيون مفروم وتلف حول بعضها وتربط بدوبارة او تشك بعود خشب رفيع من الجنب وتسوى بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير وفوق كل قطعة رأس شامبنيون منقوشة بالسكينة ويوضع لها جرنيه فى الوسط شامبنيون سوتيه بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا صوص شامبنيون و يقدم في الحال .

بو بيت ديفو فنتانج Paupietttes de veau Fontanges

هو ان تحضر قطع البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا رفيعا وتكسي بفارسة بالزبدة وتلف حول بعضها وتربط بدوبارة أو نشك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه وتصلح من الطرفين بالسكينة وترص في دائر صحن مستدير فوق كوركيت من البطاطس مستدير وتوضع لها جرنيه من الوسط بوريه فاصوليه بيضاء ممزوجة بالكريمة ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة وتصفي من الشاشة أو الشنوار ويقدم فى الحال

بو بيت ديفو مادلين Paupiettes de veau Madeleine

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسي بفارسة الا كريم الموضحة فى انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بالدوبارة او تشك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير فوق فوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء بوريه سوبيز يابس وتوضع لها جرنيه حول الدائر بمبال صغير من بوريه فاصوليه بيضاء ممزوجة بصفار بيض ومسوى في مول داريول مدهون زبدة ويخدم معه صوص دمجلاس ممزوج بمحل التسوية ويقدم فى الحال

بو بيت ديفو مارى لويز Paupiettes de veau Marie-Louise

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كالسابق شرحها وتبط بطاخفيفا وتكسى بفارسه الا كريم الموضحه فى انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بالدوباره أو تشك بعود خشب رفيع وتسوي بريزيه وتصلح بالسكينه من الجوانب وترص في الصحن ويرص فوقها فوند خرشوف صغيرمسوى بريزيةومملوء بوريه شامبنيون ممزوج ببوريه سوبيز (بوريه بصل) ويخدم معة فى الصلصيرا محل التسويه مربوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال

بو بيت ديفو ألاهو سارد Paupiettes de veau à la Hussarde

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسه جودى فو عاديه الموضحه في انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بدوبارة أو تشك بعود خشب رفيع وتسوي بريزيه وتصلح بالسكينهمن الطرفين وترص فى الصحن فوق بطاطس بوم دوشيس مصبوب مستدير بالكيس ومسوي في الفرن وتوضع له جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة فارسى الاهوسارد ويقدم في الحال

الجرناتير التى توافق البوبيت

جرناتير بيزونتين — جرناتيرفيرميير — جرناتير ميلانيز — مكرونه نوى طازجة — ورق حميض مسوي بالزبدة

السوتيه ديفو اي الداجو البتلو با اباذنجان Sautés de veau

سوتيه ديفو اوزوبرچين Sautés de veau aux Zobergines

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو احمر من الفخذة او من المراوح خالي العظم والشغت والدهن وتقطع قطعا متساويه مقدار القطعه ٥٠ جرام وتحمر سوتيه في سطوار بالزبدة ثم تصفى الزبدة بعد التحمير وتوضع لها بصله مفرمه فرما ناعما وفصان من التوم مبطوطان وتترك تلف مدة دقيقتين وتصفى عليها بكبايه نبيذ ابيض ويلف الجميع ببعض وتوضع لها مقدار لتر اساس استفاتو (فون برين)ومقدار نصف لتر صلصه طماطم وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورق لاورو وعودتان وقطعة من الكراث والكرفس وتسوي على نار هادئه في الفرن وبعد تسويتها ترفع قطع اللحم وتوضعها في سطوار اخر نظيف وتوضع الصلصه على النار تغلى حتى ترسى على النصف وتصفى بالشنوار فوق اللحم ويغرف فى صحن غويط ويوضع لها حول الدائر باذنجان مقطع قطعا مستديرة وبثخانه متوسطه مضاف له ملح وفلفل ومتبن في الدقيق ومحمر في الزبدة او الزيت ويقدم فى الحال

سوتيه ديفو الا اورانيز Sauté de Veau à l' Oranaise

هو ان تحضر مقدارا من اللحم البتلو وتقطع قطعا متساوية كالسابق ذكره وتحمر في زيت حام ويضاف عليه بصله كبيرة مفرومة ومقدار اربعة فصوص توم مبطوطه وعندما يحمر اللحم والبصل فتصفى منها الزيت وتطفى عليها بكوبة نبيذ أبيض وبعد ان تلف بالنبيذ يوضع لها مقدار لتر استفاتو (فون برين) ومقدار كيلو طماطم طازجة مقشرة وخالية من البذر ومقطة قطعا صغيرة او ثلاثة ارباع لتر من صلصة الطماطم وبوكي جرنيه اي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتسوي على نار هادئة جدا ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في سطوار ثم تضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذر ومعصورة عصرا جيدا ومقطعة قطعا صغيرة ومقدار ٥٠٠ جرام خيار موضبة مثل الزيتون ومسواة غلوة واحده بالماء او سوتيه بالزبدة ثم توضع الصلصة على النار حتى ترسى على النصف وتصفى بالشنوار فوق اللحم وتتركها تغلى على نار هادئة مع الطماطم والخيار مدة ربع ساعة ثم تغرف في صحن غويط ويرش عليها من اعلى مقدار ١٠٠ جرام مقطع حلق ومتبن فى الدقيق ومحمر فريتو بالزيت ويقدم فى الحال

سوتيه ديفو برينطانيير Sauté de Veau Printanier

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو كالسابق ذكره وتقطع قطعا متساوية وتحمر سوتية بالزبدة والزيت ممزوجة مع بعضها او بالسلي البلدي وبعد ان يحمر اللحم يصفى من الزبدة وتضع له مقدار لتر اساس استفاتو (فون برين) ومقدار نصف لتر صوص ديمجلاس وبوكى جرنيه اى حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وقطعة من الكراث والكرفس وتسوى على نار هادئة ثم توضع اللحم وتضعه في كسارولة اخرى وتضيف عليه جرناتير برنيطانيير وهو يتكون من جزر ولفت بالملعقة مسواة بالشوربة وبازلا و طاطس بالملعقة او فاصولية خضراء مقطعة قطعا صغيرة وبطاطس بالملعقة مسوى بالزبدة وشامبنيون مقطع على أربعه وتصفى

فوقها الصلصة ويغلي الجميع مع بعض مدة ربع ساعة أو ٢٠ دقيقه ثم تغرف في صحن غويطوترش من أعلى بمقدار من البازلا أو فاصولية خضراء مقطعة قطعا سامبوكسة صغيرة مسواة بالماء والملح وتقدم في الحال

سوتيه ديڤو الابور توجيز — Sauté de Veau à la Portugaise

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم وتقطعها قطعا متساوية كالسابق ذكرها ثم تحمر في زيت ساخن جدا مع بصله كبيرة مفرومة فرما ناعما مع اربعة فصوص من التوم مبطوطه وبعد ان تحمر يصفى منها الزيت وتطفى عليها بكوبة نبيذ ابيض وتلف على النار وتوضع لها مقدار لتر اساس استفاتو (فون برين) ومقدار ثلاثة ارباع كيلو طماطم بوريه وبوكي جرنيه اى حزمة خضروات مكونه من جذورمقدونس وورقةلاورو وعودتان وتغطى وتسوي فى الفرن على نار هادئة وبعدتسويتها ترفع اللحم وتضعه فى سطوار آخر وتضيف عليه مقدار كيلو طماطم مقشره وخاليه من البذر ومعصورة بالماء عصرا جيدا ومقطعة قطعاً صغيرة وملعقتين مقدونس مفروم وتصفى عليهـا الصلصة بالشنوار وتترك تغلى على النار الهادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقه ثم تغرف في صحن غويط ويقدم فى الحال

سوتيه ديڤو الا كاتالان — Sauté de veau à la Catalane

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو وتقطعه قطعا متساوية كالمتقدم ذكره وتحمره سوتيه بالزبدة أو بالمسلي وبعد ان تحمر تصفي من الزبده وتضع لها بصلة مفرومة ومقدار أربعة فصوص من التوم مفرومه مبطوطة وتلف على النار مدة دقيقتين وتطفي عليها بمقدار كوبة من النبيذ الابيض وتلف أيضا مدة دقيقتين مع النبيذ ثم توضع لها مقدار لتر من أساس استفانو (فون برين) ومقدار ربع لتر من صلصة طماطم وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود ثان وتغطى وتسوي على نار هادئة وبعد ان تسوي يرفع اللحم ونضعة في سطوار آخر وتضيف عليه الجرناتير الآتي : مقدار ٤ قطع من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعه على أربعة قطع محمره سوتيه بالزبده ومقدار ٢٠ قطعة ابو فروة مسوى بالشوربه ومقدار ٢٠ بصلة قويرمه مسـواه اجلاسيه ومقدار ١٢ جرام (صوسيس) سجق ومقدار من الزيتون مخلي من البذور ومسوى بلانشيه (زيتون أخضر) ثم تصفى الصلصة بالشنوار فوق الجميع ويغلي على نار هادئه جداً مدة ربع سـاعة ثم تغرف في صحن غويط وتقدم فى الحـال .

سوتيه ديڤو او شامبنيون — Sauté de veau aux Champignons

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو كما سبق شرحه وتقطعه قطعا متساويةويحمر سوتيه بالزبدة أوبالمسلي ثم تصفى منه الزبدة وتوضع له مقدار لتر اساس (فون برين) ومقدار نصف لتر صوص ديمجلاس وبوكى جرنيه اي حزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وقطعه كرات وكرفس وتغطى وتسوي على نار هادئة ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في سطوار آخر وتضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام شامبنيون محمر سوتيه بالزبدة ثم تصفى فوقها الصلصه بعد ان ترسى على النصف ثم تغلي على نار هادئه مدة ربع ساعة ثم تغرف في صحن غويط وتقدم في الحال

سوتيه ديفو شاسير Saute de veau Chasseur

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف لحم كالسابق شرحه وتقطعها قطعامتساويه وتحمرها بالزبدة والزيت ثم تصفي منها الزبدة بعد التحمير ثم تطفي عليها بمقدار لتر اساس استفاتو (فون برين) ومقدار لتر بوريه طماطم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان وقطعه من الكرفس والكرات ويسوى على نارهادئة ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في سطوار آخر ثم توضع الصلصة على النار حتى ترسى تماما ثم تمزجها مع مقدار لترين صوص شاسير وتضاف على اللحم وتتركها تغلي على نار هادئة جداً مدة ربع ساعة ثم تغرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرما ناعماً ويقدم في الحال

سوتيه ديفو أوفين زيرب Saute de veau aux Finseherbe

هو أن تحضر اللحم ويحمر كالمتقدم ذكره ويوضع له بعد التحمير مقدار لتر ونصف اساس استفاتو (فون برين) وتوضع له حزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان وتغطى وتسوى على نارهادئه ثم ترفع قطع اللحم وتوضع في سطوار آخر ثم تضع الصلصة على النار حتى ترسي جيداً ثم تمزج بصوص فين زيرب وتغلي أيضاً مدة ١٥ دقيقة على نارهادئه جدا ثم تغرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم وتقدم في الحال.

سوتيه ديفو مارنجو Sauté de Veau Marengot

هو أن تحضر مقدار ٢ كيلو ونصف لحم بتلو السابق شرحه ويقطع قطعا متساوية ويحمر فى زيت ساخن جداً مع بصلة كبيرة مفرومة فرماً ناعماً ومقدار أربع فصوص ثوم مبطوطة ثم يصفي منه الزيت بعد أن يحمر ويطفى عليه بعد ذلك بكوبة نبيذ أبيض ويلف على النار مدة دقيقتين ويوضع له مقدار لتر أساس استفاتو (فون برين) وثلاثة ارباع لتر من صلصة الطماطم وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان ثم تغطي وتسوي على نار هادئه جدا وبعد ذلك ترفع منها قطع اللحم وتوضع في سطوار آخر ويضاف عليها ايضا مقدار ٢٠ بصلة قويرمة مسواة بالزبدة ومقدار ٢٠ رأس شامبنيون صغيرة وملعقة مقدونس مفروم فرما ناعما ثم توضع الصلصة على النار حتى ترسي على النصف وتصفي على اللحم والجرناتير ويترك يغلى على نارهادئه جدا مدة ١٥ دقيقة ثم يغرف في صحن غويط ويوضع له جرنيه حول الدائر كروتون من العيش مقطعا احجبة وتحمر فريتو بالزبدة أو بالزيت وبيض محمر فريت ويقدم في الحال .

سوتيه ديفو الا انديان Sauté de Veau à l' Indienne

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو كالمتقدم ذكره ويقطع قطعا متساوية ويحمر بالزبدة وعليه بصلة مفرومة وعند ما تسوى البصلة تصفي منه الزبدة ويوضع له ملعقة كبرى صغيرة ثم يرش بمقدار ٥٠ جرام دقيق ويسوى مع بعضه مدة دقيقة ثم تطفى عليه بمقدار لتر ونصف أساس ابيض عادي (فون بلا) وتوضع له اخيراً ملح وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ثم يغطي ويترك يغلى على نار هادئه مدة ساعة ونصف ثم ترفع قطع اللحم وتوضع في سطوار آخر وتصفي عليها الصلصة وتغلى على نار هادئه بضع دقائق ثم تغرف فى صحن غويط ويخدم معها فى اناء آخر أرز مسوي الاهنديان ويقدم فى الحال .

سوتيه ديفو أو نوي أو اسباجتي أو لازانيا

Sauté de Veau aux Nouilles au Spaghetti aux Lasagnes

هو أن تحضر اللحم ويسوي سوتيه مثل سوتيه دي ڤو أو شامبنيون ويوضع له مكرونة بدلا من الشامبنيون ويغرف فى صحن غويط وتوضع له المكرونة من أعلى أو من الجوانب ويقدم في الحال .

سوتيه ديڤو تولستوى Sauté deVeau Talsto

هو أن تقطع مقدار كيلو وربع من ورأس البتلو البقري مقدار القطعة ٥٠ جرام وتحمر بالزبدة ويضاف لها مقدار ٢٠ جرام وقليل من البابريكة أي الفلفل الأحمر ويضاف لها مقدار ٣ ملاعق طماطم مقشرة وخالية من البذر ومفرومة ومقدار ٣ ملاعق طماطم مصفاة بوريه ، ١٠٠ جرام بصل مفروم ومقدار ربع لتر (فون بلا) ، ٨ قطع خيار أجروسي أى خيار كرنشون مقطع قطعاً سامبوكسة ويسوي في الفرن مدة ثلاثة أرباع ساعة ويغرف في صحن غويط ويخدم معه في اناء آخر بطاطس ملفوف مثل المشمش ومسوي الا انجليز بالماء والملح ويقدم فى الحال.

جولاش الا هنجرواز Goulash à la hongeroise

هو أن تحضر مقدار كيلو وربع لحم بقرى من المروحه أى الكتف أو من الكلاته وزن القطعة ١٠٠ جرام تقريباً وتضعها في سطوار مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام بصل مقطع قطعا كبيرة ويضاف لها ملح ويلف الجميع ببعض حتى يحمر البصل مع اضافة ملعقة صغيرة من البابريكة وعند مايلف جيداً يوضع له مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة على اربع قطع ومقدار نصف كوبة ماء ويغطى ويسوي فى فرن متوسط مدة ساعة ونصف واخيرا يضاف لها مقدار نصف كوبة ماء أخرى ومقدار ٦٠٠ جرام بطاطس مقطع على اربع قطع ويكمل تسويته في الفرن ويرش عليه من وقت لآخر من الصلصيرا التى في القاع وعند ما يتم تسويته يغرف في فى صحن غويط ويقدم فى الحال

جولاش دي ريستوران Goulash de Restaurants

هو ان تحضر مقدار كيلو وربع لحم من الجنب البقرى أومن الكلاته وتقطع قطعاً صغيرة متساوية وزن القطعة ٥٠٠ جرام وتضعها داخل سطوار مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة وبصلتين مفرومتين فرماً ناعماً كبيراً ويضاف لها ملح وملعقة صغيرة من البابريكه اى فلفل أحمر وبوكي جرنيه أى حزمة خضروات وفصان توم مفرومان فرماً ناعماً ويلف الجميع مع بعضه حتي يرسى ثم يضاف لها ملعقتين من الدقيق ويسوي مع بعضه مدة دقيقه ويضاف لها مقدار لتر ونصف (فون برين) اياساس استفاتو ومقدار ربع لتر من طماطم بوريه ويسوي في فرن متوسط مدة ساعتين ونصف تقريبا وعند مايتم تسويته يغرف في صحن غويط ويخدم معه في اناء آخر بطاطس بيضاوي مسوى بالماء والملح ويقدم فى الحال

چاريه ديڤو « الموز البتلو »

چاريه ديڤو الا برينطانييه Jarrets de Veau à la Printanière

هو ان تحضر مقداراً من الموز البتلو وتقطعها قطعا مستديرة بتخانة ٥ سنتيمتراً وتحمر بالزبدة في سطوار على الجانبين ويطفى عليها بقليل من النبيذ الابيض ويوضع لها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وقطعه من الكرفس وقطعة من الكراث وتوضع لها مقدارا من اساس ابيض أى (فون بلان) وملح وفلفل خفيف وتسويها على نار هادئة مقدار ماتسوى نصف تسويه وتوضع لها جرناتير الابرينطانييه الموضحة في انواع الجرناتير وتوضع لها مقدار ملعقتين من صوص ديمجلاس خفيف وتغطي ويكمل تسويتها مع بعضها فى فرن متوسط الحرارة وعند ما تسوي يغرف اللحم والجرناتير حول الدائر ويقدم فى الحال

أوى بوكى الاميلانيز Ossi Bucki à la Milanaise

هو ان تحضر مقدارا من اللحم من الموز البتلو وتقطعها قطعا مستديرة كالمتقدم ذكرها وبعد تنظيفها جيداً يوضع لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتحمر في سطوار بالزبدة من الجانبين وعند ما يحمر من الجانبين توضع لها مقدار ١٥٠ جرام بصل مفروم فرما ناعما مع فصين من التوم ثم توضع لها مقدار كوبة نبيذ ابيض ومقدار كيلو من الطماطم مقشرة وخالية من البذر ومقطعة قطعا رفيعة وتوضع لها أيضا مقدار ٥٠ جرام (فونجى) منقوع بالماء ومعصور عصرا جيداً ومفروم فرما ناعما جدا ومقدار ملعقتين او ثلاثة من من الچو البتلو ويوضع لها ايضا (بوكي جرنيه) أى حزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتغطي وتسوى على نار هادئة مدة ساعة او ساعة وربع وقبل اتمام تسويتها توضع لها مقدار ملعقة مقدونس مفروم مع فصين من التوم وقشر ليمونه او برتقالة مفرومة وعند اتمام تسويتها تغرف فى صحن غويط ويكسى بالصلصة ويقدم معها في اناء آخر أرز مسوى روزوتو بالزعفران ويقدم فى الحال

اوسي بوكى الافرانسييز Ossi-Bucki à la Francaise

وهو كالمتقدم ذكره ولا يوضع له (فونجي) وبعد ان يسوي يغرف ويقدم وحدة بدون ارز

كربوناد الافلاماند Carbondes à la Flamande

هو أن تحضر مقدار كيلو وربع لحم احمر بقرى من السمانه او الوش او الكلاته وتقطع اسكالوب رفيع وقصير وتضيف له ملح وفلفل وتحمرة بالمسلي بسرعه وتحمر ايضا مقدار ٥ بصلات كبار مقطعة امنسيه اى ترس رفيع بالزبدة او المسلي ويرص فى سطوار طبقة من اللحم وطبقة من البصل وتصب كل تحمير اللحم بزجاجة بيرة وبقدرها (فون ديڤو) اي چو بتلو وتربطها بمقدار ١٠٠ جرام (روبرين) اى بسه حمراء ومقدار ٥٠ جرام سكر احمر خام ناعم ويصفى بالشنوار فوق اللحم ويغطي ويسوي على نار هادئة مدة ساعتين ونصف او ثلاثة وهى تخدم عادة مثل ماهى بالبصل ويمكن ايضا حسب الطلب ان ينقل اللحم فى كسارولة اخرى نظيفة وتصفي الصلصة والبصل من الشنوار مع الدعك بالسلك وتقدم في الحال .

شوزيل الابرو كسيلواز Choesels à la Bruxelloise

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام دهن من محل تسوية الروستو او مسلي في كسارولة وتضيف لها داخل الكسارولة ذيل بقرى مقطع قطعا صغيرة من العقل وحلويات عجلة بقرى و تتركها تسوي مكمورة على نار هادئة مدة ساعة إلا ربع واخيرا تضيف عليها مقدار كيلو لحم من الدوش البتلو مقطع قطعا صغيرة ومقدار ١٥٠ جرام بصل مقطع قطعا مستديرة ومفصص من بعضه وتتركها تسوي ايضا مدة نصف ساعة ثم تضيف عليها كلوة بقري مقطعة من القشر والعروق وتقطعها قطعا كبيرة متوسطة وتتركها مدة ثلاث دقائق او اربعه حتى تلف معها الكلوة ثم تصب عليها مقدار كوبة لامبيك Lambic وهو نوع من الخمر مثل المادير وتضيف له ملح وفلفل وقليل من الشطة كاين بيبر وتضع لها (بوكى جرنيه) اى حزمه خضروات وتتركها تغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم تضع لها مقدار قطعتين من الحلويات البتلو مصلحة ومقطعة قطعا مثل الاسكالوب وتضع لها ايضا زجاجة لامبيك Lambic ومقدار نصف لتر ماء شامبنيون ويغطى ويوضع يغلى على نار هادئة مدة ساعة ونصف حتى يتم نضجها وقبل ان يخدم بربع ساعة تضع له مقدار ٦ كوارع مسواة ومقطعة على اثنين وتطبق عليها مقدار ١٠ فريكاديل لا يقل وزن الواحدة عن ٦٠ جرام كما هو موضح في انواع الفريكاديل ومقدار ٥٠٠ جرام شامبنيون مسوي وتربط الصلصه ربطا خفيفا قبل الطلب بالفيكيل اى دقيق البطاطس ممزوج بالمادير وتغرف في صحن غويط وتقدم في الحال .

دوب Daube

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف من الكلاتة البقرى وتقطعها قطعا اسكالوب بسمك متوسط وتغرس فى كل اسكالوب قطعة من اللارد أو الدهن وتلف الاسكالوب بمقدونس مفروم ممزوج بالتوم وتضع لها ملح وفلفل ويرش ببصل شارلوت مفروم ويخمر مدة ساعتين بزجاجة نبيذ أحمر ثم يجفف وتحمره بالدهن على الجانبين أو بالزبدة ويرص في كسارولة ذات قاعدة متينه من الفخار مفرودا بقاعها مقدارا من اللارد أو الدهن ويضاف عليها محل التخمير بالخضروات ويغطى ويسوي على نار هادئة فى الفرن مدة أربع ساعات وتقدم مثل ما هي عليه بعد ان ترفع منها حزمة الخضار

دوب الابر وفنسال Daube à la Provensale

هو أن تقطع قطعاً مربعة كبيرة ترنش مقدار كيلو ونصف من الكلاتة اوالسمانه وقطعة لارد اودهن كالمتقدم ذكرها في الوسط ويخمر فى زجاجة نبيذ ابيض وفنجال من الكنياك وملعتين من الزيت وتحضر كسارولة كالمتقدم ذكرها وترص داخلها قطع اللحم المخمر وقطعا من اللارد او الدهن مسواة بلانشيه ومقطعه قطعا مربعه صغيرة ومقدار قطعتين من الجزر مقطعه قطعا مستديرة رفيعة وشامبنيون وبصلتين مقطعتين وطماطم كنكاسيه ومقدار فصان من التوم مفرومان فرما ناعما وعودتان وورقة لاورو ومقدار من الزيتون الاسود خالى من البذور وحزمة من جزور المقدونس داخلها قطعه من قشر البرتقال الناصف وتضيف عليها محل المارينا د ومقدار ربع لتر چو من البتلو ويغطي

ويسوى في الفرن متوسط الحرارة مدة ٦أو٧ ساعات وعند التخديم تنظفها من أعلى من الدهن وترفع حزمة الخضار وتقدم مثل ماهى عليه

الاستوفاد Estouffade

هو ان تقطع مقدار ٩٠٠ جرام من اللحم البقري من المروجه اي الكتف ومقدار من اللحم من الجانب السمين ثم يقطع اللحم قطعا مربعه متوسطة بوزن ٠٠ جرام القطعه تقريبا ثم تحمر اللحم بالدهن أو بالمسلي مع أربع بصلات متوسطة مقطعة على اربع قطع وتضيف عليها مقدار اربع فصوص من التوم مفرومه ومقدار ١٢ جرام ملح ومقدار٢ جرام فلفل وملعقتين من الدقيق وتصب عليها بزجاجه نبيذ أحمر ومقدار لتر (فون برين) اى اساس احمر من العظم وتضع له (بوكيه جرنيه) اى حزمه خضار ويسوى في الفرن مدة ساعتين ونصف او ثلاثة ثم تلقى فوق المصفاة وترفع قطع اللحم وتوضع فى كسارولة اخرى نظيفه وتوضع معه مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مقطع على اربع قطع ومسوى سو تيه بالزبدة ثم تترك الصلصه مدة ربع ساعة حتي تهدا ثم ترفع الدهن الذى على وجه الصلصه وتوضع الصلصه على النار حتى تنقص الي النصف وتصفى فوق اللحم وتغلى ايضا مع الصلصة على نار هادئه جدا مدة ربع ساعه حتى يتم تسوينها ويمكن ايضا ان يضاف له مقدارا من اللارد في ابتداء التسويه مقطع قطعا مربعة ويخدم مع اللحم والشامبنيون ويقدم في الحال.

استوفاد الا بروڤنسال Estouffade à la Provencale

وهو مثل المتقدم ذكره تماما ويضاف له مقدار ٥٠٠ جرام من الطماطم وتضع له نبيذ ابيض بدل النبذ الاحمر وتزيد على الجرناتير مقدار ٢٥٠ جرام زيتون اخضر مخلي ويقدم فى الحال

ايمنسيه Emincés

الايمنسيه وهو يؤخذ دائما من اللحم الباقى من اللحم المسوي روتى أو مسوي بريزيه من الكولاتة أو كونتر فليه أى الروزبيف أو الفلتو ويقطع قطعا متساوية رفيعة جدا ويرص فى الصحن ويغطى بالصلصة والجرناتير ساخنة جدا واللحم المسوي روتى لا لزوم لغليه لأنه يجف وهذا النوع المسمى «ايمنسيه» يسخن بالصلصة والجرناتير بدون أن يغلى

ايمنسيه الا ايكارلات Emincés à l' Ecarlate

وهو ان تقطع اللحم قطعا رفيعة جدا وأيضا قطعا من اللسان رفيعة وترص القطع في الصحن قطعة بعد الاخرى ويكسي بصوص ديمجلاس مغلي و بداخل الصوص لسان مفروم ويقدم في الحال

ايمنسيه الا كليرمون — Emincés à la Clermont

وهو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جرام بصل مقطعا « ايمنسيه » أى ترس رفيع ويسوي سوتيه بالزبدة وتمزجه بملعقتين من صوص دميجلاس ثم تهرم في وسط الصحن هرم بيضاوي ويرش بعيش مدقوق دقا ناعما جداً وبزبدة خفيفة من أعلى ويورد « اى يحمر » فى فرن حام ثم يرص حولها قطع من اللحم مقطعة قطعا رفيعة ساخنة بصوص دوكسيل بدون ان تغلى ويكسى اللحم بدون أن يمس الجرنايتر ويقدم في الحال

ايمنسيه ماريان — Emincés Marianne

وهو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزي مسوى فى الفرن ويشق على اثنين وتخرج منه القلب وتضيف له ملحا وفلفلا وبصل شارلوت مفروم فرما ناعما ويحمر سوتيه بالزبدة حتى يحمر ثم يوضع مهرم فى الصحن ويوضع له قطع اللحم حول الدائر ساخنة فى صوص فين زرب ويقدم فى الحال

ايمنسيه مع صلص مختلفة — Emincés avec Sauses diverses

الصلص التى توافق مع اللحم الايمنسيه السابق توضيحه هي : —

صوص بوردوايز وصوص دوكسيل . صوص هاشيه . صوص شامبنيون . صوص ايطالين . صوص فين زيرب . صوص بيكانت . صوص بواقراد . أو صوص طوماط الخ

فريكادل — Fricadelles

فريكادل باللحم الني — Fricadelles avec Viandecrue

هو ان تحضر مقدار ٨٠٠ جرام من اللحم البقري أحمر خالى من العروق والدهن وتفرمه فرما ناعما جد بالماكينة وتمزجه بمقدار ٥٠٠ جرام زبدة طازجه ومقدار ٣٥٠ جرام قلب عيش افرنجي مبلل بالماء ومعصور عصراً جيداً ومقدار اربع بيضات صحاح ومقدار ٢٠ جرام ملح وقليلا من الفلفل وجوز الطيب وتضيف عليها مقدار ١٢٥ جرام بصل مفروم منطق سوتيه بالزبدة وتمزج الجميع ببعضها جيداً وتقطع منها قطعا متساوية وتلفها على الترابيزة بالدقيق وتبط مستديرة وتحمر من الجانبين بالزبدة أوالمسلي ثم يكمل تسويتها في الفرن والفريكادل يخدم معه أى نوع من بوريه الخضروات وأي صلصة من الصلص الحارة (الحامية) مثل صوص بيكانت أو صوص روبير ويقدم في الحال .

فريكادل باللحم المسوي — Fricadelles avec Viande Cuits

هو أن تفرم مقدار كيلو من اللحم مسوي وتمزج معه مقدار ٤٠٠ جرام بطاطس مسلوقة ومصفاة من المتخل

ويصلتين كبيرتين مفرومتين فرما ناعما ومنطفة بالزبدة وملعقة مقدونس وجوز الطيب وتمزجها مزجا جيداً مع بعضها ثم يقطع قطعا متساوية كالمتقدم ذكرها وتبن في الدقيق وتحمر بالزبدة على الوجهين ويكمل تسويتها في الفرن وتستخدم كالمتقدم ذكرها مع أى نوع من خضروات البوريه والصلصة المشروحة مع المتقدم ذكرها وتقدم في الحال.

هاشية — Hachis

هاشية هي تطلق على اسم بمعنى مفروم ولكن هنا يقصد بها تقطيع اللحم المسوى قطعا صغيرة متساوية ممزوجه مع نوع آخر ويؤخذ دائما من اللحم المسوى روتي مثل الانتريه ولا يغلي مع الصلصة لأنه لو غلي يجف ويمزج بصوص ديمجلاس راسيه بمقدار ربع لتر صلصة فوق كيلو هاشية .

هاشيه الاامريكين — Hachis à l' Américine

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متساوي بوزن اللحم وتقطعه قطعا مربعة صغيرة ويسوى سوتيه بالزبدة ويمزج نصف البطاطس مع اللحم مقطعة مثل البطاطس وتمزج بمقدار من صلصة الطماطم راسية جداً وجو يتلو ويسخن بدون أن يغلى ويغرف في وسط صحن غويط ويوضع لها حول الدائر نصف بالبطاطس والآخر محمر ومرشوش عليه مقدونس مفروم فرما ناعما ويقدم فى الحال .

هاشيه أن بوردوروأوجراتان — Hachis en bordure au Gratin

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس بوم دوشيس ويعبأفي قالب بوردورة مدهون بزبدة أىقالب مستديرمثل الكمكة ويقلب في وسط صحن مستدير ويضاف له فى الوسط اللحم الباقي من الروستو أو من اللحم المسوى بريزيه المقطع قطعا صغيرة المتقدم ذكره ويمزج بصوص ديمجلاس ويرش بعيش خفيفاً وزبدة ويلمع البطاطس حول الدائر بصفار بيض ويرش بالزبدة ويورد فى فرن حام ويقدم في الحال .

هاشيةأن كوكي أو جراتان — Hachis en Coquilles au Gratin

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس بوم دوشيس ويصب بالكيس ببلبلة منقوشة متوسطة صور حول الدائر ويملا من الوسط بقطع من اللحم بصوص ديمجلاس ويرش عليه عيش خفيف ويرش بالزبدة ويورد (أي يحمر) في فرن حام ويقدم فى الحال .

هاشيه الا فيرميير — Hachis à la Fermière

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس وتقشره مستديرا مثل النصف ريال ويسوى بالماء والملح مقدار ثلثي تسويه ويرص حول الدائر بحيث تكون الاحرف مركبة فوق بعضها حتى يتم الدائر ويصير فاضي من الوسط ويرش عليه عيش مدقوق وزبدة خفيفة وتورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له بيض محمر ويقدم في الحال

هاشيه جران مير — Hachis Grand mére

هو أن تحضر اللحم وتقطعه قطعا صغيره وتمزجه بمقدار الثلث بطاطس بوريه بدلا من صوص ديمجلاس ويوضع فى صحن فرن مدهون زبدة ويتساوي من أعلى بالسكينة ويكسى بطبقه من البطاطس البوريه ويرش من أعلى بجبنة برمزان مبشورة ممزوجة بعيش مدقوق ويرش بزبدة خفيفة ويورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص فوقه حول الدائر بيض مسلوق مقطع على أربع قطع مستديرة حتي يتم الدائر ويقدم في الحال

ملحوظة : — الجبنة تكون بالزيادة التى من أعلى

هاشيه برمنتييه — Hachis Parmentier

هو أن تسوي مقداراً من البطاطس الانجليزي في الفرن وبعد ان يسوى يخلي من القلب وتضع له ملحا وفلفلا ويكسر بالشوكة ويحمر سوتيه بالزبدة مثل بطاطس بوم مكير ويمزج معه بقدره لحم مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ثلاث ملاعق بصل مفروم ونصف ملعقة خل ثم توضع الفارسة داخل البطاطس المخلي ثانيا وترش من أعلى عدة مرات بصوص ليونيز مصفاة من المنخل ثم تغطى بقشرة البطاطس التى محل الخلي ويرص فى صينية ويدخل الفرن مدة ربع ساعة وعند خروجه من الفرن يرص فوق فوطة أو ورق دانتله داخل صحن ويقدم فى الحال

هاشيه الا بورتوجيز — Hachis à la Portugaise

هو ان تحضر اللحم وتقطعه قطعا صغيرة وتمزجه بطماطم كنكاسيه ويوضع له ملحا وفلفلا ويسخن على جانب الوابور بدون ان يغلي ثم يهرم في وسط صحن مستدير وطماطم فارسى صغيرة حول الدائر ويقدم في الحال

أنواع اللحوم الضانى

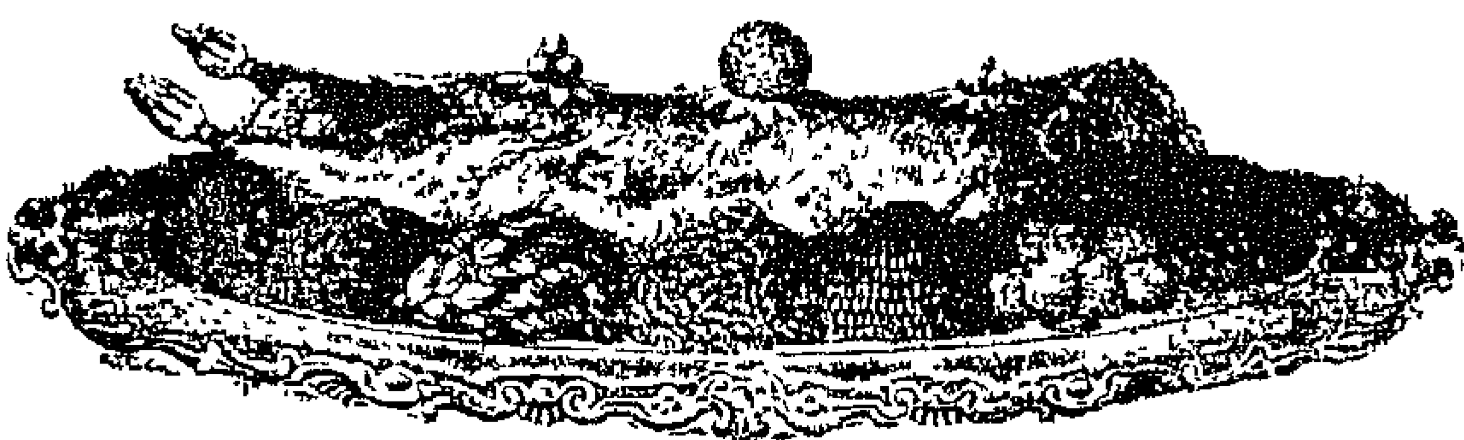
موتون (الضانى المسن) أنيو (الضانى الصغير)

بارون أودوبل أوكارتييه دانيو

بارون دانيو أودوبل دانيو : — وهو يتركب من ظهر القوزي والفخذتين من ابتداء الكوستليته أي السيل مع الفخذتين وتسويتهما مثل السيل دانيو روتى أو بريزيه

بارون دانيو برينطانييه — Baron D agneau Printuniere

هو أن تحضر البارون دانيو من ابتداء الكوستليته الي نهاية الفخذتين وتنظفه جيدا وتحزمه بالدوبارة وتسوى بريزيه أو روتي وبعد ذلك تضعه فى صحن مستطيل بعد تقطيعه مثل السيل دانيو الاعتيادى ويرص حوله



(رسم ٥٢) بارون دانيو برينطانييه

جرناتير الا بريتطانيه الموضحة فى أنواع الجرناتير ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية ويقدم في الحال ويتغير نوعه على أنواع كثير مثل السيل دانيو

كارتييه دانيو Quartier D agneau

وهو يتركب من ربع الاوزي سواء أن كان من ابتداء الرقبة الى نهاية الكوستليته مع المروحه والدوش أو من ابتداء الكوستليته الى نهاية الفخذ وتسويته مثل السيل دانيور او الچيو دانيد

الكاريه دانيو Carres D agneau

هو الكوستليته الضاني الصحيحه بدون تكسير وكيفية تجهيزه هو ان تحضر جانب من الكوستليته او اكثر حسب الطلب وينظف من عظم الخلاثل والسوس ويقص عظم الكوستليته بالسطور حتى تكون متساويه مثل بعضها وبعد ذلك يرش بالملح والفلفل ويسوي روتيه أو بريزيه وهذا النوع يتغير على أنواع كثير كما سيوضح بعد

كاريه دانيو آن كوكوت الا بونفان Carres D agneau en Cocotte à la Bonnefamme

هو أن تحضر جانب من الكوستليته وتصلحة كالسابق ذكره وترشه بالملح والفلفل وتحمره بالمسلي أو الزبدة وهو صحيح ويوضع داخل كوكوت بيضاوي من الفخار وتضيف له مقدار ١٢ بصلة قويرمة محمرة بالزبده أو المسلي ومقدار ١٠٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا صغيرة ومسوى بلانسيه غلوه واحدة بالماء ومحمر سوتيه بالزبدة ويضاف له ايضا قطعتان من البطاطس مقشرة وموضبة مثل فصوص الثوم ويرش عليه زبد سائحة ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد ان يتم نضجه يضبط ملحه ويخدم مثل ماهو في الكوكوت

كاريه دانيوالا بولانچير Carres D agneau à la Boulangére

هو ان تحضر جانب من الكوستليته كالسابق ذكره وتحمره بالزبدة وتضعه في صينيه أو سطوار وتضع حوله مقدار ١٥٠ جرام مقطع اعنسيه ترس رفيع ومحمرا سوتيه بالزبدة ومقدار ربع أقة بطاطس مقشرة ومقطعة قطعا مستديرة وترش بالملح والفلفل ومقدار ١٥٠ جرام زبدة مقدوحة وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تقطع الكوستليته وترص فى الصحن وحولها البطاطس مع البصل ويقدم في الحال

كاريه دانيو ليموزين Carres D agneau Limousine

هو ان تحضر جانب من الكوستليته كالسابق ذكره ويسوى بوشيه بهريز فراخ أو لحم داخل كوكوت من

الفخار ومعه مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة من البصل القويرمه مسواه اجلاسيه ايض ويخدم مثل ماهو داخل الكوكوت وتخدم معه فى اناء آخر بوريه أبو فروة ويقدم فى الحال وهو ساخن

كاريه دانيو لويزيان Carres D agneau lyiseiann

هو ان تحضر جانب من الكوستليتة كالسابق ذكره ويحمر سوتيه بالزبدة ويوضع في صينيه أو سطوار ومعه مقدار ربع اقه من البطاطس او البطاطه مقطعه قطعا مستديره حسب الطلب ومقدار ١٠٠ جرام زبدة مقدوحه وتسوي في فرن هاديء وبعد ذلك تقطع وترص في صحن ويرص حولها ارز مكبوس في قوالب صغيره ومقلوبا حولها وبين الارز وبعضه موز مقطع قطعا مستديرة ومتبن في الدقيق ومحمر فريتو بالمسلي موضوعا بشكل اهرامات صغيره والبطاطس من طرفي الصحن ويخدم معه الجو محل التسوية في الصلصيرا ويقدم في الحال

كاريه دانيو مارلى Carres D agneau marly

هو أن تحضر جانب من الكوستليته كما هو موضح فى الشرح الاول ويحمر سوتيه بالزبدة او المسلي ويوضع في كوكوت ويوضع عليه مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار ٥٠٠ جرام يو امانچ تو او بازلا خضراء بقشرها وتضيف له ملحا وفلفلا وقليل من السكر ومقدار ملعقتين من الجو وتغطى بغطاء محكم وتسوى فى فرن هادىء جدا وبعد أتمام نضجها تخدم كما هى داخل الكوكوت ويقدم فى الحال

كاريه دانيو ميري Carres D agneau mirielle

هو ان تحضر صحن من الفخار بيضاويا وترص بقاعه مقدار نصف اقه بطاطس مقطعه قطعا مستديره ومنقطه سوتيه بالزبده وممزوجا معها مقدار النصف خرشوف نيء منقطا سوتيه بالزبدة ويرص داخل الصحن مثل بطاطس بوم انا ويسوى فى الفرن مقدار نصف تسويه وتحضر جانب من الكوستليتة كما هو موضح في الشرح الاول ويحمر بالمسلي اوالزبدة ويوضع فوق البطاطس ويكمل تسويته فى الفرن ويرش عليها من وقت الي آخر من محل التسوية وبعد أتمام نضجه يخدم مثل ما هو في الصحن

كاريه دانيو سان لود Carres D agneau Saint Laud

هو ان تحضر جانب من الكوستليته كما هو موضح في الشرح الاول ويحمر سوتيه بالزبدة وتضعه فى صينيه او سطوار وتضع حوله مقدارا من الخرشوف مقطوعا الواحدة على اثنين ومقدار ١٥٠ جرام زبده وقليل من الملح والفلفل وعصير نصف لمونه ويسوى مكمورا في فرن هاديء ثم تحضر مقدار ٥ قطع من الطماطم وتقشر وتخلي من البذر وتسوي كنكاسيه وتوضع في وسط الصحن ويرش باستراجول مفروم وترص فوقها الكوستليته بعد تقطيعها والخرشوف من حول الدائر ويقدم في الحال

كاريه دانيو الا توسكان Carres D agneau à la toscane

هو ان تحضر مقدار أقه من البطاطس وتقطع قطعا مستديرة بسمك النصف ريال وتقشر وتنطق سوتيه

بالزبدة وترش بالملح والفلفل خفيف وبعد ذلك ترص في صحن فرن مستدير من الفخار وترص بداخله نصف البطاطس مثل بطاطس بوم انا وبعد ذلك تحضر الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وتحمر سوتيه بالزبدة وترص فوق البطاطس وتغطي بنصف البطاطس مرصوصا رصا منظما وترش ايضا بجبنه برمزان مبشورة وترش ايضا بقليل من الزبدة وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه يخدم مثل ما هو

السكوستليتة الضاني (السكوتليت دانيو) Côtelette d agneau

هو ان تحضر السكوستليتة الضانى وتقطعها ريشا متساوية وبعد ذلك ترش بالملح والفلفل والسكوستليته الضانى اما تسوي جرنيه او سوتيه اوبانيه فاذا كانت تسوى جريبه بعد ان تقطع ريشا متساويه ترش بالملح والفلفل وقليل من عصير الليمون وقليل من الزيت وتترك محمرة على هذه السكيفيه مدة نصف ساعة في الاقل وبعد ذلك تسوى مشويه على الحم البلدى واما اذاكانت تسوى سوتيه ترش بالملح والفلفل وبعدذلك تقطعها وتحمر بالزبدة اوالمسلى على الجانبين على نار حاميه وتضيف لها قليلا من عصير الليمون او چو كما سيوضح فيما بعد واما اذا كانت تسوى بانيه فهو بعد ان تقطع ريشا ترش بالملح والفلفل وتبن في الدقيق او جبنة برمزان مبشورة وبعد ذلك تغطس في بيض مضروب بالشوكه خفياف وبعد ذلك تبن في عيش افرنكي مصفى من المنخل او عيش مدقوق وتحمر بالمسلى او الزبدة عند الطلب ويتغير انواع السكوستليته على انواع كثيرة كماسيوضع بعد

كوتليت دانيو الابيرجير Côtelette d agneau à la Bergeret

هوان تحضر السكوستليته وتقطع ريشامتساويه وتبط بطاخفيفا وترش بالملح والفلفل وتغطس في بيض مخفوقا بالشوكه وتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المدخل وتحمر بالزبدة او المسلى على الجانبين وبعد ذلك ترص في الصحن وبين القطعة والاخرى ترش من الجامبون محمر سوتيه بالزبدة ويوضع (جرنيه) حول الدائر بطاطس بماي وموري او موسيرو او شامبنيون سوتيه بالزبد وبصل قويرمه مسوي اجلاسيه وتقدم في الحال

كوتليت دانيو الابريطون Côtelette d agneau à la Bretonne

هو ان تجهز السكوستليته بانيه كالسابقه وتحمر بالزبدة اوالمسلى وترص فى الصحن فاصوليا مسواة الابريطون وتقدم فى الحال

كوتليت دانيو بولوز Côtelette d agneau Buloz

هوان تحضر السكوستليته وتقطع ريشا متساويه وتبط بطا خفيفا وترش بالملح والفلفل وقليل من الزيت وعصير الليمون وتحمر جريبه على جانب واحد ثم يكسي الجنب المحمر بيشامل يابس ممزوجا بجبنه برمزان مبشورة وتغطس في بيض مخفوقا بالشوكه وتبن في قلب عيش افرنجي ممزوجا بجبنه برمزان مبشورة وتحمر بالمسلي وترص فى الصحن حول ارز مسوي روزوتو ممزوجا بتروف مفروم ويخدم معه فى الصلصيراچو بتلو مربوطر بطاخفيفا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو كارينيا Côtelette d agneau Carignan

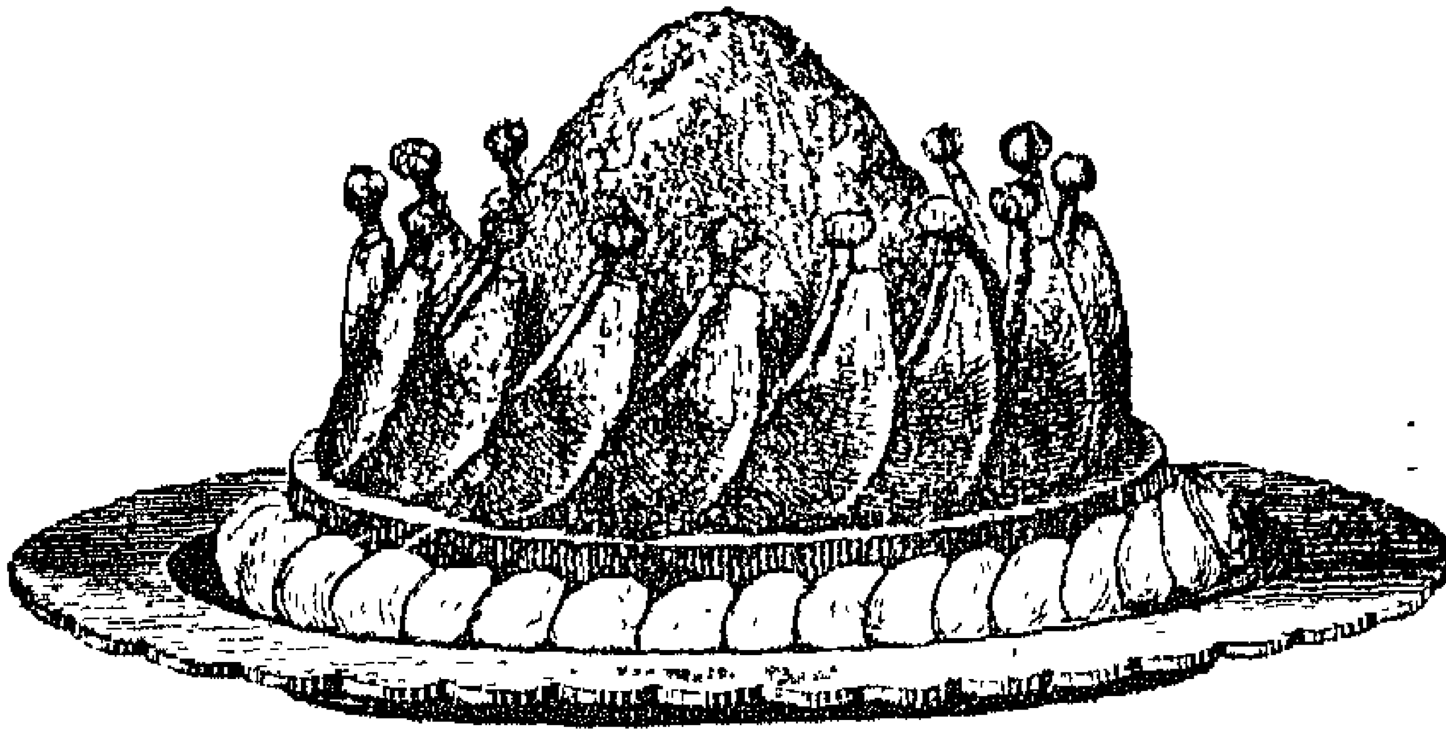
هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتبن فى قلب عيش افرنجي ممزوجا بجبنه برمزان مبشورة وتحمر بمسلى وترص فى الصحن وتضع في وسطها عرف وكلاوى الديك مغطسه فى عجين بتافرى ومحمرة فريتو بالمسلي اوالزيت ويقدم معها صلصه طماطم او ديمجلاس ممزوجه بقليل من الشطه كابن بيبر وتقدم في الحال

كوتليت دانيوشان ڤالو Côtelette d agneau Champ Vallon

هو ان تحضر مقدار ١٠ قطع من الكوستليته وتحمرها سوتيه بالمسلي وترص فى الصحن فرن من الفخار ويوضع عليها ثلاث قطع من البصل مقطعه (ايمنسيه) ترسا رفيعا ومحمرة سوتيه بالزبدة وهي بيضاء على لونها وترش بقليل من الملح والفلفل وتغمر بالماء أو البهريز من اللحم وتسوى في فرن مقدار نصف سوتية وبعد ذلك تضيف لها أربعة فصوص ثوم مفرومة فرما ناعماً ومقدار نصف أقه من البطاطس مقطعة قطعا مستديرة ويكمل تسويتها مع البطاطس واخيرا تقدم مثل ما هي

كوتليت دانيو أوبوريه دي شامبنيون Côtelette d agneau au Purée de Champignons

هو أن تحضر مقدارا من الكوتليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة ويطفى عليها بالمادير وتجلس بصوص ديمجلاس وترص على قاعدة مستديرة من بطاطس بوم دوشيس ويوضع لها بوريه شامبنيون من الوسط ويرص حولها من أسفل الدائر رؤوس شامبنيون منطقه سوتيه بالزبده وصوص مادير في الصلصيرا وتقدم فى الحال



(رسم ٥٣) كوتليت دانيو أو بوريه دي شامبنيون

كوتليت دانيو ألا فنانسيير Côtelette d agneau à la financiére

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتشق من الجنب وتملأ بقليل من فارسة البتلو ممزوجا بالكريمة وتحمر بالزبدة على الجانبين وترص في سطوار وترش بقليل من الملح والفلفل وتسوى بريزيه بقليل من چو البتلو وبعد ذلك تجلس بالصلصة وترص في الصحن وفوق كل ريشه قطعة من التروف وفي الوسط جرناتير فنانسيير الموضحة فى أنواع الجرناتير وتقدم في الحال

كوتليت دانيو شارلى وا Côtelette d agneau Charleroi

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليته وتوضبها ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة على

جنب واحد وبعدذلك تكسي الجنب المحمر بوريه سوبيز يابس ممزوجا بجنبه برمزان مبشورة وبدهن بالبيض ويتبن بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ثم تحمر الجنب الآخر بالزبدة وتدخلها فى فرن حامي لتوريدها من أعلى وبعد ذلك ترص في الصحن ويقدم معها چو بتلو مربوط ربطا خفيفا

كوتليت دانيوشوازل Côtelette d agneau Choiseul

وهو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وتحمر على جانب واحد وتكسي بفارسة من البتلو ممزوجة بقطع من التروف واللسان وترسم كل ريشه بقطعه من التروف وتسوى بالزبدة في فرن حامي وبعد ذلك ترص فى الصحن ويوضع لها جرنيه في الوسط شامبنيون وحلويات بتلو وفوندخرشوف ممزوجه بصوص سوبريم وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم فى الحال

كوتليت دانيو لوراه Côtelette d agneau laura

وهو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وتلف بقطع من الترب الضاني بين طبقتين من المكرونة مسواه ومقطعة قطعا رفيعة وممزوجة بصوص كريم وممزوج ايضا معها مقدار الربع طماطم كنكاسيه وترص الكوستليته فى صينيه وترش بالزبدة ويرش عليها ايضا جزء من العيش المدقوق وتدخل فى فرن حامي حتى تتورد وبعد ذلك ترص في الصحن ثم ترش حولها قليلا من صوص دميجلاس وتقدم فى الحال

ملحوظة : ويمكن أن تغير الطماطم بتروف مقطعة چليين

كوتليت دانيو مينت نو Côtelette d agneau maintenon

وهو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه على جنب واحد بالزبدة ويجفف الجنب المحمر ويكسى مهرما بتجهيزات منتنون الموضحة في باب تحضيرات مختلفة وترش بالعيش المدقوق وترص فى صينية مدهونة بالزبدة وتسوى فى فرن حامي مدة ٦ أو ٧ دقائق حتي تتورد من أعلى ثم ترص في صحن ويخدم معها صوص بريجو

كوتليت دانيو مونت جلاه Côtelette d agneau montglas

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه على جنب واحد بالزبدة ويكسي بالتجهيزات مونت جلاه الموضحة فى باب تحضيرات مختلفة وترص في صينيه مدهونة بالزبده وترش الكوستليته من أعلى بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيف وتدخل فى فرن حامي حتي تتورد من أعلى ويكمل تسويتها من أسفل وترص فى صحن ويقدم معها صوص دميجلاس

كوتليت دانيو موسكوتيير Côtelette d agneau mousquetaire

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساويه وترش بالملح والفلفل ويرش عليه ايضا قليلا من

عصير الليمون وقليل من الزيت وتترك مخمرة مدة ربع ساعة ثم تحمر في مسلي حامى على جنب واحد ثم يجف الجنب المحمر ويكسى بفارسه من البتلو ممزوجة بدوكسيل ناشف الموضح في باب تحضيرات مختلفة وترص في صينيه مدهونه زبده وتسـوي في فرن متوسط الحراره وبعـد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرنية في الوسط شامبنيـون وخارشوف مقطعان قطعا رفيعة ومنطقتان سوتيه بالزبدة ويمزجا بصوص دوكسيل وتقدم في الحال

كوتليت دانيو ماريشال Côtelette d agneau maréchale

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليتة وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل يدق وتغطس في بيض مضروب بالشوكه بعد ان تلف في جبنه بارمزان مبشورة وتتبن في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وتحمر بالزبدة او المسلي على الجانبين ويرص في الصحن ويوضع فوق كل ريشه قطع من التروف ويوضع جارنيه في الوسط رؤوس اسبرج منطقه سوتية بالزبدة وتقدم في الحال

كوتليت دانيو ماري لويس Côtelette d agneau Marie Louise

وهو ان تحضر الكوستليتة متبنة مثل السابق ذكرها وبعد تحميرها ترص في الصحن ويوضع لها جرنية حول الدايرفوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء ببوريه شامبنيون ممزوجا ببوريه سوبيز وتقدم معه جو بتلو مربوط ربطا خفيفا

كوتليت دانيو الامينوت Côtelette d agneau à la Minute

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليتة وتقطع قطعا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتية بالزبدة على نار حاميه وترش بقليل من عصير الليمون ومقدونس مفروم فرما ناعما وترص في الصحن وفوقها الجو المستخرج منها وتقدم في الحال

كوتليت دانيو مريكور Côtelette d agneau mirecourt

وهو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر على جنب واحد سوتيه بالزبدة ثم يكسى الجنب المحمر بفارسه بتلو ممزوجه بالكريمة ويرص في صينية وتغطي بو رقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتسوى في فرن متوسط الحرارة ثم ترص في الصحن ويوضع لها جرنية في الوسط بورية من الخرشوف وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو سيرانوة Côtelette d agneau Cyrano

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليتو وتقطع ريشا متساويه ويرش بالملح والفلفل وتحمرة بالزبدة ويرص في الصحن وتوضع بين القطعه والاخرى قطع من قلب العيش الافرنكي مقطوعه مثل لحجاب وتحمره بالمسلي ويوضع لها جرنيه حول الدائرفوند خرشوف مسوي جربيه ومملوء بوريه فواجرا وقطع تروف من اعلى وصوص شتو بريان في الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو الا ايطالين Côtelette d agneau Italienne

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتفطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتلف فى جبنه بارمزان مبشورة وتغطس في بيض مضروب بالشوكه وتتبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل وتحمر بالمسلى او الزبدة على الجانبين وترص فى الصحن ويوضع لها جرنيه في الوسط وفوند خرشوف مقطع على اربعه ومسوى بريزيه وصوص الاايطالين في الصلصيرا ويقدم في الحال

كوتليت دانيو ناڤاريس Côtelette d agneau Navarraise

وهو ان تحضر مقدارامن الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر على جنب واحد سونيه بالزبدة ويكسي الجيف الجنب المحمر ببشامل يابس ممزوجا بقطع من تروف واللسان وفلفل احمر حلو وقليل من الجبنة البارمزان وتصلح بيضاوي بالسكينة وترص في الصينية مدهونة بالزبدة وترش من اعلي بالجبنه البارمزان مبشورة وقليل من الزبدة وتدخل في فرن حامي حتى تتورد من اعلي وتكمل تسويتها من اسفل وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الداير طماطم صغيرة فارسى بفارسة بتلو ممزوجة بالكريمة

كوتليت دانيو نلسن Côtelette d agneau Nelson

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش الملح والفلفل وتحمر على جنب واحد سونيه بالزبدة ويكسى الجنب المحمر بفارسه بتلو ممزوجة ببوريه سوبيز وترص في صينيه مدهونة زبدة وترش من اعلى بقلب عيش افرنكى مدقوق وزبدة خفيفه وتدخل في فرن حامي حتي تتورد من اعلى وتكمل تسويتها من اسفل وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لهاجرنيه حول الداثر بطاطس كوركيت وصوص مادير في الصلصيرا وتقدم فى الحال

كوتليت دانيو مالميزون Côtelette d agneau Malmaison

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليتة وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتلف بالدقيق وتغطس في البيض مضروب بالشوكة وتتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة او المسلي على الجانبين وترص في صحن فوق قاعدة من البطاطس بوم دوشيس ويوضع لها جرنيه حول الدائر تارتاليت من العجين المسوى قاضى نصفها مملوء بوريه عدس والنصف الآخر مملوء بازلا خضراء وبين التارتليت والآخر طماطم فارسي وصوص مادير فى الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو باريزين Côtelette d agneau Parisienne

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وكذا عصير الليمون وقليل من الزيت وتسوي جريبه « مشويه » على الفحم البلدي وترص فى الصحن ويرص حولها جارناتير الا باريزين الموضحه في انواع الجارناتير وجو بتلو مربوطا ربطا خفيفا في الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو بومپادور Côtelette d agneau Pompadour

وهو ان تحضر مقدارا من الـكوستلية وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس كوركيت ملفوف مثل المشمش وفوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء بوريه عدس وتقدم في الحال

كوتليت دانيو الا پروفنسال Côtelette d agneau Provençale

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليته وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه على جنب واحد ويكسر الجنب المحمر بتجهزات الاپروڤنسال الموضحة في باب تحضيرات مختلفة وترص في صينيه مدهونه زبده وترش من اعلى بالزبدة وتسوى في فرن حام وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع فوق كل ريشه من الكوستليته رأس شامبنيون منطقه سوتيه بالزبدة او زيتونه خضراء مملوءه بفارسه ومسواه بوشيه ويصب حوله من الدائر بصوص بروڤنسال وتقدم في الحال

كوتليت دانيو بانيه Côtelette d agneau Panées

وهو ان تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطع ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتلف بالدقيق وتغطس في البيض وتتبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل او يحمر بالمسلي أو الزبده على الجانبين وترص في الصحن ويقدم معها أي نوع من الجرناتير وتقدم في الحال

كوتليب دانيو سيڤينيه Côtelette d agneau Sévigné

وهو أن تحضر مقداراً من الـكوستليته وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر على جنب واحد سوتيه بالزبده ويكسى الجنب المحمر ببشاميل ممزوجة بشامبنيون وفوند خرشوف مقطعه قطعاً رفيعة ومنطقة بالزبدة وتدهن بالبيض وتتبن في قلب عيش أفرنكي وترص في صينية مدهونة بالزبدة وترش من أعلى بزبده سائحة وتسوى في فرن حامي حتى تتورد من أعلى وتكمل تسويتها من أسفل وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرنيه لاتوجه مسواه بريزيه وشامبنيون منطق سوتيه بالزبدة ويقدم معها صوص كولبير في الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو ألا ڤيليروا Côtelette d agneau à la Villeroy

وهو أن تحضر مقداراً من الـكوستليتة الضأن وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبده وترص في صينية ويثقل عليها خفيف حتى تبرد وبعد ذلك تلف بصوص ڤيليروا وترص في صحن أوصينية مرشوشاً بالجبنة بارمزان مبشورة وترش أيضاً من أعلى وتترك حتى تبرد ثم تغطس في بيض مضروب بالشوكة وتتبن في قلب عيش أفرنكي مصفى بالمنخل وتحمر بالمسلى عند الطلب وترص في الصحن ويوضع لها أي نوع من الجرناتير ويقدم معها صوص بيريجو وتقدم في الحال

كوتليت دانيو البارد « فروا » Côtelette d agneau (Froid)

كوتليت دانيو أن بلفى Côtelette d agneau en Belle-vue

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة الضأن صحيحة بدون تقطيع وتسوى بريزيه بيضاء على لونها وبعد تسويتها تترك حتى تبرد وتقطع ريشا متساوية وتصلح جيداً بالسكينة ثم ترص فى صينية مفروداً بداخلها طبقة رفيعة من الجليبه وبعد أن تبرد جيداً فوق الثلج تلمع بجليبه من أعلى وترسم بقطع من التروف وبياض بيض وتلمع ثانياً بجليبه ثم ترص في صحن على قاعدة من الجليبه وفي الوسط من اعلى جليبه مقطعا احجبة أو هلالات حول الدائر ويلبس فى كل ريشة من الكوستليته ورده من الورق الاصطناعى

كوتليت دانيو بيرجير Côtelette d agneau Bergeret

وهو أن تسوى الكوستليته بريزيه كالسابقة وتقطع ريشا متساوية وتترك حتى تبرد جيداً في الثلج وبعد ذلك تكسى بصلصه شوفروا بيضاء وبعد ان تبرد الصلصة فوق الثلج ترسم وسط الكوستليتة بقطعة لسان احمر مستديرة ومنقوشة ويرش دوائر الكوستليته خط رفيع من التروف المفروم وبعد ذلك تلمع بالجليبه وتترك على الثلج وعند الطلب ترفع الكوستليته واحده بعد الأخرى بالسكينة وترص في صحن مستديرة وفي الوسط جليبه مفروم ممزوجا بالتروف المقطعة قطعا رفيعه وجليبه مقطع احجبة أو هلالات حول الدائر وتقدم فى الحال

كوتليت دانيو آن شوفروا Gôtelette d agneau en Chaud Froid

وهو أن تسوى الكوستليته بريزيه كالمتقدمة ويقطع ريشا متساوية وتكسى بصوص شوفروا برين وبعد أن تبردفوق الثلج ترسم بقطع من التروف وتلمع بجليبه ثم ترص في صحن مستدير وفي وسط صلاتة ألاروس وفي الدوائر جليبة مقطع احجبة أو هلالات وتقدم في الحال

كوتليت دانيو شوفروا Côtelette d agneau Chaud-froid

هو ان تحضر الكوستليتة مسواه بريزيه كالسابق ذكرها ثم تقطعها ريشامتساوية وتتساوى جيدا من الجوانب بالسكينة ثم تصفى محل التسوية بشاشة بعد ان ينظف جيدا من الزبدة ويمزج مع صوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وبعدان تبرد جيداً تغطس فى الثلاجه وترسم بالتروف وتلمع بالجليبه وترص في الصحن حول قالب صلاته الاروس وكروتون جليبه من الدائر وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب

كوتليت دى موتون او بوانت داسبرج Côtelette de mouton aux Pointe d asperges

هو ان تحضر مقدارامن الكوستليته الضأن مسواه بريزيه كالمتقدم ذكرها وبعد أن تبرد في محل التسوية تقطع ريشا متساوية وتتساوي جيدا بالسكينة من الجوانب وتكسى الكوستليته من جنب واحد بموس مصنوع من

محل تنظيف الكوستليتة كالموضح في انواع الامواس وتتساوى جيدا حتى تصير بيضاوية وتوضع في ثلاجة حتي يجمد الموسي ثم تكسى بصلصه شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد ترسم بالتروف وتلمع بالجليية ثم تلبس الكوستليته بالورد وترص فوق قالب مستدير صلاتة ايطالين ممزوجة بتروف جلين مرشوش عليها صلصة مستاردة خفيفة وكروتون جليه من الدائر وتقدم فى الحال

كوتليت دانيو الا ايكارلات — Côtelette d agneau à l'écerlate

هو ان تحضر مقدارا من الكوستليتة الضأن الصغيرة وتقطعها ريشا متساوية وتبطها بطاً خفيفاً ويضاف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتيه بالزبدة وتنقل عليها خفيفا حتى تبرد وتتساوي جيدا من الدوائر بالسكينة ثم ترصها في صينيه وتلمعها بجليه ثم تحضر قالب مستدير مثل الكعكة وتملأه بجليه وبعد ان يحمر يقلب فى صحن مستدير ويملأ من الوسط بصلاطه ماسدوان من الخضروات وترص الكوستليته حول الصلاطه فوق قالب الجليه ويوضع بين كل ريشة من الكوستليته ترنش لسان متساوى مثل الكوستليته احمر وكروتون جليه من الدائر وتقدم فى الحال والكوستليتة دائماً تلبس بالورد

الايبول دانيو (المروحه الضأن)

ايپول دانيو بون فام — Epaule d agneau Bonne-Femme

هو ان تحضر مروحه من الضان او اكثر حسب الطلب وتخليها من العظم ثم تفرد على الترابيزه وتبطها بالصطور ويضاف لها ملحاً وفلفلا ثم علا بفارسه اعتياديه وتلف وتخيط بمبير صغير (ابره كبيرة) بدوباره رفيعه ثم تلف ثانياً بالدوبارة أيضا وتحمر بالمسلي في كسارولة ويضاف لها مقدارا من الخضروات وتغطى وتسوى مقدار نصف تسوية فى فرن هادىء ثم ترفعها من الكسارولة وتضعها في صحن فرن من الفخار أو فى كوكوت بيضاى ويضاف لها من الدائر مقدار ٢٠٠ جرام فاصوليا بيضاء مسواه ثلثي تسوية بالماء ومقدار ١٠٠ جرام جزر مقطع ترنشا رفيعا ومسوى نصف تسوية ومقدار ١٠٠ جرام بصل مقطع (اعنسيه) أي ترسا رفيعا مسوي سوتيه بالزبدة نصف تسوية وفصان من الثوم مبطوطان وترممها بالزبدة محل التسويه ويضاف لها ملحا وفلفلا خفيفا وورقة لاورو وتغطي ويتم تسويتها في فرن هادىء وعند ما تسوى تفك الدوبارة وتخدم مثل ما هى عليه وتحتها صحن آخر مفرود عليه فوطه أو ورق دانتله وتقدم في الحال

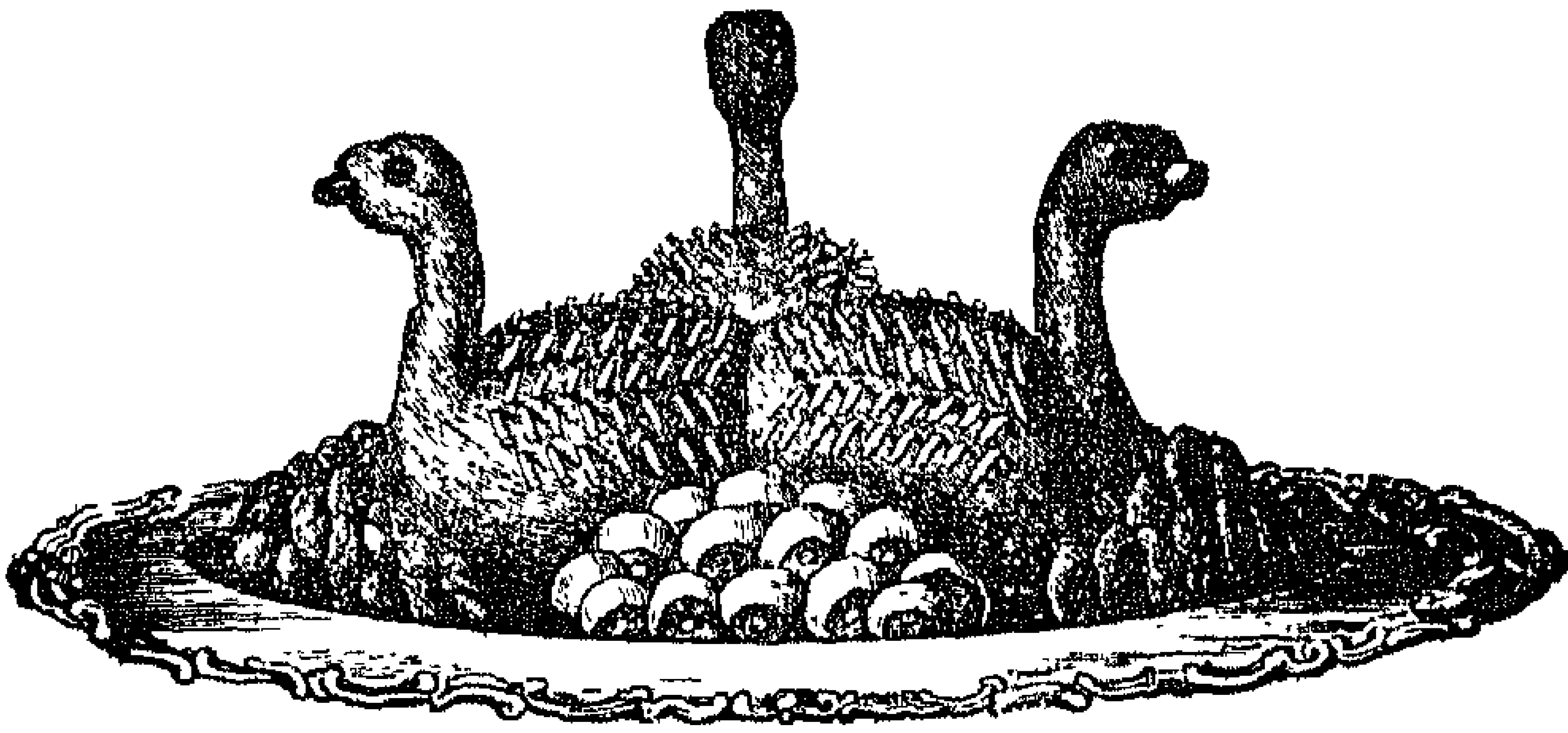
ايپول دانيو الا بولانجير — Epaule d agneau à la Boulangére

هو أن تحضر مروحة ضأن وتخليها من العظم ويضاف لها ملحا وفلفلا وتلف حول بعضها وتربط بالدوباره وتحمر بالزبدة او المسلي في سطوار وتسوي في الفرن مقدار نصف تسويه ثم ترفعها وتضعها في صحن فرن من الفخار بيضاوي ويضاف لها من الدائر مقدار نصف اقه بطاطس مقطعة قطعا مستديرة بسمك متوسط ومقدار أربع بصلات

مقطعة (اعنسيه) اي ترسا رفيعا مسواه بالزبدة نصف تسويه ويضاف لها ملحا وفلفلا خفيفا وورقة لاورو وتصفى عليها الزبدة محل التسوية وتسوى فى فرن هاديء ويرش عليها دائما اثناء التسوية بزبدة من الارضية اى من محل التسويةوعندما يتم تسويتها تفك الدوبارة ويرش الجرناتير بعقدونس خفيف مفروم رماً ناعماً ويخدم مثل ماهو عليهوتحتها صحن آخر مفروش بداخله فوطه او ورقة دانتلهوتقدم في الحال

ايبول دانيوآن كانيتون — épaules d agneau en Canetons

هو أن تحضر مقدار ثلاثة مراوح من الضأن وتخلى من العظم وترسم رجلها بشكل البطة وتملأ بفارسة من البتلو أو الضأن وتخيط بالدوبارة رفيعة وتشك بيكيه باللارد أو الدهن وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وبعد ذلك تفك من الدوبارة وتقطع قطعاً مستديره وتوضع الثلاثة في صحن مستدير كما هي موضحة في الرسم ويوضع لها جرنيه حول الدائر رؤوس شامبنيون وزيتون فارسي ومسوى اجلاسيهوبصل قويرمه مسوى اجلاسيه وبطاطس بالمعلقة مسواه بالزبده ويكسى بجومحل تسويتها مربوطة ربطا خفيفا بالفيكيل والمادير والباقي في الصلصيرا وتقدم فى الحال



(رسم ٥٤) ايبول دانيو آن كانيتون

ايبول دانيو بريزيه — Épaules d agneau Bauraisée

هو ان تحضر مروحه من الضأن وتخليها من العظم وتملأ بالفارسة او تلف بدون فارسة وتربط بالدوبارة وتسوى بريزيه كالمعتاد وبعد ان تسوى تفك من الدوبارة وتوضع فى الصحن مقطعة او صحيحة حسب الطلب ويضاف لها جرنيه اى نوع من الخضروات مثل البازلا الخضراء او الفاصوليا الخضراء بالزبدة او خلافها او اى نوع من البوريهات مثل بوريه البطاطس او البازلا او خلافها وترش من محل التسوية وتقدم فى الحال

ايبول دانيو فلوريان — Épaules d agneau Florian

هو ان تحضر مروحة من الضأن وتنظفها تنظيفاً جيدا من الجلد ويضاف لها ملحا وفلفلا وتوضع في سطوار فوق شباك سلك لاجل ان يرفعها عن ارضية السطوارلأجل أن لاتمسها الزبدة او المسلى اثناء التسويه ثم ترشها بزبدة خفيفة وتسوي فى فرن متوسط وتقلبها من وقت الي آخر لاجل أن تحمر من الجانبين وعند اتمام تسويتها تدهن بالزبدة خفيفا وترش بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ثم تضعها في فرن لأن يتورد العيش وتوضع في الصحن ويضاف لها جرنيه من الدائر لاتوجه مقسومة على أربعة مسواه بريزيه وجزر بالمعلقة مثل الزيتون مسوى اجلاسيه بالزبدة وبصل قويرمة مسوى بالزبده وبطاطس بالمعلقة الكبيرة مثل البندق مسوى ايضا بالزبدء ويخدم معها في الصلصيرا چو مكرر وتقدم فى الحال

ايبول دانيو ڤاند سور — Épaules d agneau Windsor

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتفردها على الترابيزه وتبطها بطا خفيفا ويضاف لها ملحا وفلفلا وتملأ ها بمقدار ٢٠٠ جرام فارسة بالزبده الموضحه في انواع الفرس ممزوج معها مقدار معلقتين دوكسيل ناشف الموضح في باب تحضيرات مختلفه لأجل الجرناتير وملعقة صغيرة من مقدونس مفروم وتلف وتخيط وتربط بالدوباره وتسوى بريزيه كالمعتاد وبعد أن يتم تسويتها تقطع قطعا مستديرة بتخانة متساوية وبعد أن تفك من الدوبارة ترص في الصحن وبين القطعة والاخرى ترنش من اللسان ويضاف لها جرنيه من الدائر أي نوع من بوريهات الخضروات بازلا أو بطاطس أو خضروات مشكلة ومعها محل التسوية في الصلصيرا بعد أن ينظف جيداً من الزبده وتقدم في الحال

ايبول دانيو او ناڤيه — Épaules d agneau aux Navets

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتملأ ها بفارسة عادية وتلف وتخيط بالدوبارة وتسوى بريزيه مقدار ثلثي تسويه ثم ترفع القطعة وتضعها في سطوار آخر ويضاف لها من الدائر مقدار نصف أقة لفت موضبة (جوزداي) مثل فصوص الثوم ومتطقة سوتيه بالزبده ومضاف لها قليلا من السكر ومقدار ٢٠ بصلة قويرمة ثم تصفى محل التسوية فوقها ثم تغطي ويكمل تسويتها في فرن هادىء وبعد ان يتم تسويتها تفك الدوبارة وتضع اللحم في الصحن مقطع أو صحيح حسب الطلب ويضاف لها الجرناتير اللفت والبصل من الدائر ثم ترش بمحل التسوية بعد أن تنظف جيداً من الزبدة وتقدم في الحال

ايبول دنيواو راسين — Épaule d agneau aux Racines

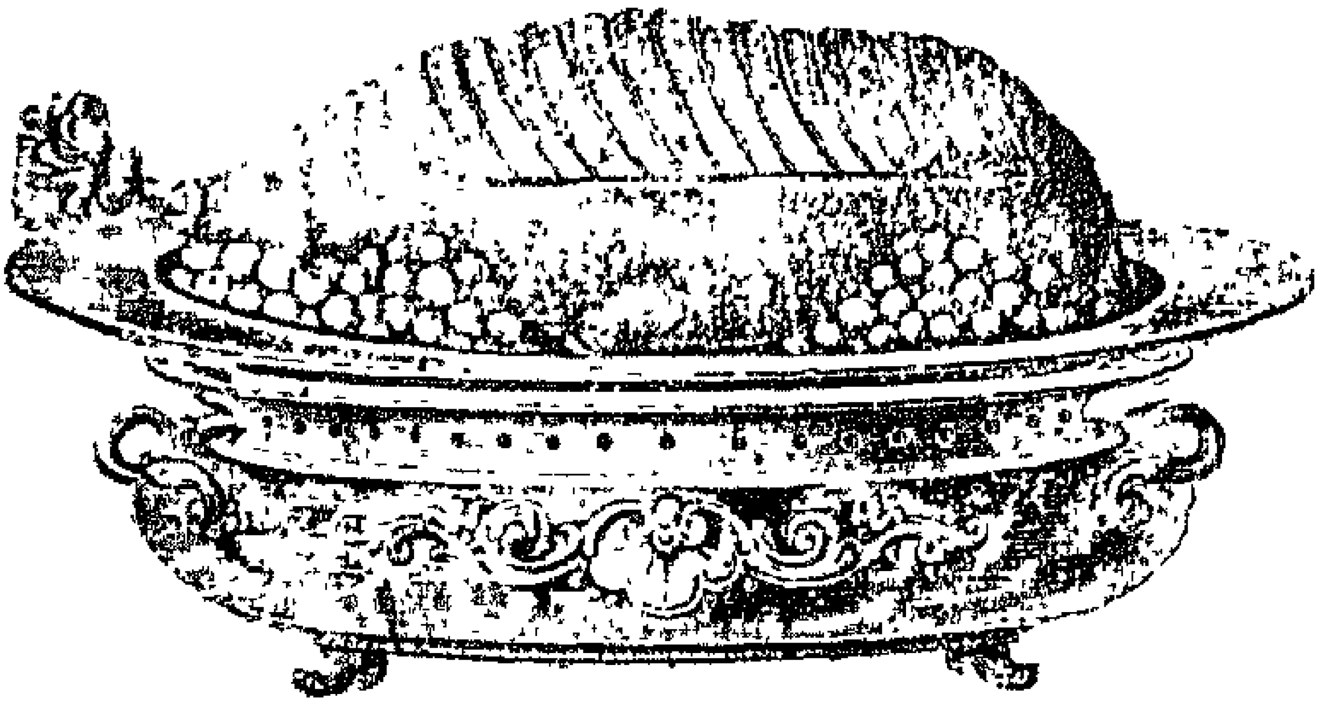
هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتملأ ها بفارسة عادية وتلف وتخيط بدوبارة رفيعةوتسوى بريزيه كالمعتاد ثم تفك من الدوبارة وتضعها في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ويضاف لها جرنيه من الدائر جزر ولفت موضبان بالملعقة مثل الزيتون ومسويان اجلاسيه بالزبده ورؤوس كرفس مسوى بريزيه وبصل قويرمة مسوى بالزبده وموضوعان حول القطعة بشكل اهرامات صغيرة كل منها على حدته وتخدم معها في الصلصيرا محل التسوية بعد ان تنظف جيداً من الزبدة وتصفي من الشنوار وتقدم في الحال

الفخذه الضان (جيجو دانيو) — Gigot d agneau

جيجو دانيوالا انجلاز — Gigot d agneau a l' Anglaise

هو أن تحضر فخذه من الضأن وتنظفها تنظيفا جيداً من الجلد والشغت ثم تقطع عظمه (العكش) وتخليها من العظمه التي يقال لها (الصدفة) ثم تغسلها بالماء وتضعها في كسارولة على النار وتغطي بالماء وبعد أن تغلي غلوة

واحدة ترفعها عن النار وتبرد عليها بماء بارد وبعد تنظيفها جيداً تغطى بالماء وتضعها على النار حتي تغلى ثم تنظف من الرغوة التى تظهر على وجه الماء بعد الغليان ثم يضاف لها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وجزر وكرفس وكراث وورقة لاورو ثم يضاف لها أيضا بصلتان مغروس فيها عودان قرنفل ومقدار ٤ حبيات من الفلفل الصحيح وقليل من الملح وتغطى وتسوي على نار



(رسم ٥٥) چيجو دانيو الا انجليز

متوسطه وبعد أن تسوى توضع في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ثم يضاف لها من الدائر جرناتير الا انجليه الموضحة فى انواع الجرناتير ويخدم معها في الصلصيرا صلصة زبدة الا انجليه الموضحة فى انواع الصلص الانجليزيه الساخنة ممزوجة بملعقة كبرى وتقدم في الحال ويمكن ان يخدم معها بوريه لفت أو كرفس مسواة مع الفخذة ويخدم معها ايضا بطاطس بوريه أو بوريه فاصوليا خضراء

چيجو دانيو بريزيه — Gigot d agneau Braise

هو أن تحضر الفخذة الضأن وتتساوى كالسابق ذكرها ويضاف لها ملحاً وفلفلاً وتضعها فى كسارولة بداخلها زبدة أو مسلي تني وتدخل فى الفرن حتى تحمر من الجانبين ثم تضيف لها قطعة جزر وقطعة كراث وكرفس وبصلة وورقة لاورو ويضاف لها كوبتان من المرقة أو الماء ثم تغطى وتسوى في فرن متوسط الحرارة على نار هادئة وعند ما يتم تسويتها ترش عليها مقدار ٣ أو ٤ ملاعق چو ثم تنكشف عنها الغطاء لاجل أن تورد في الفرن ثم تضعها في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ثم تضيف لها جرنيه بطاطس بوريه أو بوريه كرفس أو بوريه فاصوليا بيضة أو بوريه قرنبيط وتخدم معها من محل التسويه فى الصلصيرا بعد أن تنظف تنظيفاً جيدا من الزبدة وتصفي من الشنوار وتقدم فى الحال

چيجو دانيو الا بوردوليز — Gigot d agneau à la Bordelaise

هو أن تحضر الفخذة الضأن وتنظفها تنظيفا جيدا وتخليها من العظم بدون ان تشق على اثنين ثم تغرس بيكيه باللارد او بالليه ثم تملأ بالفارسة الآتية : مقدار ٤٠٠ جرام لحم بتلو احمر مفروم قرما ناعما بالماكينة ومقدار ٢٠٠ جرام زبدة و ١٥٠ جرام قلب عيش افرنكى مبلل بالماء ومعصور جيدا ومقدار بيضتان وملحا وفلفلا وجوز الطيب ومقدار ٥٠ جرام بصل مفروم ومسوى نصف تسويه بالزبدة وتمزجها جيداً ببعضها ثم تخيط وتضع الفخذة فى كسارولة ومعها مقدرا من المسلي او الزبدة وتضعها في فرن متوسط وبعد ان تحمر تضيف لها مقدار من خلاصة اللحم وتغطى ثم تسوي مقدار ثلثين تسوية في فرن متوسط الحرارة ثم تضيف لها مقدار كيلو جزر ولفت موضبان شاتو وفصان من الثوم ومقدار نصف كيلو لارد من الدوش مسوي بلانشيه (غلو واحده) ثم تغطيها ويتم تسويتها فى الفرن وبعد ذلك ترفع الفخذة وتفكها من الدوبارة وتضعها فى الصحن مقطعه او صحيحة حسب الطلب وتضيف لها الجزر واللفت من الدائر وتقطع اللارد قطعا صغيرة وتضعه ايضا حول الدائر ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم ممزوجة بمحل التسوية بعد ان يرسي وتقدم في الحال : — ويمكن الاستغناء عن اللارد

چيجو دانيو بولانچير Gigot d agneau Boulangére

هو ان تحضر الفخذة الصأن من البلدي الصغير و تنظفها تنظيفا جيدا كالسابق شرحها والافضل أن تخلي من العظم وترش مراالداخل بالملح والفلفل وتربط بالدوبارة ثم تسوى فيالفرن بالزبدة او المسلي في صينية او فى سطوار مقدار ثلثين التسويه ثم يضاف لها مقدار نصف اقة بطاطس مقطعة قطعا مستديرة بتخانة متوسطة او على أربعة ومقدار اربع بصلات مقطعة (ايمنسيه) ترس رفيع منطفة سوتيه بالزبدة نصف تسويه ويضـاف لها ملحاً وفلفلا ويكمل تسويتها فىفرن متوسط الحرارة ويرش عليها دائما اثناء التسويه من محل التسوية حتى يتم تسويتها وتفك من الدوبارة وتضعها فى الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ثم يضاف لها البصل مع البطاطس من الدائر وتقدم في الحال بعد أن يرش الجرناتير بمقدونس خفيف مفروم ويمكن ايضا أن يكمل تسويتها فى صحن فرن بيضاوي وتقدم مثل ما هي

چيجو دانيو بونم فام Gigot d agneau Bonne Femme

هو أن تحضر فخذه من الضأن البلدي الصغير وتنظفها جيداً كما سبق شرحها وكيفية تسويتها مثل ايبول دانيو بون فام (المروحة ضأن)

چيجو دانيو بريطون Gigot d agneau Bretonne

هو أن تحضر فخذه من الضأن البلدي الصغير وتنظفها تنظيفا جيداً كما سبق شرحها ويضاف لها ملحا وفلفلا وتسوى روتي كالمعتاد (روستو) وعند ما يتم تسويتها تضعها فى الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ويخدم معها في إناء آخر فاصوليا بيضاء مسواه الابريطون أو بوريه فاصوليا ويخدم معها چو الفخذه فى الصلصيرا بعد أن تنظفها جيداً من الزبده وتصفي من شاشة أو شنوار وتقدم فى الحال

چيجودانيو مارينيه ان شڤرى Gigot d agneau Marine en Chevreuil

هو أن تحضر فخذه من الضأن البلدى الصغيرة وتنظفها تنظيفا جيداً كما سبق شرحها وتغرس بيكيه باللارد أو بالجليه وتخمر فىمارينادا للحم الضأن الموضح فىانواع المارينادامدة يومين في ايام الصيف وأربعة أيام فى الشتاء وعند تسويتها تجفف جيداً وتوضع فوق شباك من السلك داخل صينية أو سطوار حتى لا يصلها المسلى أو الچو الخارج منها ثم ترش بالزبده وتضعها فى فرن حام لأجل أن تسوى وتورد من الجانبين وبعد أن تسوي تضعها فى الصحن ويخدم معها في الصلصيرا صوص شڤري وتقدم فى الحال .

چيجو دانيو صوص مانت « صلصة نعناع » Gigot d agneau Sauce Menthe

هو أن تحضر فخذ ضأن صغيرة وتسوي روتي كالمعتاد وتخدم معها (صوص مانت) أي صلصة نعناع الموضحة في انواع الصلصي وتحشي دائما مع الفخذه

چيجو دانيو سوبيز Gigot d agneau Soubise

هو أن تحضر الفخذه الضأن الصغيرة وتنظفها تنظيفا جيداً كما سبق شرحها وتسوى بريزيه مقدار ثلثين التسوية وتوضعها فى كسارولة أخرى ثم تضيف لها مقدار نصف كيلو بصل مقطع امنسيه أى (ترس رفيع) ويسوي بلانشيه مقدار غلوة واحدة ومقدار ٣٠٠ جرام أرز ثم تصفي عليها محل التسوية وبعد ذلك تغطى وتسوى فى الفرن على نار هادئة جداً وعند اتمام تسويتها ترفع الفخذه وتوضعها فى صينية وترش عليها مقداراً من الجو وتوضعها تورد فى فرن حام ثم توضعها فى الصحن صحيحة أو مقطعة حسب الطلب ويخدم معها فى إناء آخر بوريه البصل المسوي مع الفخذه بعد أن يصفي من المنخل ويضاف له قليلا من الزبدة الطازجه ويخدم معا چو خفيف في الصلصيرا وتقدم فى الحال . ويمكن أيضا أن يسوى الأرز والبصل مع بعضهما من غير الفخذه بقليل من الشوربة والزبدة الطازجة وبعد التسوية يصفي بوريه والافضل ا يسوى مع الفخذ لاجل الطعم

چيجو دانيو سو لا ساندر Gigot d agneau Sous la cendre

هو ان تحضر فخذة أوزى صغير وتنظفها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها بالمسلي في الفرن وبعد ان تحمر يلف حولها مقدار رطل من اللحمة مفروم فرماً ناعما وممزوج بمقدار الربع دهن مفروم وقليل من التروف ملفوفه لفاً ناعما جدا ثم تلف بالطرب وبعد لفها بالطرب تلف ايضا فى طبقه من العجين بسمك ١ سينتيمترا معجونه بالدهن والماء وتوضعها فى صنيه ثم تفتحها من اعلى فتحا صغيرا لاجل ان يخرج منها البخار وتسوى في فرن متوسط مده ساعه ونصف ثم تخرجها من الفرن وتضيف لها مقدار ٤ ملاعق صوص بيريجو في الفتحة ثم توضع في الصحن وتقدم مثل ما هي فى الحال

چيجو دانيو فروا «البارد» الفخذه الباردة Gigot d agneau Froids

رهو يسوى روتي أو بريزيه وبعد ان يبرد يقدم مثل اللحوم الاخرى البارده

الكوارع الضان «بييه دانيو» Pieds d agneau

هو ان تحضر مقداً من الكوارع الضان وتنظفها تنطيفا جيدا ثم تحرق الشعر الرفيع على اسبرتو وتسويها اولا بلانشيه مقدار غلوتين ثم يبرد عليها بماء بارد وتغسلها غسلا جيدا وبعد ان تسويهما بريزيه كالمعتاد بالخضروات اوتسويهما أبيض مثل ما هو موضح فى الكوارع البتلو

بييه دانيو ان بلانكيت Pieds d agneau Blanquette

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع وتسويها أبيض كما سبق شرحه وبعد ان تسويها تنظفها من العظم وتوضعها في سطوار او كسارولة وتضيف معها مقدار ١٠ بصلات قويرمه مسواه ابيض بالمرقه ومقدار ٢٥ رأس شامبنيون صغيره او مقسومه على اثنين وتمزجها بمقدار نصف لتر صوص الماند وتتركها تغلى على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم تغرفها فى صحن غويط وترش عليها بقدونس خفيف مفروم وتقدم فى الحال

بييه دانيو الا پوليت — Pieds d agneau à la Poulette

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع الضأن وتسويها ابيض كما سبق شرحه وتنظفها من العظم وتوضعها فى كسارولة أو في سطوار ثم تمزجها بمقدار نصف لتر من صوص ڤوليتيه ممزوجه بشامبنيون ايمنسيه (ترس رفيع) وتغرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف مفرومافرما ناعماوكروتون من العيش مقطع احجبه ومحمر بالزبدة من الدائر ويقدم في الحال

بييه دانيو الا تيرولين — Pieds d agneau à la Tyrolienne

هوان تفرم مقدار بصلتين فرما ناعما ثم تحمرها بالزبدة في كسارولة وتضيف عليهما ٤ اربعة من الطماطم مقشره وخاليه من البذر ومفرومه ثم تضيف لها مقداراً من الملح والفلفل وملعقه من المقدونس المفروم وفصان من الثوم مفرومان ايضا ثم تغطي وتسوى على نار هادئة وتضيف لها اخيرا مقدار ٤ ملاعق صوص بواڤراد ثم تحضر مقدارا من الكوارع مسواه بيضاء وتنظفها من العظم وتوضعها مع الصلصه وتغليها على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم ترصها في صحن غويط وتقدمها في الحال

فريتودى بييه دانيو — Fritot de Pieds d agneau

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع وتسويها ابيض وتخليها من العظم ثم تحمرها مدة ٢٠ دقيقه وهى دائبه في عصير ليمون وقليل من الزيت والملح والفلفل وجوز الطيب وملعقة مقدونس مفروم ثم تغطسها في عجين بتافرى خفيف وتحمرهما فريتو ثم ترصهما على فوطة او ورقة دانتلة مفرودة بداخل الصحن وحولها مقدونس فريتو ويخدم معهما صلصه طماطم في الصلصيرا وتقدم في الحال

بييه دانيو فريت — Pieds d agneau Frits

وهو مثل ماذكر فى الكوارع البتلو

بييه دانيو الا روبانيز — Pieds d agneau à la Rouennaise

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع الضان مسواه بلانشيه مقدار غلوتين وتسويها بريزية بالمادير وبعد ان تسويها جيدا تخليها من العظم وتشقها على اثنين بالطول ثم تنظف محل التسوية من الزبدة ويصفي في كسارولة خري ثم توضعه على النار حتي يرسى وبعد ذلك تضيف له مقدار ملعقتين من الكونياك ثم تحضر فارسه بالتجهزات الاتية :— مقدار كيلو لحم مفروم ، مقدار ١٢٥ جرام بصل مفروم فرما ناعما ومسوى بالزبدة وملعقه مقدونس مفروم محل التسويه بعد ان يرسي وتمزجها مزجا جيدا ببعض وتملا نصف الكوارع وتطبقها على بعض ثم تلفها فى قطعة طرب رفيعه وترشها بالزبدة وبقلب عيش افرنكى مصفي من المنخل وتسويها جريبه على الفحم البلدى وترصها في الصحن وتقدم في الحال :— ويمكن ان يخدم معها صوص مادير في الصلصيرا وتصنع باقي الكوارع مثل الكوارع البتلو

انواع الصدر أي الدوش الضأن

البواترين Poitrine

بواترين دانيو الابيرچير Poitrine d agneau à la Bergére

هو ان تحضر مقدارا من الدوش الضان ويسوى بريزية كالمعتاد ويخلى من العظم ثم تثقل عليه حتى يبرد ثم يقطع قطعا متساويه مثل الاصابع ويرش بالدقيق رشا خفيفا ويغطس في بيض مخفوق بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وممزوج معه مقدار النصف شامبنيون مفروم ويرش بزبدة سائحه ويسوي جريه على الفحم البلدي ويرص في الصحن وتضيف له جرنيه من الدائر بطاطس بوم باي ويخدم معه في الصلصيرا صوص دوكسيل ويقدم في الحال

بواترين دانيو الاديابل Poitrine d agneau à la Diable

هو أن تحضر مقداراً من الدوش ويسوي ويخلى من العظم ويثقل عليه حتى يبردا ثم يقطع قطعاً متساوية مثل الاصابع ويلف في المستاردة ممزوجة بقليل من الشطة كاين بيبر ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويرش بالزبده ويسوي جريه على الفحم أو على نار هادئه ثم يرص فى الصحن على ورق دانتله ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديابل ويقدم في الحال

بواترين دانيوڤيربرية Poitrine d agneau Vert-Pré

هو أن تحضر مقداراً من الدوش الضأن ويسوى بريزيه ويخلى من العظم وتثقل عليه حتى يبرد ويقطع قطعا متساوية ويرش بالدقيق رشاً خفيفاً ويجنبه برمزان ثم تغطس في البيض وتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبده وتسوى جريه على الفحم على نار متوسطة أو في الفرن ورص فى الصحن ثم تضيف له جرنيه بطاطس بوم باي وكريسون ويخدم معه فى الصلصيرا زبدة الامتردوتيل دافئة ويقدم فى الحال . ملحوظة :—ويمكن ان يسوى بانيه كالسابق ذكره ويخدم معه أي نوع من البوريهات مثل بوريه بطاطس أو بوريه بازلا أو بوريه عدس

الكلاوى الضأن

رونيودانو سوتية الا بيريشون Rognons d agneau Sautés à la Berrichonne

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي الضأن وتقطعه ترنش على ثلاثة أو أربعة وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمرها سوتيه على نار حامية ويطفى عليها بصوص بوردوليز ممزوجة بقطعة من اللارد والشامبنيون مثل ما هو موضح في الكلاوي البتلو ويقدم فى الحال

روني‍و دانيو الا بروشيت Rognons d agneau à la Brochettes

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي الضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً من الدهن وتشقها على اثنين بدون أن تفصل وتغرز في السيخ بالعرض لأجل أن تظل مفرودة ثم تضيف لها ملحا وفلفلا وترش بالزبدة وتسوى جريه على الفحم ثم ترص في الصحن بعد أن تسوى ويوضع فوق كل كلوه قطعة من زبدة الامتردوتيل مثل البندقه وتقدم في الحال

رونيو دانيو روشت الاسبانيولى Rognons d agneau Brochettes à l' espagnole

هو أن تحضر مقدار من الكلاوى وتسويها كالسابق ذكرها وترصها في الصحن وتوضع فوق كل كلو من الوسط قطعه من زبدة الامتر دوتيل ممزوجة بفلفل حلو مفرما فرما ناعماً بنسبة ٢٥ جرام فلفل على ١٠٠ جرام زبدة وتوضع الكلوة فوق نصف قطعة من الطماطم مقشرة وخالية من البذر مسواه بالزبدة وتضيف لها جرنيه من الدائر بصل مقطع حلو ومتبن في الدقيق ومحمر فريتو وقت الطلب

بروشيت دي رونيو دأنيو Brochettes de Rognons d agneau

هو أن تحضر مقدارا من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتقطعها قطعا مستديرة بسمك ١ سنتيمترا وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتيه بالزبدة على نار حامية بسرعة ثم تشك في السيخ وبين الواحدة والاخري قطعة لارد مسواه بلانشيه وقطعة شامبنيون مستديرة سوتيه بالزبدة وهكذا حتى يتم مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة وترش بالزبدة وتتبن فيقلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويكمل نضجها جريه وتقدم بدون صلصة

رونيو دانيو توربيجو Rognons d agneau Turbigo

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشق الكلوه على اثنين ثم تضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في صحن مستدير وتضيف لها في الوسط جرناتير شامبنيون صغير وصوسيس (سجق) شيبولاته مسوى جريه ثم تطفى على محل تسوية الكبدة مقدار ملعقتين من النبيذ الابيض ومقداراً من صوص ديميجلاس ممزوجا بصلصة طماطم وقليل من الشطة كاين بيبر وتكسى بها الصلصة والكلاوي وتقدم في الحال

رونيو دانيو أوجراتان Rognons d agneau au gratin

هو ان تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشق الكلوه على اثنين ثم تضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها على الجنب المقطوع ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتضع في وسطه فارسه عادية ممزوج معها مقدار الثلث دوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرناتير ثم تصلحها بيضاوى فى وسط الصحن وترص حولها من الدائر قطع شامبنيون ثم ترص الكلاوي من أعلى مغروسة في الفارسة ثم توضع رأس شامبنيون كبيرة في الوسط الفارسة من أعلى ويكسى الجميع بصوص دوكسيل يابسة قليلا وترش من أعلى بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيف

وتورد فى فرن متوسط وعند ما تخرجها من الفرن تضيف لها خيط صوص ديميجلاس من الدائر وبعض نقط ليمون من أعلى ثم ترش بمقدونس خفيف مفروم فرما ناعماً وتقدم فى الحال

توربان دي رونيو دانيو ألا بيا مونتيز Turban de Rognons d agneau à la Piémontaise

هو أن تحضر مقدارا من الارز مسوي روزوتو أبيض ممزوج بتروف مفرومه ويعبأ فى قالب مستدير مثل الكعكة ثم تحضر مقدارا من الكلاوي الضأن وتنظفها من الدهن وتشق الكلوه على اثنين وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تقلب قالب الارز في وسط صحن مستدير وترص الكلاوي من أعلى حول دائر القالب وبين القطعة والاخرى ترنش تروف وتضيف لها فى الوسط صوص ديميجلاس ممزوجة بالطماطم ويقدم في الحال

رونيو دانيو سوتيه او شامبانيه Rognons Sautés au Champagne

هو ان تحضر مقداراً من الكلاوى وتنظفها من الدهن وتشقها على اثنين وتضيف لها ملحاً وفلفلا ثم تحمرها سوتيه بالزبدة على نار حامية بسرعة وبعد ذلك ترصها فى صحن غويط وتطفى على محل التسويه مقدار فنجال قهوة صغير من الشامبانيه على مقدار ٤ اربعة كلاوى و بعد ان ترسى تضيف لها ملعقة جلاس ديڤياند وعصير نصف ليمونه ثم تخفقها بمقداراً من الزبدة الطازجه بعيداً عن النار وتكسي بها الكلاوي وتقدم فى الحال

رونيو سوتيه كارڤالو Rognons Sautés Carvalho

هو ان تحضر مقدارا من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشقها على اثنين وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتيه بالزبده بسرعة على نار حاميه وترصها فوق كروتون من العيش مقطوع مثل الكلوه ومحمر فريتو بالزبدة وتوضع فوق كل نصف كلوة قطعتين من التروف وراس شامبنيون صغيره ثم تطفي على محل التسوية بالماديرا وقليل من صوص ديميجلاس وتخفقها بقطعة من الزبدة الطازجة بعيدا عن النار وتكسى بها الكلاوى وتقدم في الحال

رونيو دانيو ميشيل Rognons d agneau Michel

هو ان تحضر مقدار ٦ كلاوى ضأن وتنظفها من الدهن وتشقها على اثنين وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتية بالزبدة ومقدارا ٢٠٠ جرام فواجرا اي (كبدة اوز) وتقطع قطعاً صغيرة مربعة وتضيف لها ملحا وفلفلا وتتبن فى الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة محل التسوية على مقدار الثلثين شيكروت مسوى بريزيه ثم يعبأ فى طورته بحرف واطي من العجين مسوى فاضي ثم ترص فوق الشيكروت الكلاوي الضأن محمرة سوتيه بالزبده ومجلسة بجلاس ديڤياند خفيف ثم يرش الجلاس محل الكلاوي من اعلى وتقدم في الحال

رونيو دانيو الا هوسارد Rognons d agneau à la Hussarde

هو ان تحضر مقدار ٦ كلاوي ضأن وتنظفها من الدهن ثم تحضر بصلتين وتفرمها فرماً ناعما وتنطقها سوتيه بالزبدة وتمزجها مع مقدار ٢٥ جرام بطاطس بوم دوشيس وتصب بدائر صحن مستدير بالكيس بيبلة

منقوشه صوراً من الدائر بعلو ٣ سم ثم يرش الصور بعيش مدقوق وزبدة سائحة وتحمر فى الفرن ثم تقطع الكلاوى على اثنين وتضيف لها محلا وفلفلا وتحمرها سوتية بالزبده وترصها في الصحن وسط البطاطس وتطفى على محل تحمير الكلاوي مقدار ٤ ملاعق صوص ديمجلاس وملعقتين من صلصة الطماطم وملعقة ريفور مبشور او مفروم ويكسى بها الكلاوي وتقدم فى الحال

رونيو دانيو ڤير بريه — Rognons d agneau Vert-Pré

هو أن تحضر الكلاوى وتسويها مثل رونيو بورشيت ويرص في صحن مستطيل وتضيف لكل كلاوه من اعلى قطعة زبده الامتردوتيل وجرنيه من الجانبين بطاطس بوم باى وكريسون من طرفي الصحن ويقدم في الحال

رونيو دانيو ڤييڤيل — Rognons d agneau Viéville

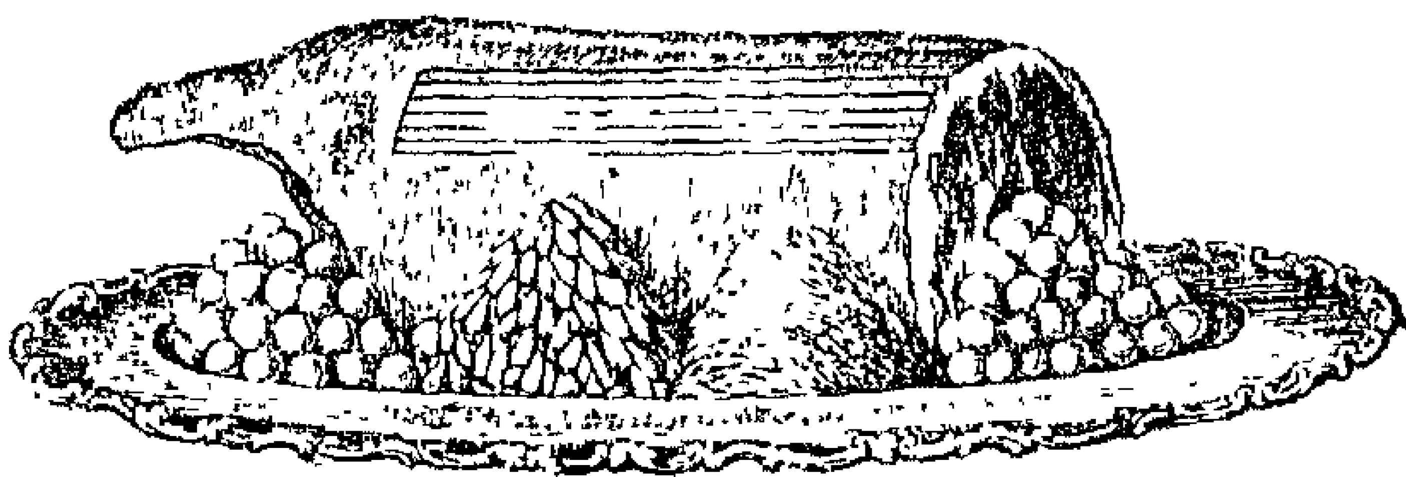
هو أن تحضر مقدارا من الكلاوى الضأن وتنظفها من الدهن وتشق الكلاوه على اثنين وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص فوق كروتون من العيش مقطع مثل الكلوه وتحمر فريتو بالزبده وتضيف لها جرنيه في الوسط بصل قويرمه مسوى اجلاسيه بالزبده وصوصيس اى (سجق) شيبولاته مسوى جرنيه أوسوتيه بالزبده وبين الكلوه والاخرى وفوق كل كلاوه رأس شامبنيون صغيره مسواه بالزبدة ثم تطفى على محل تحمير الكلاوي بالماديرا ومقدار أربع ملاعق صوص ديمجلاس وتخفقها بعيدا عن النار بقطعة زبده طازجه وتكسي بها الكلاوى والجرناتير وتقدم في الحال وتخدم باقي انواع الكلاوي مثل انواع الكلاوي البتلو

السيل دانيو «ظهر الاوزي» — Selle d agneau

السيل هو ظهر الخروف ابتداء من الكوستليته الى الفخذه بدون ان يشق ثم ترفع منه الكلاوى والدهن وتقشر الظهر من القشره الرفيعه التي من اعلى اللحم وبحزم السيل بالدوبارة ويسوي بريزيه او روستو وبعد ان يسوي يخلع اللحم من اعلى ويقطع ترنش رفيع ويرد محله مثل ماهو موضع فى السيل البتلو ويضاف له الجرناتير الاتيه مع تسميه أسم السيل باسم الجرناتير التي تخدم معه مثل سيل دانيو بولانجير يخدم معه جرناتير بولانجير حول الدائر وكذلك سيل الادوفين يخدم معه جرناتير الا دوفين وسيل الا دوشيس يخدم معه جرناتير دوشيس وسيل بروستول يخدم معه جرناتير بروستول وسيل ريني صانص يخدم معه جرناتير ريني صانص وسيل چاردنيه يخدم معه جرناتير چاردنيه وكذلك جرناتير ماسدوان . وجرناتير ميلانيز . وجرناتير بورتوجيز. وجرناتير بروڤنسال وجرناتير ريشيليه . وجرناتير سارد . وجرناتير سان فلورانتين . وجرناتير سان چارما الخ . وجميع هذه الجرناتير موضحه في انواع الجرناتير العمومية

سيل دانيو الا أنجليز — Selle d agneau à l'Anglaise

هو ان تسوى السيل روتي كالسابق شرحه ويقطع ترنش بالطول ويوضع فى الصحن ويرص حوله جرناتير الا انجليه كما هي موضحه فى انواع الجرناتير ويخدم معه چو محل التسويه فى الصلصيرا وصوص مانت فى صلصيرا اخري ويقدم فى الحال



(رسم ٥٦) سيل دانيو الا انجليز

أنواع مختلفة للضأن

كاسوليه Cassoulet

هو ان تحضر مقدار نصف اقة فاصولية بيضاء وتنقيها جيدا ثم تغسلها وتضعها على نار حامية حتى تغلي وتنظفها من الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تضيف لها بصلتان وفصان من الثوم مبطوطان ثم تتركها تغلي على نار هادئه حتى يتم ثلثي تسويتها ثم تحضر مقدار نصف كيلو من المروحه الضأن مخليه من العظم ومقدار نصف كيلو من الدوش الضأن مقطع قطعا متساويه ثم تحمرها بالزبده أو بالمسلي في سطوار ثم تضيف لها مقدار بصلتين كبيرتين مفرومتين فرما ناعما وفصان من الثوم مفرومان ايضا ثم تلفها مع اللحم لكي يصفر البصل وتطفي عليها مقدار ثلاث كبشات من صلصة الطماطم ومقدار من چو اللحم (فون برين) وقليل من ماء الفاصوليا وتضيف لها ملحا وفلفلا وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وقطعة كرفس ثم تغطيها وتتركها حتى يتم نضجها على نار هادئة ثم تحضر مقدار ١٠٠ جرام لارد مقطعه قطعا مربعه او دهن من غطاء الكوستليته الضأن ومسواه بلانشيه اي غلوه واحده وتحمرها سوتيه بالزبده ثم تحضر ايضا مقدارا من الصوسيس (سجق) مسوي بلانشيه اي غلوه واحدة ثم تحضر صحن غويط من الفخار الابيض مخصوص للكاسوليه او كوكوت ثم تفرد بأرضيته طبقة من الفاصوليا وطبقة من اللارد واللحم والصوسيس ثم تغطيها بطبقة من الفاصوليا وطبقة اخري من اللارد والصوسيس واللحم وطبقة ثالثة خفيفة من الفاصوليه ثم تكسي بالصلصة محل تسويه اللحم وترش بعيش مدقوق محمر بالزبدة ثم ندخلها فى فرن هاديء جدا مدة نصف ساعة حتى تتورد ويتم نضجها ويرش عليها من وقت الي اخر محل التسويه ثم ينظف احرف الكوكوت جيدا ويغطى ويوضع في صحن مفرودا بداخلة فوطه او ورقه دانتلة ويمكن ان يوضع بدلا من اللحم اوز او بط ويقدم فى الحال

هاريكو دانيو Haricot d agneau

هو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جراما من اللارد أو دهن من غطاء الكوستليته الضان مقطعة قطعا مربعه ومقدار ٢٠ بصلة قوبرمة ومقدار ٢ كيلو لحم ضان من الدوش والمروحة وتقطع قطعا متساويه وتحمر فى سطوار بالزبدة او بالمسلي البلدى وعندما تحمر نصف تحمير تضيف عليها ثلاث بصلات مفرومه ومقدار اربع فصوص من الثوم مبطوطه وبعد ان تلف مع بعضها مدة خمسة دقائق تضيف لها مقدار ٤٠ جرام دقيق ويلف الجميع مع بعض مدة دقيقتين ثم تضيف لها مقدار لتر ماء وملحا وفلفلا ومقدار كبشتين من صلصه الطماطم وحزمه خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وتقطعها وتتركها تغلي على نار هادئه مدة نصف ساعه ثم تحضر كسارولة اخرى وترفع قطع اللحم وتوضع بداخلها ثم تضيف على اللحم مقدار ٢٠ بصلة قوبرمه محمرة بالزبدة واللارد مسوي بلانشيه اي غلو واحدة ومحمرا سوتيه ومقدار نصف اقة فاصوليه بيضاء مسواة ثلثي تسويه بالماء ثم تضيف عليها الصلصه المذكوره من الشنوار وتغطى ويكمل تسويتها في فرن هادىء وبعد اتمام نضجها تنظف من الزبدة التي على الوجه وتغرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف مفروم فرما ناعما ويقدم فى الحال

ناڤاران دانيو Navarin d agneau

هو ان تحضر مقدار ٢½ كيلو لحم ضان من الدوش او من المروحه أو من بيت الكلاوى وتقطعها قطعا متساوية ويضاف لها ملحا وفلفلا وتحمرهما فى سطوار بالزبده وتضيف لها مقدار ٥ جرام سكر بودرة لاجل ان تلمع الارضيه وعندما يحمر اللحم تصفي منها الزبدة ويضاف لها مقدار ٥٠ جرام دقيق وتلفها مع بعضها مدة دقيقتين وتضيف لها مقدار نصف لتر ماء او خلاصه اللحم وتضيف لها أيضا مقدار نصف كيلو من الطماطم مشقوقه على اثنين خاليه من البذور ، اربعة فصوص من الثوم مبطوطة وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتغطى وتسوى فى فرن هادىء مدة نصف ساعة ثم ترفع قطع اللحم وتضعها فى كسارولة اخري وتضيف عليها مقدار ٢٠ بصله قويرمة محمرة بالزبدة او المسلى ومقدار ٣٠ قطعة بطاطس موضبه مثل البلح ثم تنظف الزبده التى على وجة الصلصه وتصفي بشنوار فوق اللحم ويغطى ويكمل تسويته في فرن هادىء مدة ساعه ويتظف ايضا من الزبدة التى تظهر على وجه اللحم ويغرف فى صحن غويط ويقدم في الحال

ناڤاران دانيو برينطانيه Navarin d agneau Printanier

هو ان تحضر اللحم وتسويه كالمتقدم ذكره وبعد ان يسوى مدة نصف ساعة ترفع قطع اللحم وتضعها في كسارولة أخرى او في سطوار وتضيف عليها مقدار ٢٠ جرام بصل قويرمة ومقدار ٣٠٠ جرام لفت مقطع مثل الجزر مسوى بالزبده والجزر مسوي بالشوربه والبصل محمر بالزبدة ومقدار ٥٠٠ جرام بطاطس مثل البلح وتصفى عليها الصلصه بعد ان تنظف جيدا من الزبدة التى علىوجهها وتغطى حتى يتم نضجها على نار هادئة وعندما يتم تسويتها يغرف في صحن غويط ويرش عليها من اعلى بازلا او فاصوليه خضراء مقطعة قطعا ساءبوكسه صغيرة ومقطعه سوتيه بالزبدة وتقدم فى الحال

أنواع لحم الخنزير

كاريه دي بورك Carré de Porc

الكاريه دى بورك هوجنب السكوستليته بدون تقطيع وينظف من الخلايل والسوس والغطاء الرفيع الذى من أعلى وينقص قصا متساوياً وهو دائما يسوى (رونى) روستو ويخدم ٨٠٠ جرنانير مختلفة كما سيوضح فيما بعد

كاريه دي بورك الاشكروت Carré de Porc à la Choucroute

هو ان تحضر جنب من السكوستلبته وتوضبها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتسويها روتى مقدار ثلثي تسويتة ثم تضعها في فرن هادىء وتغطيها حتي يتم تسويتها روتى في فرن متوسط الحرارة ثم تحضر مقدارا من الشبكروت مسوي بريزيه واخيرا تضيف لها الدهن محل تسوية الكارية ثم ترص الكاريه في وسط الصحن

مقطعا اوصحيحا حسب الطلب والشيكروت من الدائر ثم يرش بالجو المتخرج من أرضيه التسويه ويقدم فى الحال

كاريه دي بورك اوشوروج Carré de Porc aux Choux rouges

هو ان تحضر جنب من الكوستليتة وتسوية روتى كالمتقدم شرحه وتضعه فى الصحن مقطعا او صحيحا وتضيف له جرنية حول الدائر كرنب احمر الا ليموزين أو الافلاماند الموضح فى انواع الخضروات ويخدم معه جو خفيف فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

كاريه دى بورك او شودي بروكسيل Carré de Porc aux Choux de Bruxelles

هو ان تحضر جنب من الكوستليته ويسوى روتى كا لسابق شرحة فى صحن فرن من الفخار بيضاوي وعندما يتم ثلثي تسوية تضيف له حول الدائر مقدار نصف اقه كرنب بروكسيل مسوي مقدار غلوتين بالماء ومصفى جيدا من الماء ويكمل تسويتها مع الكوستليتة ويرش عليها دائما اثناء التسويه من محل التسويه وعند ما يتم نضجها يخدم مثل ماهو يداخل صحن اخر مفروش بداخله فوطه او ورقة دانتله ويقدم فى الحال

كاريه دى بورك الا مارما لاد دي بوم Garré de Porc à la Marmelade de Pommes

هوان تحضر جنب الكوستليته وبسوي روتي كالمتقدم ذكرة ثم تحضر مقدار كيلو تفاح وتقشرة وتخليه من البذور وتقصعه ترنش رفيع وتضعه في كسارولهو تضيف له ملعقتين ماء وملعقة سكر وقطعة زبدة ويغطي ويسوى بسرعة على نار حامية وعند الطلب تضع الكاريه في الصحن مكسر أو صحيحا حسب الطلب ويرش حوله الجو المستخرج منه ثم يخفق التفاح بالسلك ويخدم في اناء آخر مع الكوستليته ويقدم فى الحال

كاريه دى بورك الا بايزان Carré de Porc à la Paysanne

هو ان تحضر جنب الكوستليته ويسوى روتي نصف تسويه في صحن فرن بيضاوى ثم تضع له حول الدائر مقدار كيلو بطاطس مقطع على اربعة ومقدار ٥ بصلات متوسطة مقطعه (اءنسيه) اى ترس رفيع مسوى سوتيه بالزبدة نصف تسويه ويكمل تسويتها في فرن متوسطة ويرش عليه دائما من محل التسوية حتي يتم نضجها وعند خروجه من الفرن يرش الجرناتير بقدونس خفيف مفروم فرما ناعما ويقدم مثل ماهو

كاريه دى بورك مع بوريهات مختلفة Carré de Porc aux Purtrée diverses

هو يسوى روتي ويرص في الصحن مقطعا او صحيحا حسب الطلب وحوله الجو المستخرج منه ويخدم معه اى نوع من انواع البوريهات الآتيه بوريه عدس او كرفس او بصل او بطاطس اوبازلا في اناء آخر ويقدم في الحال

كاريه دى بورك مع صلص مختلفه Carré de Porc Sauces diverses

وهو ان يسوى روتي كالمتقدم ذكره ويرص في الصحن مقطعا او صحيحا ويخدم معه في الصلصيرا احدى الصلص

الآتيه : — صوص شاركوتير او صوص بيكانت او صوص روبير او صلصة طماطم والصلص التى يدخلها الخل ويخدم بجانب اللحم خيار كرنشون

كاريه دى بورك الا سواسونيز Carré de Porc à la Soissonnaise

هو ان تحضر جنب الكوستليته كالسابق شرحه وتسويه روتي في صحن فرن بيضاوى ثلثى تسويه ثم تضيف له حول الكوستليته مقدار نصف كيلو فاصوليه بيضاء مسواه بالماء وتكمل تسويتها في الفرن ويرش عليها محل التسوية دائما حتى يتم نضجها ويقدم مثل ما هى

كاريه دي بورك فروا Carré de Porc Froids

كاريه بارد بصلاتة الكرنب الاحمر

كاريه دى بورك ڤيك صلاددى شو روج Carré de Porc Avec Salade de Choux Rouges

هو ان تحضر جنب من الكوستليته ويسوي روتي وتثقل عليه خفيفا حتى يبرد وتصلحه من الجوانب جيدا بالسكينه وتقطعه ترنش رفيعا ويرص في الصحن وحوله بوردوره من الكرنشون ويخدم معه صلاته كرنب احمر مقطعة چليين رفيع مثل الشعر ممزوجه بالخل وتمزج معه ايضا مقدارا من التفاح مقطع قطعا رفيعه ويخدم معه في الصلصيرا صوص سيدواز الموضحه في انواع الصلص البارده

الكوت دي بورك (الكوستليته المقطعه) Côtes de Porc

هو أن تحضر مقدارا من الكوستليته وتقطها قطعا متساوية وتبطها بطا خفيفا وتضيف لها ملحا وفلفلا وترش بالدقيق ثم تغطس في زبدة سائحة ممزوجة بصفار بيض وتبن فى قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وترش بالزبدة وتسوى جريبه على الفحم البلدي وترص في صحن مستدير ويضاف لها جرنيه في الوسط بطاطس بوريه ويخدم معها في الصلصيرا صوص شاركوتير وتقدم في الحال

كوت دي بور ك الا فلاماند Côtes de Porc à la Flamande

هو أن تحضر الكوستليته وتوضبها ريشا متساوية وتبطها بطا خفيفا وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمرها بسرعة في الزبدة على الجانبين وترصها في وسط صحن فرن بيضاوي وتضع لها من الدائر مقدار ١٥٠ جرام تفاح مقطعا (ايمنسيه) اى ترس رفيع ويكمل تسويتها فى فرن هادىء جداً وتخدم مثل ماهى وتضع تحتها صحن آخر مفروداً بداخله فوطه أو ورق دانتله ويقدم في الحـال .

كوت دى بورك جران مير Côte de Porc grand Mere

هو ان تفرم مقداراً من اللحم الاحمر وتمزج معه على مقدار الرطل ١٠٠ جرام زبدة و بصله صغيره مفرومه

ومسواه بالزبده وبيضه وقليل من الملح وجوز الطيب وتمزج الجميع جيداً ببعض وتقطعها قطعاً متساويه وتصلحها مثل الكوستليته وتغرس فيها قطعه عظم من ريشة الكوستليته بحيث تكون مثل الكوستليته وتلف بقطع من الطرب وترش بزبدة سائحه خفيفا وتسوى جرييه على نار هادئه وترص فى الصحن ويقدم معها فى اناء آخر بطاطس بوريه وتقدم في الحال

كوت دى بورك الاميلانيز

Côte de Porc à la Milanaise

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليته وتقطعها ريشاً متساويه وتبطها بطاً خفيفاً وتضيف لها ملحاً وفلفلا وترش بالدقيق رشاً خفيفاً وتغطس في بيض مخفوق بالشوكه وتتبن فى قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ممزوج بجبنه بارمزان مبشوره مقدار الثلث وتحمر بزبدة مكرره وترص في الصحن ويضاف لها جرناتير الاميلانيز في الوسط الموضحه في انواع الجرناتير ويخدم معه صلصة طماطم فى الصلصيرا ويقدم فى الحال .

كوت دى بورك صوص بيكانت او صوص روبير

Côte de Porc Sauce Piquante ou Sauce Robert

هوان تحضر مقداراً من الكوستليته وتوضبه ريشاً متساوية وتبطها بطاً خفيفاً وتضيف لها ملحاً وفلفلا ويرش بالزبدة وتسوى جرييه على الفحم وترص فى الصحن ويخدم معها صوص بيكانت او صوص روبير في الصلصيرا أو جنب الكوستليته ويمكن ايضاً ان تغطس في زبدة سائحه ممزوجه بصفار بيض وتتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبدة وتسوى جرييه وتقدم في الحال .

الجامبون وكيفية تسويته : ـ وهو ينقسم الى عدة اقسام

يوركشير — Yorkshire

همبورج — Hambourg

ڤستفالى — Westphalie

بوهيم — Bohéme

اسبانيا — Espagne

وهو ان تحضر الجامبون وتنقعه فى الماء مدة ست ساعات مع تغيير الماء من وقت الى آخر وبعد ذلك تقطع منه عظمة (العكش) ويخلي من عظمة (الصدفه) ثم تضعه فى كسارولة في ماء مغلي ويضاف له ورقة لاورو وعودتان ويغلي جيدا ويسوى على نار هادئه وبعد ان يسوي تتركه يبرد في محل التسويه ثم ترفعه وتضعه في ثلاجه لاجل ان يخدم بارداً . مقدار الكيلو من الجامبون يوركشير يأخذ في التسويه في ماء مغلي مدة ٢٠ دقيقه واما بوهيم

والاسباني لا يأخذ اكثر من ربع ساعه وكيفيه تسويته بريزيه . — هو بعد ان ينقع في الماء يرفع من الماء قبل التسويه بنصف ساعه ويقشر من الجلد ويخف منه الدهن بحيث لا يكون عليه الاطبقه تنخانة نصف سنتيمتر ثم تضعه فى (بريزيره) وتضيف له مقدار نصف لتر نبيذ بورتو اوماديرا أو (شير) وهو نوع من انواع الخمر ثم تغطي البريزيرة وتضعها فى فرن هادئ مدة ساعة وعند اتمام تسويته يجلس في آخر وقت ويخدم معه صوص ديمجلاس ممزجه بمحل التسويه بعد تنظيفه جيدا من الدهن

كيفيه تجليسه بعد التسويه Glaçage dujambon

بعد ان يسوى الجامبون بريزيه تضعه في صينيه ويرش من اعلى بسكر بودرة ويورد فى فرن حاميه وهذه كيفيه تجليس الجامبون لأن السكر يجعل له لمعه وطعم لذيذ يوافق طعم الجامبون

جامبون الابايونيز Jambon à la Bayonnaise

هو ان تسوى الجامبون بريزيه كما سبق شرحه وتجلسه ايضا ثم تجهز مقدار ٥٠٠ جرام ارز ويسوي بلاف بالزبدة وعند مايتم نصف تسويه تضيف له مقدار ثلاثة قطع من الطماطم مقشرة وخاليه من البذور ومفرومه كنكاسيه ومقدار ٢٠ رأس شامبنيون صغيره ومقدار ٢٠ صوسيس (سجق) شيبولاته منقطعه سوتيه بالزبده وتضيف لها عند مايتشرب الارز مقدار ١٢٥ جرام زبده مقدوحه ثم تضع الجامبون في الصحن ويخدم معه الارز في اناء آخر وصوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

جامبون الا بورجينون Jambon à la Bourguignonne

هو ان تسوي الجامبون بريزيه مع ميربوا الا بوردوليز الموضح فى باب تحضيرات مختلفة لا جل الجرناتير ونبيذ ابيض وبعد ان يتم تسويته تضعه في الصحن وتخدم معه صوص مادير فى الصلصيرا ممزجه (موسورون) اوشامبنيون مقطعة (امنسيه) اي ترس رفيع سوتيه بالزبده ومحل التسويه بعدان يصفي من المنخل جيدا مع الدعك ويخدم معها في اناء آخر مثل البوريه ويقدم في الحال

جامبون الا شانوانيس Jambon à la chanoinesse

هو أن تسوي الجامبون بريزية بالنبيذ الابيض وبعد ان يسوي يوضع في الصحن ويضاف له جرنيه من الدائر مكرونه نوى طازجه مسـواه سوتيه بالزبده ممزوجه ببوريه بصل وجلبين من التروف ويخدم معها فى الصلصير اجلاس ديفياند مخفوق بزبده طازجه والنبيذ محل التسويه ومنظف جيدا من الدهن ويقدم فى الحال

جامبون الاشيكروت Jambon à la Choucroute

هو ان تسوي الجامبون بالماء كما سبق شرحه وتقشره من الجلد وتخفه من الدهن الا طبقه خفيفه وتضعه فى الصحن وتضيف له جرنيه من الدائر شيكروت مسوي بريزيه وبطاطس موضب مثل البيضه ومسوى بالماء والملح ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوجه بنبيذ ابيض ويقدم في الحال

واذا كان الچامبون مقطعا يرص حول الشيكروت والبطاطس من الدائر ويقدم في الحال

چامبون اوزيپنار Jambon aux Epinards

هو ان تسوى الچامبون بريزيه بالمادير وتخدم معه في اناء آخر ورق سبانخ مسوى بالزبده ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمِلاس ممزوجه بمحل التسويه بعد ان ينظف من الدهن ويقدم فى الحال

چامبون الافنانسيير أوألا جودار Jambon à la Financiére ou à la godard

هو ان تسوى الچامبون بريزيه بالمادير ويرص في الصحن ويضاف له جرناتير الافنانسيير وصوص فنانسيير فى الصلصيرا وجرناتير جودار وصوص جودار ويقدم في الحال

چامبون فتزچام Jambon Fitz james

هو ان تسوى الچامبون بريزيه بالمادير وتجلسه كما سبق شرحه و تضعه في الصحن و تضيف له جرنيه من الدائر تمبال صغير من الارز (روزوتو) مسوي بالطماطم ومكبوس فى مول داريول مدهون زبده ويقلبوا حول الچامبون وبين الواحده والاخرى رأس شامبنيون فارسى ويخدم معه في الصلصيرا صوص مادير داخلها عرف وكلاوي الديك ومحل التسويه بعد ان يرسى ويقدم في الحال

چامبون او فيڤ دي ماريه Jambon aux Féves de Marais

هو ان تسوي الچامبون بريزيه كالمعتاد وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه في صحن وتخدم معه في اناء آخر قلب فول اخضر مستوي بالزبده وممزوجه بقليل من الزعتر الناعم ويخدم في الصلصيرا محل التسويه بعد ان ينظف الدهن ويصفى من الشنوار ويقدم في الحال

چامبون طازج مسوي بريزيه اوروتي

چامبون فريه بريزيه اوروتي Jambon Frais Braise au Rôti

وهو يسوى بريزيه مثل الانوا دي ڤو الموضحه في انواع البتلو

چامبون أوليتو Jambon aux Laitues

هو ان تسوى الچامبون بريزيه بالمادير وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه فى الصحن وتضيف له جرنيه حول الدائر لاتوجه بريزيه مقسومة على اثنين واذا كان الچامبون مقطعا تضع اللاتوجه فى الوسط ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ويقدم فى الحال .

جامبون الامايو Jambon à la Maillot

هو ان تسوى الجامبون بالمادير وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتضع له جرناتير الامايو الموضحة في انواع الجرناتير بحيث يكون كل منها على حدته ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ممزوجا معه محل التسوية بعد ان ينظف من الجريس اى الدهن ويرسى ويقدم فى الحال .

جامبون الا ميلانيز Jambon à la Milanaise

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالنبيذ مارسالا ثم يجلس كما سبق شرحه وتضعه فى الصحن وتخدم معه في اناء آخر جرناتير الاميلانيز الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معه فى الصلصيرا صوص ديمجلاس خفيف ممزوجا بصلصة طماطم ويقدم في الحال .

جامبون الا موسكو Jambon à la Muskau

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالنبيذ الأبيض ثم تجلسه كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتضيف له جرنيه من الدائر روسول بالسبانخ وممزوج مع السبانخ لسان أحمر مفروم ويخدم معه في الصلصيرا صوص فنانسيير داخلها تروف چلپين ومحل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويرسى ويقدم فى الحال .

جامبون دى براج سولا ساندر Jambon de Prague Sous la Cendre

هو ان تسوى الجامبون بالماء كما سبق شرحه وبعد ان يسوي تتركه يبرد قليلا ثم تقشره من الجلد وتخفف منه الدهن ثم تصلحه من الدائر وتجلسه كما سبق شرحه ثم تفرد قطعة عجينه معجونه بالماء والملح وتضع فى وسطها الجامبون والجهة الجالسة من أعلى ثم تطبق العجينة حول الجامبون وتضعها في صينية بحيث تكون اطراف العجينة المطبقة من اسفل ويدهن أعلى العجينة بصفار بيض وترسم من اعلى باحزمة رفيعة من العجين ويثقب من أعلى من الوسط لاجل ان يخرج منها البخار اثناء التسويه ثم تدخل الصينية في فرن حام لكى يسوي العجين ويورد وعندما يخرج من الفرن تضيف له كوبة من النبيذ بورتو أو (شيرى) من الثقب ثم يسد الثقب بقطعة من العجين وتضعه داخل صحن ويخدم معه فى الصلصيرا جلاس ديڤياند خفيف ممزوجا بالنبيذ پورتو ويخفق بقطعة زبدة طازجه ويقدم فى الحال

جامبون دى براج ميترنيش Jambon de Prague Metternich

هو ان تسوي الجامبون بالعجين كالسابق ذكره ويوضع فى الصحن ويخدم معه في اناء آخر فواجوا مقطع قطعـا مستديره سوتيه بالزبدة وفوق كل قطعـة ترنش تروف وروس اسبريج ايضا في اناء آخر وصوص ديمجلاس في الصلصير وعند التخديم يقطع الجامبون ترنش ويوضع في كل صحن من صحون المائدة ترنش جامبون ومعه قطعة فواجرا وملعقة روس اسبرج وملعقة صغيرة من الصلصـة

جامبون دى براج نورفلك Jambon de Prague Nor Folk

هو ان تحضر الجامبون مسوي بالعجين كالمتقدم ذكره ويوضع في الصحن ويخدم معه في اناء آخر حلويات بتلو مسواه برنزية ومقطعة قطعا مستديرة وفي اناء ثالث بازلا مسواء الا بايزان ومحل التسوية في الصلصيرا بعدان ينظف جيدا من الدهن وفى التخديم يوضع في صحن المائده ترنش. جامبون وقطعة حلويات وملعقه بازلا وملعقة صلصة صغيره

الموس والموسلين الساخن Mousses et Mousselines Chaudes de Jambon

الموس او الموسلين هما من تجهيزات فارسة الموسلين الموضحة في انواع الفرس

تسوية الموس : — هو ان تحضر قالب شارلوت وتدهنه بالزبده وتملاه بفارسة موسلين وتضع تحته ماء ساخن مقدار نصف القالب ويسوى في الفرن على نار متوسطة حتى يتم تسويتة والقالب المحتوى على كيلو من الفارسة يأخذ اربعون دقيقة في التسوية وعندما يخرج من الفرن تتركة يستريح قليلا مدة ٥ دقائق ثم يقلب في الصحن ويظل مقلوبا في الصحن مدة دقيقتين حتي تصفي منة الزبدة وينظف من الدائر وهذه هي كيفية تسوية الموس والصلص التى توافق معه من الصلص الحمراء

صوص مادير او صوص بورتو او صوص مارسالا اما الصلص البيضاء (هي صوص سوبريم وڤوليتيه بالكري او بالبابريكة

والجرناتير التى تخدم معه : هي التي تخدم مع الجامبون المسوى بريزيه وجرناتير فنانسيير

تسوية الموسلين : — أما الموسلين فيقطع بالملعقة الكبيرة بيضاوي مثل البيضة وترصها فى سطوار مدهون زبدة وترسم من اعلى بقطعة من الجامبون وقطعة من التروف ثم تغطيها بماء مغلي مالح ويسوي على نار هادئة مدة ١٥ او ١٨ دقيقة وهذه كيفية تسويتها بوشيه ويمكن ان تسوي في فرن هادىء بدون ماء بل بالزبدة فقط

موسلين دي جامبون الا الكسندرا Mousselines de Jambon Alexandra

هو ان ترسم الموسلين يقطع صغيره من الجامبون والتروف وتسويها بوشيه كما سبق شرحة وترفعها من محل التسوية وتجففها جيدا بفوطه ثم ترصها في الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوج معها على مقدار اللتر من الصلصة ١٠٠ جرام جبه بارمزان مبشورة ثم تورد في فرن حام وعند خروجها من الفرن تضيف لها جرنيه فى الوسط روس اسبرج بالزبدة ويقدم في الحال

موسلين دي جامبون الا فلورانتين Mousselines de Jambon à la Florentine

وهو ان تحضر صحن فرن من الفخار وتفرد بأرضيته طبقة من ورق السبانخ مسوى بالزبده ويرص فوق السبانخ الموسلين مسوى بوشيه كالمتقدم ذكره ويكسى الجميع بصوص سوبريم ممزوجه بالجبنه كالسابق ذكرها وتورد في فرن حام ويقدم في الحال

موسلين دي جامبون الاهنجرواز Mousselines de Jambon à la Hongroise

هو أن تمزج مقداراً من البابريكه أي الفلفل الأحمر مع فارسة الموسلين وتسوى بوشيه كالمعتاد وتجفف وترص في دائر صحن مستدير وتكسى بصوص هنجرواز وتورد في فرن حام وعند ما تخرج من الفرن يضاف لها جرنيه في الوسط قرنبيط مسوى بالزبده ومورد بالجبنه فى الفرن ويمكن أيضاً ان تضع القرنبيط في الوسط قبل ان يورد بالجبنه ثم تكسى الجميع بصوص هنجرواز وتورد في الفرن ويقدم في الحال

موسلين دي جامبون او بيتي بوا Mousselines de Jambon aux Petitspois

وهو مثل جامبون الا اكسندرا وتضيف له بازلا بالزبده بدلا من رؤوس الاسبرج ويقدم في الحال

سوفليه شو دي جامبون . سوفليه ساخن من الجامبون Soufflé Chaudes de Jambon

وهو يصنع من لحم الجامبون المسوي والنى كما سيوضح فيما بعد

تجهيزات للسوفليه الجامبون من اللحم المسوي

هو ان تدق في الجرن دقاً جيداً مقدار ٥٠٠ جرام لحم جامبون احمر مسوى ثم تضيف عليها مقدار ثلاثة ملاعق كبار من صلصة البشامل بارده وتصفى من المنخل السلك ثم تضعها فى كسارولة وتضيف لها ايضاً مقدار أربعة ملاعق صلصة بشامل بخلاصة الجامبون ومقدار صفار خمسة بيضات ومقدار بياض سبعة بيضات مضروبه مارنج وهذه كيفية تجهيزات السوفليه الجامبون من اللحم المسوى ويمكن أيضاً ان تمزج معها قبل بياض البيض ١٠٠ جرام جبنة بارمزان مبشورة لأجل ان تعطى طعم للسوفليه

تجهيزات سوفليه بلحم الجامبون النى

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو من فارسة الموسلين الموضحه في انواع الفرس وتنقص منها مقدار أربع ملاعق كريمه وتضيف لها بدلها أربع ملاعق بشامل بارد وتضيف لها بياض خمسة بيضات مضروبه مارنج

سوفليه دي جامبون الكسندرا Soufflé de Jambon Alexandre

هو أن تحضر احدى تجهيزات الجامبون المسواه او النيه ثم تحضر أيضاً السكوكي المخصص للسوفليه مدهون بالزبده وتضع بأرضيته طبقة من تجهيزات السوفليه وتوضع فوقها طبقة من رؤوس الاسبرج بالزبده وطبقة اخرى

من تجهيزات السوفليه وطبقة ثانية من رؤوس الاسبرج ثم تغطى بطبقة من السوفليه وتصلح بيضاوي من أعلى بالسكينة وترسم بقطع من التروف حول الدائر ويسوى فى فرن متوسط وعند أتمام تسويته يوضع في صحن آخر بداخله فوطه اوورقة دانتلة ويقدم في الحال بدون تاخير

سوفليه دي جامبون كارما — Soufflé de Jambon Carmen

هو ان تحضر الكوكي المخصص للسوفلية وتدهنه زبدة وتفرد بارضيته طبقة من احدى تجهيزات السوفليه السابق توضيحها ويفرد فوقها طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة ممزوجه بفلفل حلو راسية جدا وطبقه من تجهيزات السوفليه وطبقه ثانيه من طماطم ثم تغطى بطبقه من تجهيزات السوفلية وتصلح بيضاوي بالسكينه وترش من أعلى بجلبين من الفلفل الاحمر الحلو وتسوى فى فرن هادئ وعند ما يخرج من الفرن يوضع فى صحن مفرودا بداخله فوطه او ورق دانتله ويقدم في الحال بدون تاخير ويمكن ان تمزج الطماطم مع التجهيزات السوفليه ويسوى كالمتقدم ذكره

سوفليه دى جامبون دي جاسترونوم — Soufflé de Jambon des Gastronomes

هو ان تحضر كوكي سوفليه وتدهنه زبدة وتضع بارضيته طبقه من تجهيزات السوفليه ثم تفرد فوقها طبقه من الموريل سوفليه بالزبدة مقطعه (ايمنسيه) اى ترس رفيع وطبقة اخرى من السوفلية وتصلح من اعلى وقطعة تروف مستديرة من اعلى في الوسط وتسوى في فرن هادئ كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يوضع فوق صحن اخر مفرودا بداخلة فوطه او ورقة دانتله ويقدم في الحال .

سوفليه دى جامبون الاميلانيز — Soufflé de Jambon à la Milanaise

هو ان تحضر صحن السوفليه وتضع في ارضيته طبقه من السوفليه وطبقه من الجرناتير ثم تغطي بطبقة من تجهيزات السوفليه ويرسم من اعلى بمكارونه مسواة بالماء ومنقطة بالزبدة ويرش من اعلى بجبنه بارمزان مبشورة ويسوى في فرن هادئ وعندما يخرج من الفرن يوضع فى صحن اخر مفرودا بداخله فوطة او ورقة دانتلة ويقدم فى الحال

سوفليه دي جامبون بيرى جوردين — Soufflé de Jambon à la Périgourdine

هو ان تحضر صحن السوفليه وتدهنه زبدة وتضع بارضيته طبقة من تجهيزات السوفلية وطبقة من التروف مقطع ترنش رفيع وطبقه من السوفليه وطبقه من التروف وطبقة من السوفليه ثم يصلح بالسكينه من اعلى ويرش بتروف مفروم وتسوى فى فرن هادئ كالمعتاد ويوضع فى صحن بداخلة فوطة او ورقه دانتلة ويقدم فى الحال

الجامبون البارد (الفروا) — Jambon Froids

جامبون الا جليه — Jambon à la Gelée

هو ان تحضر الجامبون وتسوى بالماء كما سبق شرحة فى ابتداء الجامبون وبعد ان يبرد محل التسوية يقشر

من الجلد الى الموزة وينظف من الدهن ويصلح من الدائر بالسكينه حتى يصير ملفوف بيضاوي ويلف بالشاشه ويثقل علية خفيفا حتى يبرد في الثلاجه ثم يفك من الشاشة ويكسي بوردة من التروف من اعلى ويكسي ايضا بالجليية مرتين او ثلاثه وبعد ان يبرد فى الثلاجه يوضع فى الصحن مفروداً بأرضيته طبقة من الجليبه وتضيف له كروتون جليبه من الدائر مقطعاً احجبة أوهلالات ويلبس فى عظمة الجامبون ورده من الورق ويقدم فى الحال او يوضع فى الثلاجة لوقت الطلب

موس فروا دي چامبون — Mousse Froide de jambon

هو ان تدق فى الجرن مقدار ٥٠٠ جرام من لحم الجامبون مسوى أحمر وتضيف عليه مقدار أربع ملاعق أو خمسة صلصة ڤوليتيه أو بشامل بارد ثم تصفى من منخل سلك رفيع وتضعها في كساروله وتضيف لها ملحاً وفلفلا وجوز الطيب وتضع الكساروله على الثلج وتخفقها جيداً بملعقة خشب وبعد مدة ٣ دقائق تضيف لها مقدار $\frac{1}{8}$ لتر جليبه مكرر شيئا فشيئا مع الخفق بالملعقة ثم تضيف له ايضا مقدار ثلث لتر كريمة مضروبة نصف ضرب

موس فروا دي چا بون الا لزاسيين — Mousse Froide de jambon à l'Alsacienne

هو أن تجهز الموس دي چامبون المتقدم ذكره وتمزج معه مقدار الثلث فواجرا مقطع قطعا مربعة صغيرة ومقدار ٢٥ جرام تروف مقطعه قطعا صغيرة وتعبأ في قالب مبطن بالجليبه ومرسوم ارضيته بالتروف ويوضع فى الثلج لكي يتجمد وعند الطلب تغطس القالب فى ماء دافيء ويقلب فى صحن فضيه مستدير ويرص حوله من الدائر موسلين مصنوعه بالملعقة المتوسطة مثلجه وملمعه بالجليبه وكروتون جليبه من الدائر ويوضع فى الثلاجة لوقت الطلب أو يقدم فى الحال

موس فروا دي چامبون او فواجرا — Mousse Froide de jambon au Foiegros

هو أن تحضر صحن فضية مربع غويط وتفرد بأرضية طبقة من تجهيزات السوفليه السابق شرحها وتصلح بالسكينة ثم ترص من الأعلى موس فواجرا مثلج فى قالب ويقطع بالملعقة بيضاوي ويرص فوق الجامبون وتغطس الملعقة في ماء دافىء ويقطع من موس الفواجر وهكذا حتى يتم الصحن ويكسى فى الحال بطبقة من الجليبه مبرده فوق الثلج وتضعها فى الثلاجة لوقت الطلب وعند الطلب توضع فوق صحن آخر مملوء ثلج رفيع

موس دي چامبون او بلا دي ڤولاي — Mousse de jambon au blanc de Volaille

هو أن تحضر صحن فضية مربع وتملاه مقدار الثلثين بموس چامبون السابق شرحه ويصلح بالسكينه ويوضع فى ثلاجه لكي يتجمد ثم تصلح مقداراً من صدور الفراخ وتقطعها قطعا متساوية وتبطها بطا خفيفا وتكسى بصوص شوفروا بيضاء ثم ترص في الصحن فوق الموس وتكسي بالجليبه مكرر ابيض وتوضع فى ثلاجة لوقت الطلب ويقدم كالسابق ذكره

موسلين فروا د دي چامبون Mousselines Froide de jambon

وهي : ـ تجهز من الچامبون مثل ما هي موضحة في انواع الموس وكذلك البتيت سوفليه دي چامبون كما هو موضح ايضا مع الموس البارد

أنواع البودين العادي

Boudins

هو ان تفرم مقدار ٢٥٠ جرام لحم خنزير احمر و ٤٠٠ جرام لارد طازج وبعد ان تفرم تدق فى الجرن وتضيف عليها ٥٠ جرام فواجرا طازج ثم تصفي من المنخل وتضعها فى اناء اخر وتمزجها ببيضتين ومقدار ٥٠ جرام بصل مفروم ومسوي أبيض بالزبدة ومقدار ثلاث ملاعق كريمة ومقدار ١٥ جرام ملحا وقليل من الفلفل الابيض وجوز الطيب ثم تمزج الجميع جيدا ببعض وتعبأ بالقمع فى (مصران) الخنزير منظف جيدا وعلا خفيفا لكى لا ينقطع ويربط بالدوبارة مثل (السجق) بطول متساوى ثم توضع فى سطوار ويوضع عليها ماء مغلي وتتركها تسوي على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم ترفعها من الماء وتتركها لكي تبرد وعند التخدم تغرس (بالمبير) لاجل التنفيس وتلف كل قطعة منها فى ورقة مدهونة زبدة ويسوي جريية على نار هادئة ويخدم معها بوريه بطاطس بالكريمة ويقدم في الحال

پودين بلا دي ڤولاي Boudins Blancs de Volaille

هو ان تدق مقدار ١١٥ جرام من صدور الفراخ النيء ومقدار ٥٠٠ جرام لارد طازج مقطع قطعا صغيره وتدق مع بعضها ثم يضاف عليها ١٠٠ جرام بصل مفروم مسوى بالزبده ابيض مع قليلا من التان واللاورو و ١٥ جرام ملحا وفلفلا وجوز الطيب ومقدار بياض خمس بيضات ثم تخفقها بشده بيد الجرن وتصفى بالمنخل وتضع الفارسة في الجرن ثانيا وتخفقها شيئا فشيئا بمقدار نصف لتر لبن مغلى بارد وعلا المصران بالقمع كالسابق ذكره ويربط بطول متساوي ويسوي كالمتقدم ذكره ثم يرفع من الماء لكي يبرد ويشكه بالمبير كالمتقدم ويلف فى ورق مدهون زبدة ويسوي جريبه والجرنيه بطاطس الاكريم ويقدم فى الحال

ملحوظة : — ويمكن ان يوضع بدلا من اللارد دهن ضأن

كريپينيت دي بورك Crépinettes de Porc

هو ان تحضر مقدار كيلو لحم خنزير مفروم معه مقدار الثلث لارد طازج وملعقة مقدونس وملعقتين كونياك وملحا وفلفلا خفيفا ومقدار ١٢٥ جرام تروف مفروم وتمزج جيدا ببعض وتقطع قطعا متساويه مقدار القطعة ١٠٠ جرام وتلف في قطع من الطرب وتبط مربعة مستطيلة

كريبينيت تريفيه   Crépinettes Truffées

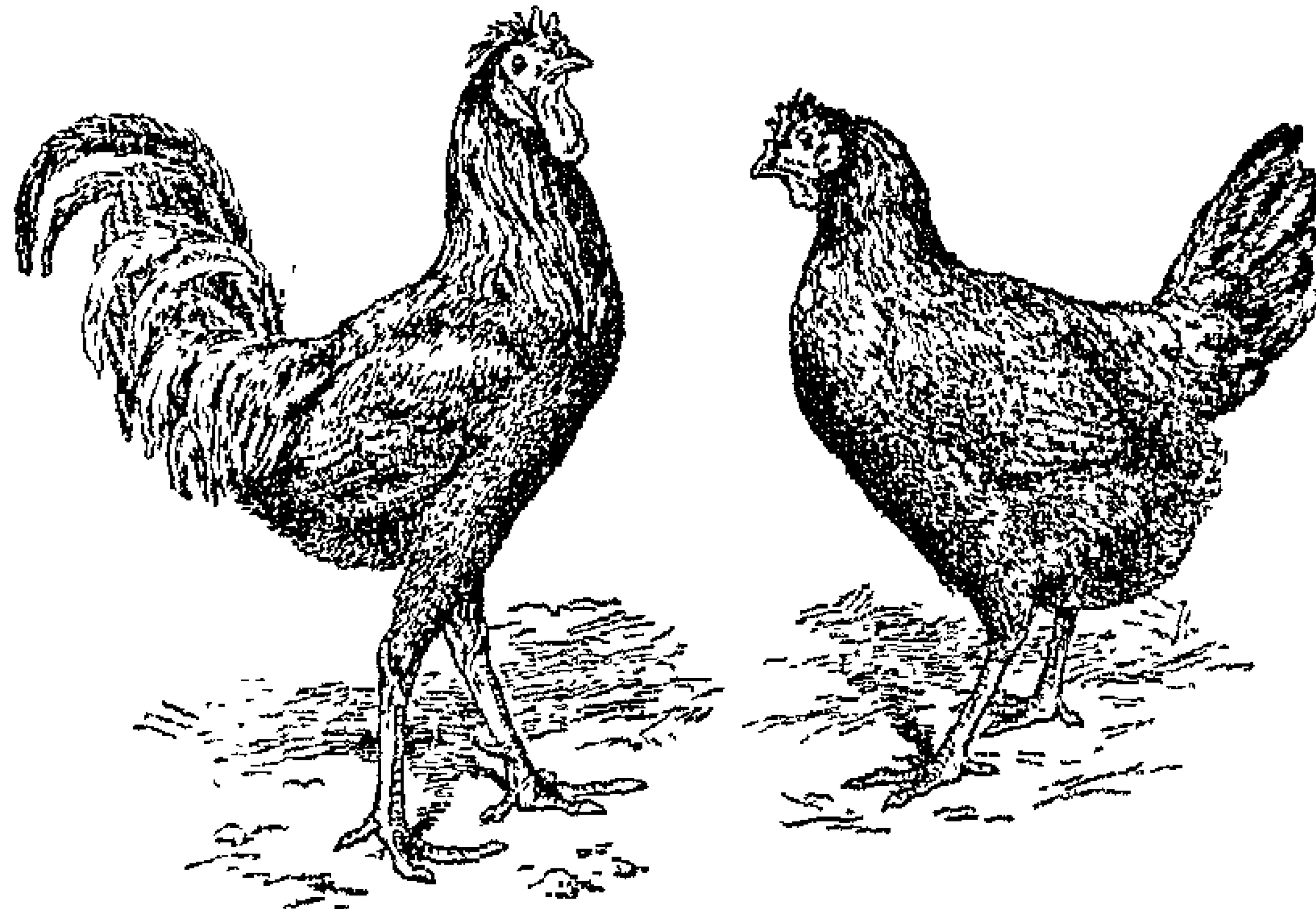
هو ان تحضر الكريبنيت كالسابق شرحه ويرش بالزبدة ويسوي جربيه على الفحم على نار هادئه ويرص فى الصحن ويخدم معه في اناء آخر بطاطس بوريه بالكريم صوص بيريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

كريبنيت ساندريو   Crépinettes Cendrillon

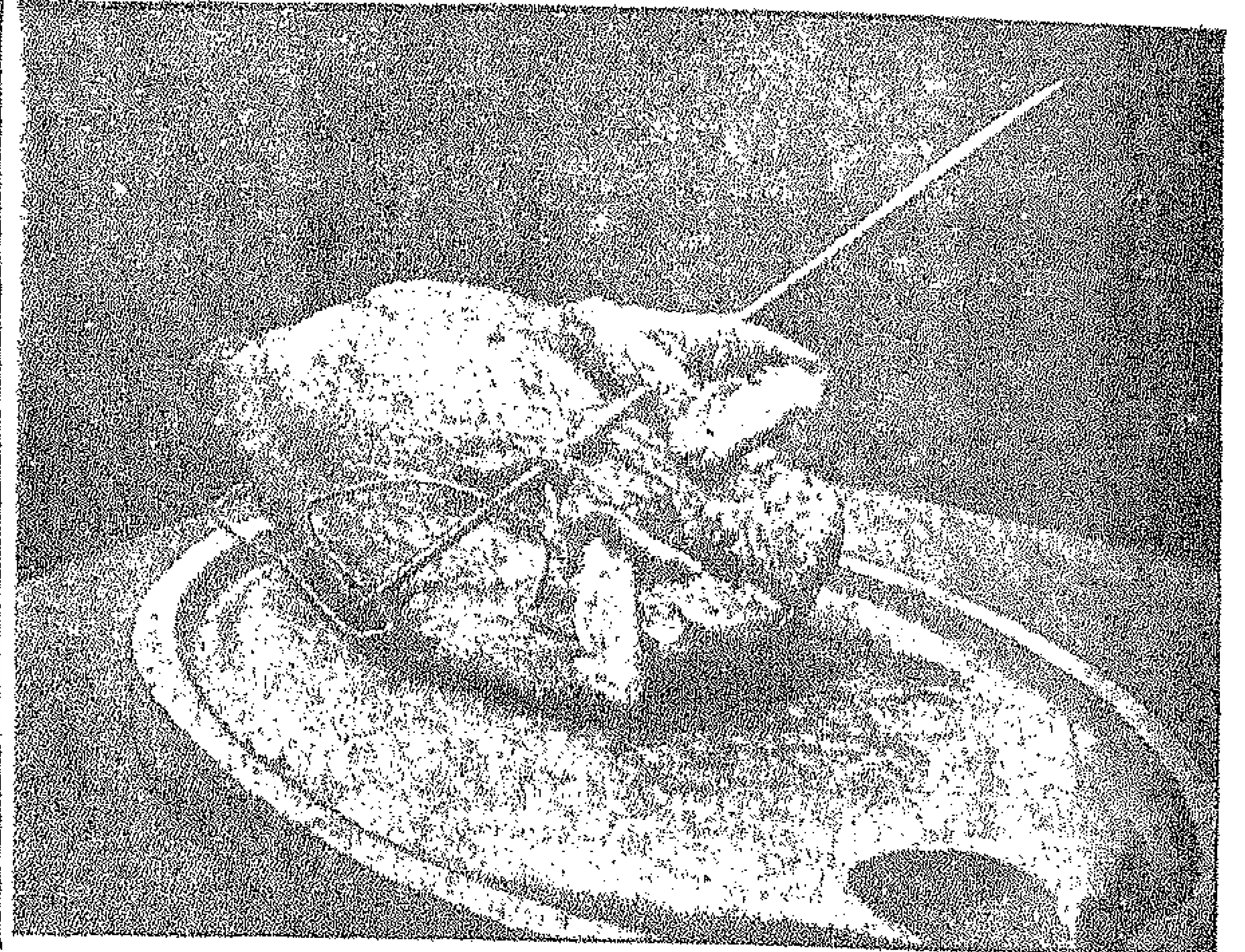
هو ان تحضر الكريبنيت كالسابق ذكره وتصلحها بيضاوى وترص فوق قطع من عجينه البانيه وتطبق العجينة وترص في صينيه وأطراف العجينه المطبقة من اسفل وتدهن العجينة بصمار بيض من اعلى وتسوي في فرن متوسط مدة ٢٠ دقيقه وعند مايخرج من الفرن يرص على فوطه أو ورق دانتله ويقدم في الحال

انواع الطيور

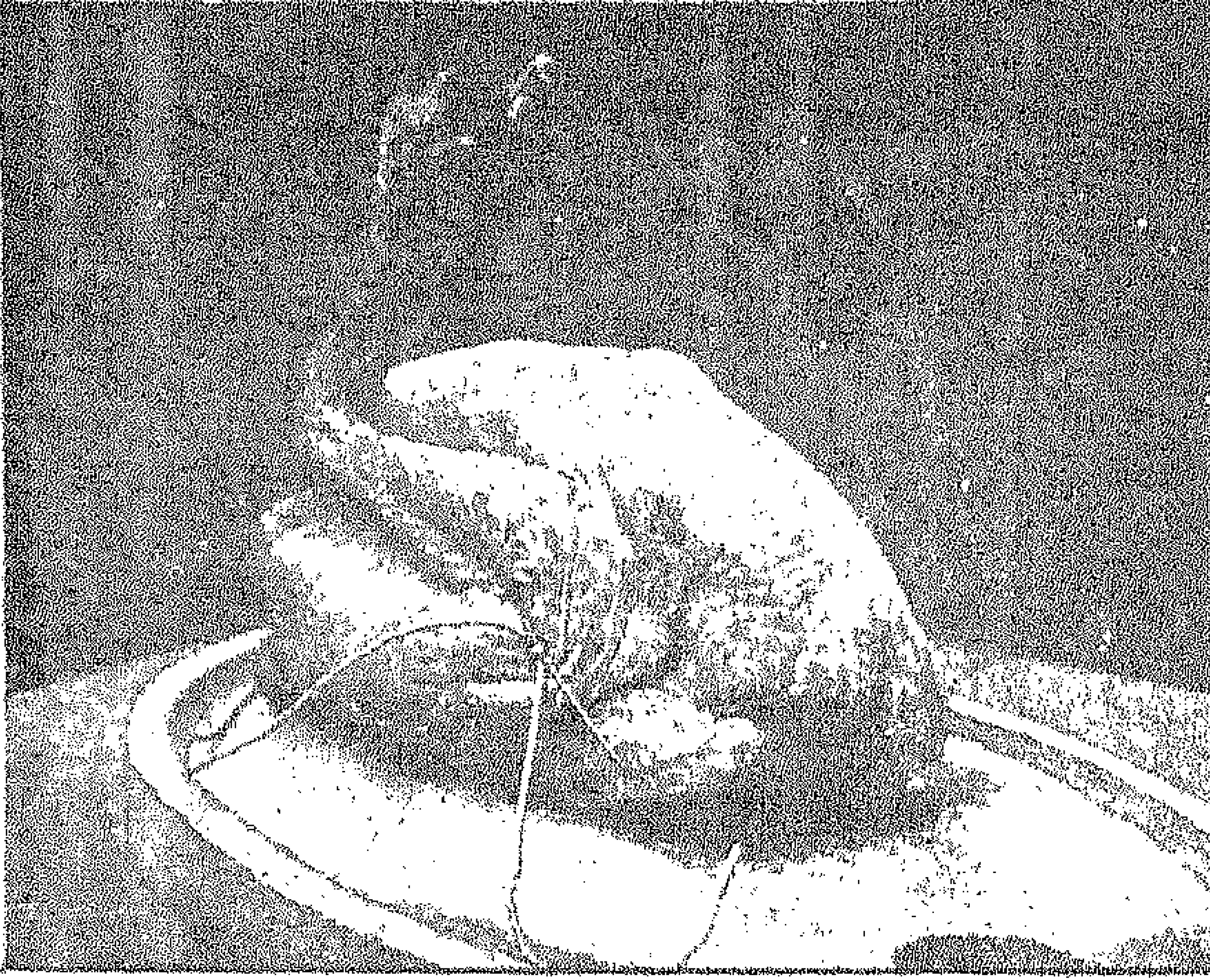
انواع الفراخ



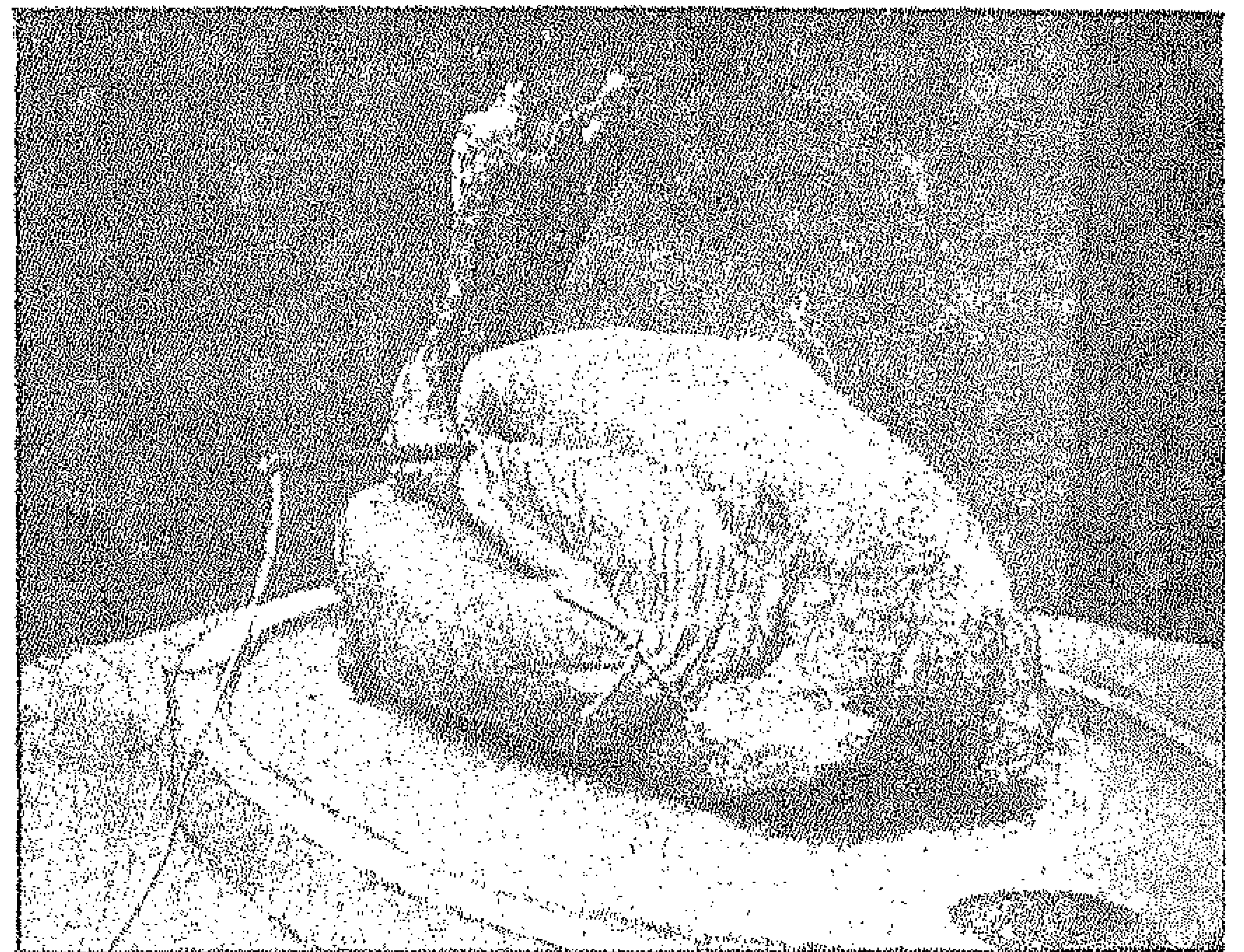
(رسم ٥٧)   الفراخ البولارد



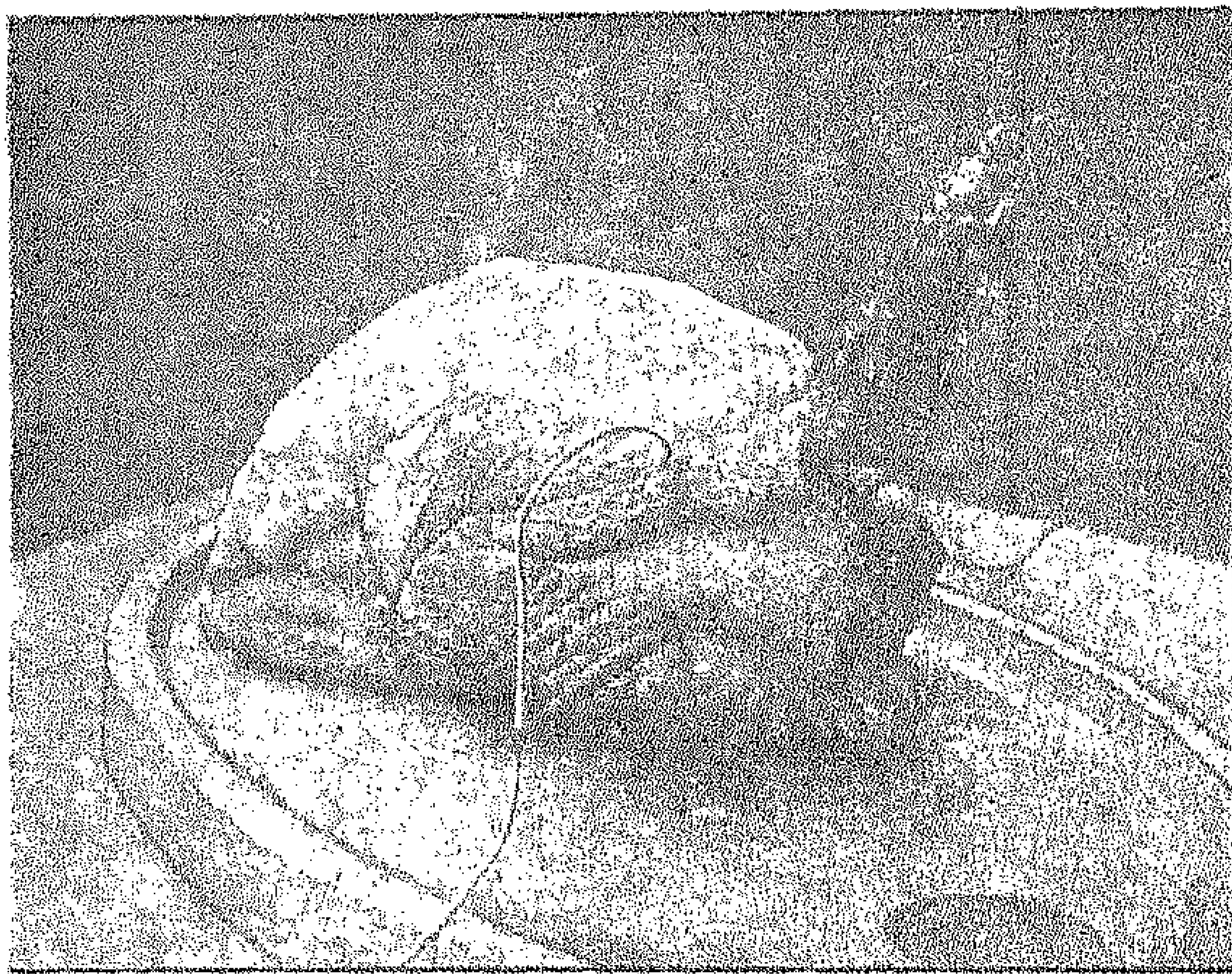
(رسم ٥٨) كيفية تكتيف الفراخ



(رسم ٥٩) كيفية تكتيف الفراخ



(رسم ٦٠) كيفية تكتيف الفراخ



(رسم ٦١) كيفية تكتيف الفراخ

تنقسم الفراخ الى عدة اقسام وهي : —

الفراخ الكبيرة الفيومي ويقال لها (بولارد) أو (شابو) والدندى أيضاً هى غالبا تقدم صحيحة وتسوى بوشيه أو بوايليه ولا تسوى بريزيه الا نادراً

الفراخ البدارى : وهي تسوى روتى ولأنواع السوتيه اي انواع الراجو ـ الكتاكيت ـ تسوى جربيه أو فى الكوكوت كما سيوضح فيما بعد .

كيفية تجهيز البولارد : اي الفراخ الكبيرة الفيومي والدندى هو ان تحضر الفرخة وتنظفها جيداً وتجفف بالفوطة ثم تكتف ارجلها بالدوبارة كالمعتاد ولاجل تسويتها بوشيه يدعك صدرها بالليمون لكي لا يسود واذا كانت ستخدم كوليتيه أو بيكيه تغطس الفرخة فى مرقه مغليه مدة دقيقة ثم تغرس بيكيه في صدرها بالتروف او اللسان او الجامبون حسب الطلب بواسطة (الابره) المخصصة لذلك وكيفية تسويتها بوشيه : هو أن تسوى مغطاه بيهريزا بيض من الفراخ او خلافه وتضيف لها حزمة خضار مكونة من جزر وكرات ورؤوس كرفس

وورقة لاورو ويضاف لها ايضا ملحا خفيفا ثم تغطي وتسوى على نار هادئة حتى يتم تسويتها ولأجل ان تعرف اتمام تسويتها تجس من الفخذة فاذا كانت لينة تحت الاصبع فتكون استوت جميعها

وكيفية تسويتها بوايليه : هو ان تحضر الفرخة بعد ان تنظفها وتكتفها كالسابق شرحها ثم تحضر كساروله ذات قاعدة متينة ودائر عالى « مرتفع » ثم تضع بارضيتها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار ١٥٠ جرام جزر وكرات وكرفس وبصل مقطعه « ايمنسيه » ترس رفيع ثم تضيف للفرخة ملحا وفلفلا وتضعها فوق الخضروات وتضيف لها ايضا ورقة لاورو وتغطى وتسوى فى فرن هادىء وعند ما يقرب اتمام تسويتها تضيف لها مقدار كبشة من خلاصة الفراخ المستقوبة او من خلاصة التروف أو الشامبنيون أو مادير او نبيذ ابيض او احمر حسب الطلب وبعد ما تضيف لها تلك السوائل : الشوربة او النبيذ : تغلي بسرعة حتى ترسى وبعد ذلك تلمع الفرخة بالصلصة ثم ترفع الفرخة فى اناء آخر وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونة بالزبدة ثم تنظف الزبدة من محل التسوية وتصفي محل التسوية من الشنوار لاجل ان يخدم مع الفرخة ويمكن ايضا ان يلف صدرالفرخة بالفخذتين باللارد قبل التسويه ثم تسوى وهي مغطاه باللارد لأجل ان تظل طريه « مخصخصة » والتسوية كالمتقدم ذكرها .

وكيفيه تسويتها بريزيه هو ان تحضر الفراخ وبعد تنظيفها جيداً تكتفها كالسابق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا ثم ترصها فى كساروله بارضيتها مقداراً من الخضروات جزر وكرفس وكرات وبصل وورقة لاورو ثم ترشها بالزبدة وتدخلها الفرن وبعد ان تورد قليلا تطفى عليها بمقدار من خلاصة البتلو او الفراخ مقدار ان يغطس نصف علو الفراخ وتغطي وتسوى على نار هادئه حتي يتم تسويتها ثم ترفع الفراخ وتضعهافي صينيه ويرش عليها بجو مستقوي ثم تدخلها في فرن حام لاجل ان يورد من اعلى قليلا مدة ٥ دقائق ثم تغطى بورقه اجلاسية مدهونه زبدة لوقت الطلب وبعد ذلك تضع محل التسويه على النار حتي يرسى ويصفى منه الزبدة وتطفى علية بالمادير او النبيذ الابيض ومقدارا من خلاصه اللحم ويصفي بعد ذلك بالشنوار في كسارولة اخري صغيره لكي تخدم مع الفراخ وهذه كيفيه تسويتها بريزيه ويمكن ان تسوي مغطي صدرها باللارد

ملحوظه . — لايجب ان تسوى اللحوم اوالطيور قبل ميعادها بزمن بعيد لاجل ان لا يضيع طعمها ولا يعرف الاكل الا عند الطلب ويخدم فى الحال لاجل ان لا يجف الاكل في الصحون وذلك اذا وضع في محل دافي واستمر طويلا واذا وضع فى محل رطب يبرد وتضيع مزيته ايضا

انواع الفراخ البولارد

التى تستورد من الخارج أو الفراخ الفيومى الكبيرة

بولارد البيفرا — Poulard Albuféra

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فيومي كبيرة وتملأ بالأرز الموضح في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير ممزوجاً بقطع من الفواجرا مقطعه قطعا مربعة صغيرة مثل زهر الطاوله وقطع من التروف ثم تسوى

بوشيه كما سبق شرحها وبعد أن تسوى تخلع صدر الفرخة من أعلى وتقطعه وترصه محله ثانيا فوق الفارسةوتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص البيفرا وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء بتروف بالملعقة مثل البازلا وكانل صغير مثله من الفراخ وقطع من الشامبنيون وكلاوي الديك ممزوجه بصوص البيفرا وبين التارتليت والآخر قطعة من اللسان مقطعه برسم عرف الديك أو حجاب ويخدم معها صوص البيفرا وتقدم في الحال

بولارد الا الكسندرا Poulard Alexandra

هو أن تحضر فرخة بولارد كبيرة مستورده من الخارج أو من الفراخ الفيومي الكبيرة وتغرس بيكيه بالتروف واللسان فى صدرها ثم تسوي بوشيه كالمتقدم شرحه وعند اتمام تسويتها تخلع صدر الفرخة ويقص العظم من أعلى بالمقص وتملأ بفارسة موسلين من الفراخ الموضحه في انواع الفرس وتصلح من أعلى بيضاويا كهيئتها الطبيعية ثم توضعها في صينية مدهونة زبدة ثم تغطى الفرخة بورقة اجلاسيه مدهونه زبده وتوضعها في فرن متوسط الحرارة لاجل أن تسوي الفارسة وعندما يتم تسويه الفارسة وتخرج الفرخة من الفرن تكسيها بصوص مورناي وتورد في فرن حامي ثم توضعها فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضي مملوء برؤوس اسبرج بالزبده ويوضع فوق كل تارتليت قطعة مستديرة من صدور الفراخ ويصب في دائر الصحن جلاس ديڤياند خفيف وتقدم فى الحال

بولارد الاامبصادريس Poularde à l'Ambassadrice

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فيومى كبيرة وتكسى صدرها بمينت نون الموضحة فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وهى خضروات مسواه بالزبده ثم تلف بشاشة وتربط من الطرفين وتسوى بريزيه وعند ما يتم تسويتها تفك من الشاشة وتخلع صدرها وتقص العظم من أعلى من الدائر ويملأ محل الصدر من الداخل برؤوس اسبرج بالزبده ثم تقطع صدر الفرخة ترنش رفيع ويرص محله ثانيا حتى ترجع الفرخة إلى هيئتها الطبيعية وتكسى الفرخة من أعلى بصوص سوبريم راسية ثم توضع فى وسط الصحن وتضع حولها جرنيه من الدائر حلويات مسواه بريزيه ورؤوس اسبرج بالزبده وصوص سوبريم فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد الا اندالوز وهي على طريقتين : Poulard à l'Andalouse

الطريقه الاولى : هو ان تحضر فرخة بولارد كبيرة مستوردة من الخارج أوفيومي كبيرة وبعد أن تنظف جيدا وتلف كالمعتاد تسوي بوشيه وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدرها ويقطع ويرص محله ثانيا ثم توضعها في الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوجه بمقدار ١٥٠ جرام زبدة الفلفل الموضحه في انواع الزبدة المركبه على مقدار اللتر من الصلصه وتضع لها جرنية حول الدائر فلفل ضوله وقطع باذنجان مستديرة متبنه في الدقيق ومحمرة بالزبده وأرز مسوى « روزوتو » مكبوس في قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة وتقلب حول الفرخه موضوع كل منها على حدته بجانب لاخر ويخدم معها صوص سوبريم في الصلصيرا ممزوجه بزبدة الفلفل ويخدم في الحال

الطريقه الثانيه : هو أن تسوى الفرخه بريزيه وبعد أن تسوي توضب مثل الاولى وتكسى بصوص ديميجلاس ممزوجه بالطماطم وزبدة الفلفل ويوضع لها الجرنيه المتقدم ذكرة ويقدم معها باقى الصلصه فى الصلصيرا

بولارد الايكوسيز Poularde à l'Ecossaise

هو أن تحضر فرخه بولارد كبيرة مستوردة من الخارج او فيومي كبيرة ويخلى صدرها وتملا بمقدار ٢٠٠ جرام فارسه جودى ڤو الاكريم الموضحة في انواع الفرس ممزوجه بمقدار ١٥٠ جرام برينواز من الخضارات مسوى مكمورا بالزبدة وتلف بشاشة وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها يقطع الصدر ترنش ويوضع محله ثم توضع الفرخه في الصحن وتكسيها بصوص ايكوسيز ويخدم معها في اناء اخر فاصوليه خضراء الاكريم أى بالكريم وتقدم في الحال

بولارد ادوارد السابع Poularde Edouard VII

هو أن تحضر الفرخة بولارد كبيرة مستوردة من الخارج أوفيومي كبيرة وتملا بمقدار ٢٠٠ جرام ارز مسوى نصف تسويه بالزبدة ويمزج معه مقدار ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف وتقطعها قطعا صغيرة وتسوي بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدر الفرخه من اعلا وتقطعه ترنش ثم يرد محله ثانيا وتوضعه فى الصحن وتكسي بصوص سوبريم بالكرى ممزوجه بمقدار ١٠٠ جرام فلفل أحمر حلو مقطع قطعا مربعه صغيره على اللتر من الصلصه ويخدم معة في اناء اخر خيار الاكريم وتقدم فى الحال

بولاردالايليزيه Poularde à l'Élysés

هو أن تحضر فرخه بولارد كبيرة مستورده من الخارج أو فيومي كبيره ثم تخلى من الصدر وتملا بمقدار ١٠٠ جرام فارسة موسلين الموضحه فى انواع الفرس ممزوجه بمقدار ١٢٥ جرام فواجرا ومقدار ١٢٥ جرام تروف مقطعه قطعا صغيرة وتلف بفوطه وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه كالمعتاد وبعد ان يتم تسويتها تفك من الفوطه ثم يقطع صدرها ترنش ويرد محله ويوضع له جرنايتر حول الدائر كانل من الفراخ وشامبنيون وكلاوي وعرف الديك ممزوجه بصوص سوبريم ويضاف لها من كل جانب من الجانبين مقدار ٥ قطع تروف مرصوصه مثل الهرم ويخدم معه فى الصلصيرا صوص سوبريم وتقدم في الحال

بولارد الا اسبانيول Poularde à l'Espagnole

هو أن تحضر فرخه بولارد كبيرة مستوردة في الخارج أو فيومي كبيره وتملا بمقدار ٢٥٠ جرام أرز مسوي ثلثين تسويه بالزبدة ويمزج معه مقدار ٥٠ جرام فلفل حلو مقطع قطعا صغيرة ومقدار ١٢٥ جرام حمص مسلوق وتسوى الفرخة بوايليه كما سبق شرحه وبعد أن يتم نضجها يخلع صدر الفرخة ويقطع ترنش ويرد ثانيا فوق الفارسة ثم توضع فى وسط الصحن وتكسى بعجل التسوية بعد ان يصفى ويربط ربطا خفيفا ويضع لها جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة مقشرة ومعصوره من البذر ومسواه بالزبدة والبصل محمر فريتو بالزيت موضوعا بين الطماطم وبعضه وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد أن استوفاد Poulare en Estouffade

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فيومي وتسوى بوايليه في كساروله مقدار نصف تسويه ثم توضعها فى كوكوت بيضاوي او فى كساروله التى يمكن تقديمها فى المائد وتوضع لها حول الدائر مقدار ٥٠٠ جرام جزر وبصل وكرفس مقطعه قطعا مستديرة ورفيعة ويوضع لهما ملحا وفلفلا وقليل من السكر وتسوي بالزبدة نصف تسويه ثم تطفى على محل تسوية الفرخة بمقدار ربع لتر فون دي ڤو أي چو بتلو مستقوي ثم يغلى حتى يرسي على النصف ثم توضعهافوق الفرخة والخضار وتغطي الكساروله وتلحم الغطاء بقطعة من العجين معجونه بالماء ويكمل تسويتها فى فرن متوسط مدة ثلاثة ارباع ساعة وتقدم مثل ما هي وتحتها صحن آخر مفروداً بداخله فوطة او ورق دانتله

بولاردالااستراجون Poularde à l'Estragon

هو ان تحضر الفرخة كالمتقدم ذكرها وتسويها بوشيه بالخضروات العادية وتزيد عليها عودين استراجون وعند اتمام نضجها يخلع صدر الفرخة ويقطع ترنش ويرد محله ثانيا ثم توضعها في الصحن وترسم على صدرها فرع شجرة بورق استراجون مسوى « بلانشيه » أى غلوه واحده ويخدم معها محل التسوية بعد ان يرسى ويربط بالفيكيل او الاراروت وتضيف لها ملعقة استراجون مفروم فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد ا٠براتريس Poularde à l'Impératrice

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فيومى كبيرة وتسوى بوشيه وبعد ان تسوى يخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضع في الصحن ويوضع فى طرفى الصحن هرمين من الحلويات البتلو مسواه بريزيه أبيض ومن الجانبين هرمين آخرين من المخ البتلو مسوى بوشيه أبيض على لونه ومقطع قطع مربعة متساوية وهرمين من البصل القويرمة مسوى أبيض في صلصة ڤوليتيه خفيفة بمرقة الفراخ ويكسى بصوص سوبريم ممزوج معها مقدار الربع بوريه من الفراخ بالكريمه وتقدم في الحال

بولارد ايزابيل دي فرانس Poularde Isabelle de France

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فيومي وتملأ « بروزوتو » ممزوج معها بمقدار ٥٠جرام تروف مقطع ترنش ومقدار ١٨ إكريڤيس مسوى الا بوردوليز أومقدار ٢٥جرام من الجمبرى وتسوى بوشيه كالمعتاد وتضيف لها زجاجة من النبيذ « شابلى » او أبيض وبعد ان يتم نضجها تجهز صوص سوبريم بمحل التسويه وبعد ذلك تخلع صدر الفرخه وتقطعه ترنش ثم ترده ثانياً مكانه فوق الارز وتكسى بصوص سوبريم ويوضع لها جرنيه حول الدائر تروف كبير مسوى بالشامبانيه ومرصوص فوق كروتون من العيش مستدير ومخلى قليلا من الوسط ومحمراً بالزبدة ويخدم معه باقى الصلصه فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد الا انديان Poularde à l'Indienne

هو أن تحضر فرخه بولارد كبيره مستورده من الخارج أو فيومى كبيره وتسوى بوشيه كالمعتاد وبعد أن

تسوي يخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله ثم توضعها في الصحن وتكسيها بصوص الاهنديان الموضحه فى انواع الصلص ويقدم معها فى إناء آخر أرز مسوى الاهنديان وباقي الصلصه في الصلصير وتقدم فى الحال

بولارد او زيف دور — Poularde aux Œufs dór

هو ان تحضر فرخه بولاد كبيرة مستورده من الخارج أو فيومى وتسويها بوايابه وتحمرها مستكاوى وبعد ان يتم تسويتها يخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضع في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر كوركيت من البيض ممزوج بالتروف وملفوف مثل البيضه ويحمر فرينو وقت الطلب ويخدم معه محل التسويه حول الصلصيرا بعد ان ينظف من الزبدة ويربط خفيف بالأراروت وتمزج بقليل من صلصة الطماطم ومقدار ١٠٠ جرام زبده طازجه مع الضرب بالسلك وعصير نصف ليمونه وقليل من الشطه كاين بيبر وتقدم في الحال

بولارد بوفور — Poularde Beau Fort

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة وتخلي من الصدر وتملأ بكبدة أوز طازجه مسواه بالزبده ومطفي عليها بالمادير وحول الكبده فارسه عاديه من اللحم البتلو وتلف في شاشة أو ورق أجلاسيه وتسوى بريزيه وبعد أن يتم تسويتها تقطع صدر الفرخة ترنش وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب ثم توضعها في وسط الصحن فوق قاعدة من العيش محمره فريتو وتوضع لها جرنيه من الدائر لسان ضاني مسوي بريزيه وبين الواحده والاخرى فوند خرشوف مسوي بالزبده مملوء بوريه سوبيز بالكيس أو بوريه بصل ويخدم معه فى الصلصيرا محل التسوية بعد أن تنظف جيدا من الزبده ويصفى من الشنواز وتقدم في الحال

بولارد بانكيير — Poularde Banquiére

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج أو فيومى كبيرة وتخليها من الصدر وتملأها بمقدار ٢٠٠جرام فارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها مقدار ١٠٠ جرام فواجرا مقطعة قطعاً مربعة مثل زهر الطاوله وتلف في ورقة أجلاسيه مدهونه زبده وتسوي بوابليه وبعد أن يتم تسويتها ترص في الصحن ويقطع صدرها ترنش وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ١٠ تارتليت من العجين مسوى فاضي موضوع بداخله مقدار ثلثه تروف وفواجرا مقطعه قطعا صغيرة وفوقها « موڤيت » اي عصفوره صغيرة مثل السمان مخلية ومسواه بريزيه بالمادير ويجانبها كانل من الفراخ ويخدم في الصلصيرا محل التسويه بعد أن تنظف من الزبده ويضاف عليه بقدره جلاس ديڤياند وتخفقها بمقدار ١٠٠ جرام زبده طازجه وتقدم في الحال

بولارد بويلديه — Poularde Boïeldieu

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتخليها من الصدر وتملأها بمقدار ٢٥٠ جرام فارسه موسلين من الفراخ الموضحة في انواع الفرس ممزوجا معها ١٥٠ جرام بوريه فواجرا وتغرس صدر الفرخة بالتروف وتلفها في ورق أجلاسيه وتسوي بوايليه بالزبده وبعد أن تسوى توضعها في وسط الصحن

مقطع صدرها ترنش وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب وتضع امام صدرها هرم من التروف بالمعلقة مثل البندق مسوى بالمادير وكانل من الفراخ من الجانبين ثم تطفي على محل تسوية الفرخة بكباية نبيذ أبيض ويغلي حتى يرسى على النصف ويربط خفيف بالاراروت أو بالفيكيل ثم يصفى بالشنوار ويخدم مع الفرخة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الا بوكوتيير — Poularde à la Bouquetiére

وهو مثل بولارد ألا ريني صانص

بولارد پاراميه — Poularde Paramè

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتغطى صدرها وفخذتيها بطبقة من المنت نون أي خضروات مسواه بالزبده الموضحة فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتلف في طبقة من اللارد وتربط داخل شاشة وتسوى بوايليه وبعد ان يتم تسويتها تفك الشاشة وترفع من عليها اللارد وخضروات وتقطع صدرها وتوضعه فى محله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه من الدائر ويكون بشكل اهرامات صغيرة مكونة من جزر ولفت ملفوفه مثل الزيتون ومسواه بالزبدة ولاتوجة مقسومة على اثنين مسواة بريزيه وكل صنف على حدته ويخدم معها فى الصلصيرا چو مربوط خفيف وتقدم في الحال

بولارد الاباريزين — Poularde à la Parisienne

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتسوي بوشية كالمعتاد وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعة ترنش وتردة محلة ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص المائد وترسم من أعلا بقطع من التروف واللسان الاحمر وتضع لها جرنية حول الدائر بنوعين من الكانل ومن الفراخ الاول ممزوج تروف مفروم والثانى ممزوج بچامبون مفروم وتضع حولها في دائر الصحن خيط من جلاس ديفياند خفيف وصوص المائد في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد أدلينا باتي — Poularde Adelina Patti

هو أن تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملا من الداخل بمقدار ٢٥٠ جرام أرز مسوى بالزبده ثلثي تسويه ويمزج معه ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف مقطعه قطعا صغيرة وتسوى بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها يخلع صدرها ويقطع ترنش ويورد محله فوق الارز وتوضعها فى وسط الصحن فوق قاعدة ارتفاعة مقدار ٢ سنتيمترا وتكون مصنوعه من الارز أو العيش الافرنكي وتكسى بصوص سوبريم ممزوجه بالمابريكة أي (الفلفل الاحمر القرناؤطي) وتضع لها الجرنيه حول الدائر فوندخرشوف صغير مسوى بريزيه مملوء بتروف ممزوج بجلاس ديفياند ويقدم معها باقى الصلصة فى الصلصير وتقدم فى الحال

بولارد الا بايزان — Poularde à la Paysanne

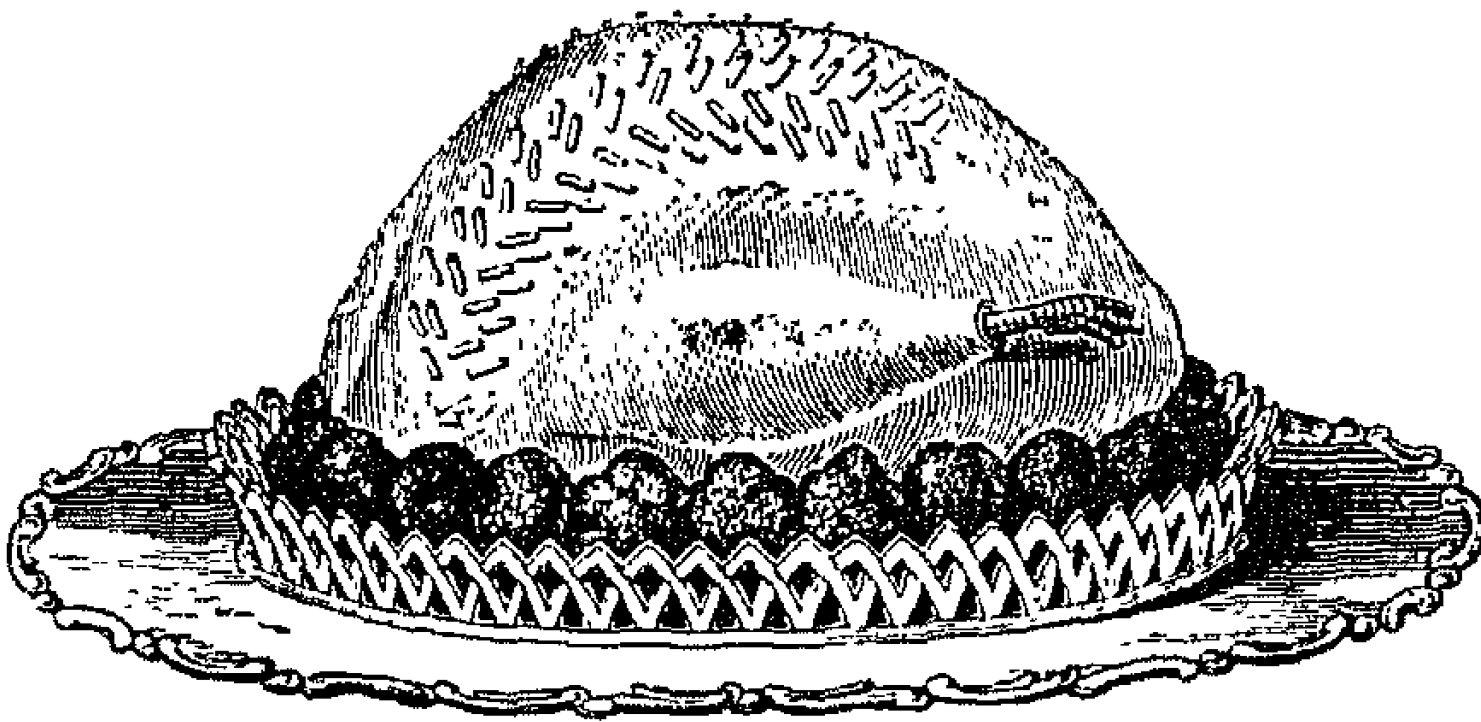
هو أن تحضر الفرخه بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسوى بوشيه كالمعتاد ثم تحضر

مقدار ١٢٤ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل و ٥٠ جرام كرفس وتقطعها اعنسيه أى ترس رفيع وتسوى مكمورة بالزبدة وبعد أن يتم تسويتها تمزج بربع لتر صوص الماند وتضيف عليها ايضا ملعقتين بازلا وملعقتين فاصوليه خضراء مقطعه قطعا صغيرة ثم تخلع صدر الفرخة وتقطعة ترنش وترده محلة وتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وهذه الجرناتير حول الدائر ثم تقدم فى الحال

طريقة أخري : — هو أن تحضر الفرخه المذكوره وتحمرها بالزبده وتوضعها في كوكوت من الفخار بيضاوى وتضيف لها الخضروات السابق ذكرها بعد أن تسوي نصف تسويه سوتيه بالزبدة ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وتسوىفى فرن متوسط ويرش عليها من اعلا زبده من محل التسويه حتى يتم تسويتها وعندما يتم تسويتها تضع لها كبشه جو بتلو مستقوى والبازلا والفاصوليه الخضراء وتقدم في الحال مثل ماهي فى الكوكوت موضوعه داخل صحن اخر مفرود بداخله فوطه او ورق دانتلة

بولارد الابيريجوردين — Poularde à la Périgourdine

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتغرس صدرها بكيه بالتروف وعلا بفارسة ممزوجه بالتروف ويسوى بوابليه أو بوشيه وعند اتمام تسويتها تقطع صدرها ترنش وتورده محله وتوضعها في وسط الصحن فوق قاعده من الفارسه وترص حولها قطع كبيره من التروف ويخدم معها صوص ديمجلاس بخلاصه التروف والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال



(رسم ٦٢) بولارد الا بيريجوردين

بولارد بتيت مارييه — Poularde petites Marieé

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيره فيومي وتسوي بوشيه بخلاصة الفراخ أو اللحم مستقويه وتكون بيضاء وتسوى معها مقدار ثمانيه بصلات قويرمه ومقدار ثمانيه قطع من الجزر ومثلها بطاطس وتكون مستديره مثل البصل وملعقتين بازلاطازجه وعند اتمام تسويتها توضع في كوكي بيضاء والخضروات من حولها وتضع محل التسويه على النار حتي يرسي وتمزجه بمقدار من صوص سوبريم وتكسى به الفرخه والخضروات ويغطى الكوكى ويوضع فى صحن مفرود به فوطه أو ورق دانتله وتقدم في الحال

بولارد الابيامو نتيز — Poularde à la Piémontaise

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيره فيومي وتملأها بمقدار ٣٠٠ جرام روزوتو ممزوج بمقدار ٢٠٠ جرام تروف أبيض مقطع قطعاً صغيره وتسوي بوايليه وعند اتمام تسويتها يخلع صدر الفرخه ويقطع ترنش ويرش فوق الأرز محله وتوضع في الصحن ويوضع لها الجرنيه من الدائر من نفس الروزوتو مكبوس فى قوالب بابا صغيره مدهونه زبده وتقلب حول الفرخه ويخدم معها فى الصلصيرا جو بتلو مربوط ممزوج بمل التسويه وتقدم في الحال

بولارد بولونياك Poularde Polignac

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيره فيومي وتسويها بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها تخلع صدر الفرخه وتقص العظم محل الصدر بالمقص وتملأها بمقدار ٤٠٠ جرام فارسه موسلين الموضحة في انواع الفرس ويمزج معها ١٠٠ جرام شامبنيون ، ١٠٠ جرام تروف مقطعه جليين رفيع ثم تقطع صدر الفرخه ترنش ويرش محله فوق الفارسه حتى تصير كهيئتها الطبيعيه وتضع بين الترنش والآخر قطع رفيعه من التروف ثم توضع الفرخه فى صنيه وتغطي الفرخه في أعلى بورقه اجلاسيه مدهونه زبده وتوضعها في فرن متوسط حتى أن تسوى الفارسه وعند مايتم تسوية الفارسه توضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوجه بمقدار الربع بوريه شامبنيون وملعقتين تروف وشامبنيون مقطعه جليين رفيع وباقي الصلصه فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولاردالابورتوجيز Poularde à la Portugaise

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أوفرخة كبيرة فيومى ثم تملأها بمقدار ٣٥٠ جرام أرز مسوى ثلثين تسويه بخلاصة الفراخ وتمزج معها ١٥٠ جرام طماطم كنكاسيه الموضحة في باب تجهيزات مختلفةلأجل الجرناتير وتسوى بوايليه وعند اتمام تسويتها يخلع صدر الفرخة و بقطع ترنش ويرد محله فوق الارز وتوضع الفرخة فى وسط الصحن وتكسيها بصوص بورتوجيزالموضحة في أنواع الصلص وتضع لها الجرنيه حول الدائر مقدار عشرة طماطم صغيره فارسي وباقي الصلصة فيالصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد برنسيس Poularde Princesse

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي وتسويها بوشيه كالمعتاد وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدر الفرخة وتقطعه ترنش وترده محله ثانياً وتوضعها في وسط الصحن وتكسى بصوص الماندممزوجةبمقدار الربع بوريه أسبرج وتضع لها الجرنيه حول الدائر كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مملوءة برؤوس أسبرج بالزبده وقطعة تروف من أعلى وتضع له حول الجرناتير من الدائر كانل مستدير من الفراخ وباقي الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد برينطانبير Poularde Printaniére

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتوضع بداخلها ١٠٠ جرام زبدة برينطانبير الموضحة في انواع الزبدة المركبه وتخيط الفرخة من الجهة المفتوحة وتسويها بوايليه مقدار نصف تسويه وتوضعها في كوكي بيضاوي من الفخار أو في كسارولة التي يمكن تقديمها الى المائدة وتضع لها جرناتير برينطانبير الموضحة في انواع الجرناتير وتضيف لهاملعقتين أوثلاثة جو ويكمل تسويتها في فرن هادىء وعند مايتم تسويتهاتخدم مثل ما هى في الكوكي ويكون تحتها صحن آخر مفروش بفوطه أو ورق دانتله وتقدم في الحال

بولارد تاليران Poularde Talleyrand

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورد من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وبعد ان يتم تسويتها

تخلع صدرها وتقطعه قطعا مربعة مثل زهر الطاولة وتمزجه بقدره مكرونة مقطعه قطعا صغيرة ومسواه بالماء وتمزجها بصوص كريم وجبنه برمزان مبشورة ومقدار صدر الفرخة فواجرا وتروف مقطعة قطعاً مثله ويقص عظم الصدر من اعلى بالمقص وتملأ الفرخة بهذه التجهيزات وتغطي بفارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس وتصلحها بالسكينة حتي تصير على هيئتها الطبيعية وترسم صدرها من اعلى بقطع من التروف وتغطى من اعلى بورق اجلاسيه مدهون زبدة وتوضعها في صنية وتدخلها فى فرن هاديء لاجل ان تسوى الفارسة وتسخن الفارسة من الداخل وعندما تخرج من الفرن توضعها في وسط الصحن وتضيف لها ملعقتين صلصة ديمجلاس ممزوجة بالتروف على الدائر وباقي الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد تيڤولي — Poularde Tivoli

هو ان تحضر فرخة بولاد مستورده من الخارج او فرخة كبيره فيومي وتسوى بوشيه وعند ما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش وترده محله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها الجرنيه من الدائر رؤوس شامبنيون كبيرة ومسواه بالزبدة مملوءه بعرف وكلاوي الديك ممزوجه بصوص الماند وبين الواحدة والاخرى هرم صغيرة من روس الاسبرج وتكسي الفرخة بمحل التسوية بعد ان ينظف من الزبده ويرسي وتضيف له عصير يمونة وتخفقها بمائة جرام زبدة طازجة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد توسكا — Poularde Tosca

وهو ان تحضر فرخة بولاد مستورده من الخارج او فرخه كبيرة فيومى وتملأها بأرز كما هو موضح في باب تجهيزات مختلفة لاجر الجرناتير وتسوى بوشيه كالمعتاد وعندما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش وترده محله فوق الارز ثم توضعها فى وسط الصحن فوق قاعدة من العيش الافرنكي ومحمر بالزبدة وتضع لها جرنيه حول الدائر فينوكيا مسواه بربزيه وتخدم معها محل التسوية بعد ان يرسي وتخفقه بقطعة زبدة طازجه وتقدم فى الحال

بولارد الاتولوزين — Poularde à la Toulousaine

وهو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أوفرخه كبيرة فيومي وتسوي بوشيه كالمعتاد وعند ما يتم تسويتها يخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضعه فىوسط الصحن وتكسي بصوص الماند وتضع لها جرناتير الاتولوزين الموضحةفى أنواعالجرناتير وكل صنف منها علىحدتهويقدممعها في الصلصيرا صوصالماند وتقدمفيالحال

بولارد تريانو — Poularde Trianon

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخه كبيرةفيومى وسويها بوشية كالمعتاد وعند ما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعة ترنش ويرد محلة وتوضعهافى وسط الصحن وتضع لها جرنيهحولالدائر مقدار ١٠ من الفراخ ممزوجة بالتروف وعشره من الفراخ ممزوجة بمقدونس واستراجون مفرمه كل صنف علىحدتة وبين الواحده والاخرى قطعه كبيره من التروف وتغرس فيالفرخة من أعلى سيخ من الفضه مغرس في السيخ رأس شامبنيون وقطعه تروف وقطعه كانل مرسومهباللسان ويقدم معها فى الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجه عند الطلب بملعقه بورية فواجرا وتقدم فى الحال

بولارد الا سانتاليانس Poularde à la Sainte-Alliance

هو ان تحضر فرخه بولارده مستوردة من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتسوي بوايليه كالمعتاد و تسوي أيضا مقدار ١٢ قطعة من التروف متساويه مثل البندق وتسوى بالزبدة والماديرا وتضيف لها ملح وفلفل وتسوى أيضاً مقدار ١٢ (أورتولان) أى نوع من العصافير السمينه سوتيه بالزبدة ومقدار عشرة ترنش فواجرا وتخلع صدر الفرخة ويقطع ترنش ويرد محله ثانيا ثم توضع الفرخة فى سط الصحن وأمامها هرم من التروف والعصفور والفواجرا على الجانبين ويخدم معه محل التسويه في الصلصيرا بعد أن ينظف جيدا من الزبده وتقدم وهي ساخنه جدا

بولارد سانتا لوسيا Poularde Sainte-Lucia

هو أن تحضر فرخه بولاردة مستورده من الخارج أو فرخة كبيره فيومي وتسوى بوايليه كالمعتاد وتحضر مقدارا من التروف كالمتقدم ذكره وبعد ان يتم تسويه الفرخة تخلع صدرها ويقطع ويوضع محلة ثانيا وتوضعها في وسط الصحن فوقها عده واطيه مصنوعه من الارز او العيش الافرنكي ويوضع امامها هرم من التروف ومن الدائر نيوكى الارومين وفواجرا مقطعه قطعا مستديره ومحل التسويه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الاسيسليين Poularde à la Sicillienne

وهو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومى وتسوى بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقص عظم الصدر من اعلى بالمقص وتملا الفرخة من الداخل بمكرونة مقطعة قطعا صغيرة ممزوجة بصلصة ديمجلاس بالطماطم مستقويه ويمزج معها مقدارا من التروف والفواجرا مقطعة قطعا صغيره وعرف وكلاوى الديك وبعد ان تملا وتصلح بيضاوى من اعلى تلف بطرب رفيع من الضاني حتى تصير الى هيئتها الطبيعية وتوضعها في صينيه وترش بعيش افرنكي مدقوق وزبده سائحه خفيف وتدخلها الفرن ويكون متوسط لاجل ان يحمر الطرب ويتم تسويتها وبعد ذلك توضعها في وسط الصحن فوق قاعده من الارز او العيش وتكسيها بجلاس ديمياند خفيف ممزوج بزبده طازجه وتضع لها جرنية حول الدائر مقدار عشرة تارتليت من العجين مسوي فاضى أحدها مملوء بترنش من صدور الفراخ وفوقه من اعلى قطعة فواجرا مستديره والترتليت الاخر مملوء بترنش فواجرا سوتية بالزبدة وفوقه قطعة تروف مستديره ويقدم معه في الصلصيرا جلاس ديمياند خفيف مخفوقة بزبده طازجة وتقدم في الحال

بولارد سوفليه Poularde Soufflée

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج اوفرخة كبيرة فيومى وتسوى بوشيه وبعد أن يتم تسويتها يخلع صدرها وتقطعه ترنش رفيع وتقص عظم صدر الفرخة من أعلى بالمقص وتملأ من الداخل بمقدار ٥٠٠ جرام فارسة موسلين من الفراخ الموضحة فى انواع الفرس وتمزج معها ١٥٠ جرام بوريه فواجرا وتكون طبقة من الفارسة وطبقة من صدور الفراخ والتروف حتي يتم ملا الفرخة وتصلح من اعلى حتى تصير على هيئتها الطبيعية ويرسم صدرها من اعلى بقطع من التروف واللسان وبياض بيض مسوى وتوضعها فى صينية صغيرة موضوعة داخل

صينية كبيرة داخلها ماء ساخن وتغطى الفرخة بورقة اجلاسيه مدهونة زبده وتدخلها فى فرن متوسطلاً جل أن تسوى الفارسة وعندتمام تسويتها توضعها فى الصحن وتخدم معها صوص الماند بخلاصة التروف وتقدم فى الحال

طريقة أخرى : ـ وهى تملا الفرخة بالفارسة ممزوجة بالبوريه فواجرا وترسم كالسابق شرحها وتغطى بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة وتوضعها فى صينية وتدخل فى فرن متوسط بدون ماء وبعد أن تسوى الفارسة توضعها فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتيليت من فارسة موسلين مسوي بوشيه في الحله وفوق كل تارتليت ترنش من صدر الفرخة ويخدم معها صوص الماند فى الصلصيرا كالمتقدم ذكرها

بولارد سواروف Poularde Souwaroff

وهو أن تحضر فرخة بولارد المستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتخلي صدرها وتملاه بمقدار ٢٥٠ جرام فواجرا و ١٥٠ جرام تروف مقطعة قطعا مربعة مثل زهر الطاوله وتلف فيورقة اجلاسيه مدهونه زبدة وتسوى بوايلية مقدار ثلثين تسويه ثم ترفع منها الورقة وتوضعها فى كوكى من الفخار بيضاوي أو فى كسارولة صغيرة التى يمكن تقديمها فى المائدة وتضيف لها مقدار عشر قطع متساوية وتطفي على محل التسوية بنصف كوبةمن المادير وتوضع فوق الفرخه ويضاف لها ثلاثة ملاعق جو وتغطى الكسارولة أو الكوكي ويلحم الغطاء بقطعة عجين معجونة بالماء وتدخل فرن متوسط حتى يتم تسويتها وبعد ذلك توضعها بالكوكى فوق صحن مفرود بداخله ورقةدانتله وتقدم فى الحال

بولارد سيلڤانا Poularde Sylvana

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتملاها بمقدار ٤٠٠ جرام (موسورون) محمر سوتيه بالزبدة وهو مثل الشامبنيون ويوجد فى العلب عند البقال وتسوى نصف تسويه فى الفرن بالزبدة ثم تحضر كسارولة وتوضع بداخلها ٢٥٠ جرام بازلا طازجه مسواه غلوة واحده ومقدار ١٠ بصلات قويرمة مغلية أيضا غلوة واحدة ولا توجه مغلية ايضاً غلوة واحدة ومفككة من بعضها (وبوكي جرني) أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وعود نعناع وورقة لاورو صغيرة وملح وفلفل وقليل من السكر وتضيف لها ٢٥٠ جرام زبدة وملعقتين بهريز أو ماء وتغطيها وتضعها تسوى على نار هادئة مقدار نصف تسويه وتنطقها من وقت إلى آخر ثم توضع الفرخةفى كوكي بيضاوي أو كسارولةصغيرة التي يمكن تقديمهافى المائدةوتضيف لها الخضروات حولها وتغطيها بغطاء محكم وتدخلها في فرن هادي حتي يتم تسويتها مدة ثلثى ساعه وتخدم مثل ماهى ويخدم معها فى الصلصيرا جو مستقوي من الفراخ وتقدم في الحال

بولارد ستانلى Poularde Stanley

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتملا بمقدار ٢٥٠ جرام ارز مسوي ثلثين تسويه بالزبده ممزوج معه ١٠٠ جرام شامبنيون ومقدار من التروف مقطعه جليين وتسويها بوشيه كالمعتاد مغطاه بقدر النصف بخلاصه الفراخ وتضيف لها ٥٠٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع مسوي غلوة واحدة بالماء وملعقة كرى صغيرة وتغطيها وتوضعها على نار هادئهحتي يتم تسويتهاثم ترفع الفرخه وتوضعهافى اناءآخر وتصفي

ملعقتين بشامل وملعقتين كريمه وتلفها على النار حتي ترسى وتصير مثل البوريه وتصفي ثانيا من الفوطه وتضيف لها ٤ ملاعق كريمه ثم تخلع صدر الفرخة وتقطعه ترنش وترصه محله فوق الفارسه وتوضع الفرخه في وسط الصحن وتكسيها بنصف الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارديه جاسترو نوم — Poulard des Gastronomes

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخه كبيرة فيومى وتسوي بوايليه وبعد ان تسوي تصفي الزبدة من محل التسوية وتصب عليه بملعقه شامبانيا ثم تخلع صدر الفرخه وتقطعه ترنش وترده محلة وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر تروف مسواه بالشوربه وملعقتان چو وموريل سوتيه بالزبدة او شامبنيون موضوع كل صنف على حدته بشكل اهرامات صغيرة وبين الواحدة والاخر كاوة ديك ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوجه بمحل التسوية وتقدم في الحال

بولارد جودار — Pouladre Godard

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخه كبيرة فيومي وتسوى بريزيه كالمعتاد وتخلع صدرها وتقطعة ترنش وتردة محله وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه الاجودار الموضحه فى انواع الجرنايير حول الدائر كل صنف على حدته وتكسى الفرخه والجرنايتير بصوص جودار وباقى الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد جرامون — Poularde Grammont

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيرة فيومي وتسوى بوشيه وبعد ان تبرد قليلا تخلع صدرها وترفع عظم الصدر وتملاها من الداخل (موقيت) عصافير صغيرة محمرة بالزبده او رؤس شامبنيون وعرف وكلاوى الديك ممزوجه بملعقتين بشامل بخلاصه التروف ثم تقطع صدر الفرخه ترنش وترصه فوق الجرنايتير من اعلى وتكسى بصلصه بشامل ممزوجه بالكريمه ويرش بالجبنة برمزان مبشورة وزبده سائحه خفيف وتوضعها فى الصنيه وتوردها في فرن حامى وعندما تخرج من الفرن تضعها في وسط الصحن وتقدم في الحال

بولارد جران اوتيل — Poularde Grand-Hôtel

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتقطعها من المفصل الفخذه على اثنين والصدر يقطع على ثلاثة وتضيف له ملح وفلفل وترصها فى سطوار وتسويها بالزبدة مغطاة بورقة اجلاسية ثم ترصها فى كوكي او كسارولة صغيرة التي يمكن تقديمها في المائدة وتوضع فوقها ١٥٠ جرام تروف مقطع ترنش وملح وفلفل خفيف ثم تجلس محل التسوية بملعقتين نبيذ أبيض ومقدار من الچو وترشها فوق الفرخة وتغطيها وتدخلها فى فرن متوسط مدة ١٠ دقائق وعندما تخرج من الفرن تقدم في الحال مثل ما هي وتحت منها صحن آخر مفرود بداخله فوطة أو ورقة دانتله وتقدم في الحال

بولارد أو جروسل — Poularde au Gros sel

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوى بوشيه وتسوى معها مقدار ١٢ قطعة من الجزر ملفوفه مثل الزيتون ومقدار ١٢ بصلة قورمة وبعد أن يتم تسويتها ترفع الفرخة من الكسارولة وتخلع صدرها وتقطعه ترنش وترده بمحله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر الجزر والبصل موضوع بشكل أهرامات صغيرة ويخدم معها في الصلصيرا مقداراً من المرقه من محل التسوية وصحن صغير داخله ملح خشن وتقدم فى الحال

بولارد الاجريك — Poularde à la Greeque

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٤٠٠ جرام أرز مسوى الاجريك ثلثين تسويه وتسوى الفرخة بوايليه وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدر الفرخة وتقطعه ترنش وترده محله وتوضع الفرخة فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر أرز الاجريك مكبوس فى قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة وتقلب حول الفرخه وتكسى الفرخة بمحل التسوية مربوط خفيف بالأراروط أو الفيكيل والباقي فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد ريچانص — Poularde Régence

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتملأها بمقدار ٤٠٠ جرام فارسة موسلين من الفراخ الموضحة فى أنواع الفرس ممزوجة بمقدار ١٠٠ جرام بوريه من الجمبرى وتربطها فى شاشة أو ورقة أجلاسيه وتسويها بوشيه وعندما يتم تسويتها توضعها فى وسط الصحن وتقطع صدرها ترنش بالسكينة وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب وتكسى بصوص المالند من خلاصة التروف وتضع لها حول الدائر جرناتير الاريچانص الموضحة فى أنواع الجرناتير موضوع كل صنف على حدته وباقي الصلصة فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الا رين — Poularde à la Reine

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوشيه كالمعتاد ثم تخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محله ويوضع الفرخة وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر عبال صغير من بوريه الفراخ ممزوج بالارز وصفار بيض مسوى بوشيه في مول دار بول مدهون زبدة وتقلب حول الفرخة ويخدم معها صوص سوبريم ممزوج ببوريه من الفراخ وتقدم في الحال

بولارد رين أن — Poularde Reine -Anne

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومى وتسوى بوايلية وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقص عظم الصدر بالمقص وتملأها من الداخل بمكرونة مقطعة قطعا صغيرة ألاكريم وتمزج معها مقداراً

من الفواجرا والتروف مقطعة قطعا صغيرة وتكسى المكرونة بصوص مورناى وتورد في فرن حامي وعندما تخرج من الفرن توضعها فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٨ تارتليت من العجين مسوي فاضي وتملاه بكلاوي وعرف الديك ممزوجه بصوص الماند وتوضع فوق كل تارتليت ترنش من صدور الفراخ ويوضع فوق تارتليت كبير خلف الفرخه من العجين مسوي فاضى ومملوء بتروف مثل الهرم ويقدم معا في الصلصيرا صوص الماند بخلاصة التروف وتقدم فى الحال

بولارد دين بلانش — Poularde Reine-Blanche

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومى وتخلي صدرها من العظم وتملأها بمقدار ٣٠٠جرام فارسة مقطعه قطعا متوسطة وتلف الفرخة بشاشه او ورقة اجلاسيه وتسويها بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها توضعها فى وسط الصحن وتقطع صدرها وهو محله ترنش او تظل صحيحة حسب الطلب وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء بكلاوى وعرف الديك وتروف مقطعه ترنش وشامبنيون ممزوجه بصوص الماند ويخدم معها صوص الماند فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد رين مارجوا — Poularde Reine Margot

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتملأها بمقدار ٣٠٠ جرام فارسه موسلين من الفراخ الموصحة في انواع الفرس وتمزج معها ٥٠جرام بوريه لوزمقشره طازجه وتلفها بشاشه أو ورقه اجلاسيه وتسويها بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها توضعها فى وسط الصحن وتقطع صدرها ترنش وهو محله او تظل صحيحة حسب الطلب وتكسي بصوص سو بريم ممزوج معها اخيرا قليلا من خلاصة اللوز وتضع لها الجرنيه حول الدائر نوعان من الكانل ومن الفراخ الاول ممزوج بزبدة الفستق الموضحة في انواع الزبدة المركبة والآخر ممزوج بزبدة حمراء من الجمبري مرصوص كل صنف على حدته على شكل اهرامات صغيرة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد رين مارجريت — Poularde Reine Marguerite

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالمعتاد ثم تخلع صدرها وتقص عظم الصدر من اعلى بالمقص وتوضعها في وسط الصحن فوق قاعدة من الارز ثم تقطع صدر الفرخة ترنش رفيع وتضيف عليه مقدارا من التروف مقطعه قطعا رفيعه مع تجهيزات سوفليه بالجبنه وتملا بها الفرخة وتلف حول الفرخة ورقة اجلاسيه مدهونه زبدة وتوضع فوق السوفليه جبنه جرافيرا مقطعه ترنش رفيع وتدخلها فى فرن متوسط الحرارة وعندما يسوي السوفليه تخرجها من الفرن وتخدم معها في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجه بقطع رفيعه من التروف وتقدم في الحال

بولارد ريني صانص — Poularde Renaissance

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالمعتاد وبعد أن يتم

تسويتها يخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محله ثم توضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند من خلاصة الشامبنيون وتضع لها جرناتيرالاريني سانص الموضحة فى أنواع الجرناتير موضوع كل صنف على حدته وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد أو ي — Poularde Auriz

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش وترده محله وتكسى بصوص الماند بخلاصة الفراخ ويوضع لها جرنيه حول الدائر أرز مسوى بالزبده ومرقة الفراخ ويكبس في قوالب بابا صغيرة مدهونه بزبدة وتقلب حول الفرخة وباقى الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد روسيني — Poularde Rossini

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوابليه وعند اتمام تسويتها تخلع صدر الفرخة ويقطع ترنش ويرص في دائر صحن مستدير وبين كل ترنش قطعة مستديرة من الفواجرا سوتيه بالزبدة وتضع لها في الوسط ملعقتين چو من الفراخ مستقوى ممزوج بخلاصة التروف وباقى الچو فى الصلصيرا ويخدم معه في إناء آخر مكرونه نوى بالزبدة وتقدم في الحال

بولارد دميدى — Poularde Demi-deuil

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتخلى صدرها من العظم وتملأ بمقدار ٢٠٠ جرام فارسة موسلين و ١٠٠ جرام بوريه روف وتغرس في صدر الفرخة بين الجلد واللحم قطع ترنش رفيعة من التروف وتلف في شاشة او ورقة اجلاسيه وتسوى بوشيه كالمعتاد وبعد أن يتم تسويتها تصنى محل التسوية بشاشة وتضعه على النار حتى يرسى وتمزجه بصوص سوبريم وتضيف عليها قطع من التروف ثم توضع الفرخة في وسط الصحن ثم تقطع صدرها ترنش وهو محله أو تظل صحيحة على حسب الطلب وتضع لها جرنيه حول الدائر فارسة موسلين مسواه في قوالب بابا صغيرة مدهونة زبدة ومقطعة قطعا مستديرة وتكسى الفرخة بنصف الصلصة وباقى الصلصة في الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد دميدوف — Poularde Demidoff

هو أن تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوابليه ثلثين تسوية ثم توضعها في كوكي بيضاوي من الفخار وتضع لها حول الدائر الجرناتير الآتي وهو مقدار ٢٠٠ جرام جزر و ١٥٠ جرام لفت مقطعة هلالات صغيرة ومسواه بالزبده مكمورة ومقدار ١٠ بصلات صغيرة مقطعة قطعا مستديرة رفيعة جدا و ١٥٠ جرام كرفس أبيض مقطع ترنش رفيع ومسوى بالزبدة مكمورة ايضاً وتضع لها محل تسوية الفرخة وتغطى ويكمل تسويتها في فرن هادىء وعند اتمام تسويتها تضيف لها ملعقتين چو وتخدم مثل ما هى في الكوكي تحت منها صحن آخر مفروش بفوطة أو ورقة دانتله وتقدم في الحال

بولارد ديربي Poularde Derby

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٢٠٠ جرام أرز مسوى ثلثين تسويه وتمزج معه مقدار ١٠٠ جرام فوجر او ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعا مربعة مثل زهر الطاولة وتسوى بوايليه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقص العظم من اعلى بالمقص وتقطع صدرها ترنش ويرد محله فوق الارز وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر تروف كبير مسوي بالشامبانيا وقطع مستديرة من الفواجرا سوتيه بالزبدة موضوعة فوق كروتون من العيش مستدير محمر بالزبدة موضوعة حول الفرخة تروف وفراجرا وهكذا وتخدم معها في الصلصيرا محل التسوية ممزوج بجو بتلومر بوطر بطاخفيفا بالأراروط او الفكيل وتقدم فى الحال

بولارد دڤونسير Poularde Devonshire

هو أن تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتخلي صدرها وتملأها بفارسة الا كريم من الفراخ الموضحة في أنواع الفرس وتوضع فى وسط الفارسة قطعة مستطيلة من اللسان وتلف بشاشة وتسوي بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها تبرد قليلا ثم تخلع صدر الفرخة مملوء بالفارسة من أسفل بالسكينة ثم توضع الفرخة في وسط الصحن فوق قاعدة واطيه من الأرز أو العيش ثم تقطع الصدر نصفين بالطول ويقطع كل نصف ترنش ويرد محله فوق الفرخه وتكسى بصوص الماند ممزوجه بلسان أحمر ومقطع قطعا رفيعة وتضع لها جرنيه حول لدائر مقدار ٨ عبال من بوريه البازلا طازجة ممزوج البورية بكريمة وصفار بيض ومسوي في قوالب بابا صغيرة المدهونة زبدة وتقلب حول الفرخة وباقى الصلصة فى الصلصير وتقدم في الحال

بولارد ديڤا Poularde Diva

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتملأها بمقدار ٢٠٠ جرام أرز مسوي ثلثين تسويه وتمزج معه ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف مقطعه قطعا صغيرة مربعة مثل زهر الطاولة وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقص العظم وتقطع الصدر ترنش ويرد محله ثانيا فوق الأرز وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوجة بقليل من (البابريكا) فلفل أحمر قرناؤطى ويخدم معها في اناء آخر سب سوتيه ممزوج بصوص الا كريم وتقدم في الحال

بولارد الادريه Poularde à la Dreux

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج او فرخة كبيرة فيومى وتغرس فى صدرها قطع رفيعة من التروف واللسان بابرة مخصوصة للبيكيه وتسويها بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محله ثانيا وتوضعها فى وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وترسم من أعلا بقطع من التروف وتضع لها حول الدائر مقدار ٤ كانل من الفراخ مرسومة بالتروف وهرمين صغيرين من كلاوى الديك وهرمين من عرف الديك وباقى الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد دورو Poularde Duroc

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيره فيومي ثم تخلي صدرها من العظم وتملاها بفارسة أجراتان بالفواجرا الموضحه فى انواع الفرس وتمزج معها ١٥٠ جرام لسان احمر و ١٥ جرام تروف مقطعة جلبين تخين وتلفها في ورقه اجلاسيه وتسويها بوابليه وعند اتمام تسويتها تقطع صدرها وهو محله ترنش او تظل صحيحه حسب الطلب وترسم من اعلى بقطع من التروف واللسان وتخدم معها فى الصلصيرا صوص مادير راسية وتقدم فى الحال

بولارد او شامبنيون ابرين (اي بالصلصه الحمراء) Poularde aux Champignons à brun

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخه كبيرة فيومى وتسويها بوابليه وبعد أن يتم تسويتها ترفع الفرخه وتصفى الزبدة وتغطى على محل التسوية بمقدار من ماء الشامبنيون واربع ملاعق صوص ديمجلاس وبعد ان ترسى على النصف تصفي من الشنوار ثم تخلع صدر الفرخه وتقطعه ويرد محلهُ ثم توضع الفرخه فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدارا من روس الشامبنيون سوتيه بالزبده ثم تخفق الصلصة بقطعه زبدة طازجة وتكسي الفرخه بالصلصة والجرناتير وباقي الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد او شامبنيون ابلان (اي بالصلصه البيضاء) Poularde aux Champignon à blane

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج اوفرخه كبيرة فيومى وتسويها بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها ويقطع ويرد محلة ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٢٠ راس شامبنيون مسواة بالزبده وتكسى الفرخة بصوص الماند والباقى في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد شانوانيس Poularde Chanoinesse

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيره فيومى وتسويها مثل بولارد سوفلية وبعد ان تخرج من الفرن تضع لها جرنيه حول الدائر بيتيي بوشية مملوء بقطع من الجمبرى وكروتون مستديرمن العيش محمر بالزبدة وفوق الكروتون قطع مستديره من صدور الفرخ وقطعة تروف فوق صدر الفرخه بين قطع الكروتون والاخرى بتيت بوشيه ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجه بزبده حمراء من الجمبرى وتقدم في الحال

بولارد شاتيلين Poularde Châtelaine

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيره فيومي وتسويها بوابلية حيث يكون لونها مستكاوى وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محلة وتضع الفرخة في سط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بالزبده مملوء بوريه سوبيز اي بصل ممزوج بالكريمه ومقدارا من ابو فروة مسوى بالشوربه وملعقتين جو ويرش حول دائر الصحن ملعقتين من محل التسويه مربوط ربطا خفيفا بالاراروت والباقى في الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد شيبولاتا Poularde Chipolata

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرةفيومي وتسويها بوايليه وبعد ان يتم تسويتها توضعها في كوكوت بيضاوى من الفخار وتضع لها الجو الخارج من التسوية ثم تغطي الكوكوت وتوضعه على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق وتقدم فى الحال مثل ماهي

بولارد شيفرى Poularde Chivry

هو ان تحضرفرخه بولاردمستوردةمن الخارج او فرخة كبيرةفيوميوتسويها بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها ويقطع ويرد محله ثم توضعها فى وسط الصحن وتكسي بصوص شيفرى ويخدم معها فى اناء اخرماسدوان من الخضروات سوتيه بالزبدة او الاكريم وتقدم في الحال

بولارد فافوريت Poularde Fovorite

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيره فيومى ثم تخلي صدرها من العظم وتضيف لها ملح وفلفل ثم عملا ها بمقدار ٢٠٠ جرام فارسة موسلين الموضحة فى انواع الفرس وتمزج معها ١٠٠ جرام فواجرا و١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعا مربعه صغيرة ثم تلفها بشاشة او ورقة اجلاسيه وتسويها بوشيه كالمعتاد وبعد ان يتم تسويتها تقطع صدرها ترنش وهو محله او تظل صحيحة حسب الطلب ثم توضعها في وسط الصحن وتكسي بصوص سوبريم وتضع لها جرنيه حول الدائر من عرف وكلاوي الديك وقطع من التروف وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد فينانسيير Poularde Financiére

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج فرخة كبيرة فيومى وتسويها بريزيه بالجو وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرناتير حول الدائر الا فينانسيير الموضحة فى انواع الجرناتير موضوعا كل صنف على حدته موضوعة على شكل اهرامات صغيرة ويخدم معها فى الصلصيرا صوص فينانسيروتقدم في الحال

بولارد الا ڤالانسيين Poularde à la Valenciennes

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارجاوفرخة كبيرة فيومي وتسويها بوابليه وبعد اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ويرد محله ثانيا ثم توضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر ارز مسوي روزوتو وتمزج معه جمبون مقطع قطعا صغيرة ويكبس فى قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة وتقلب حول الفرخة وقطعة ترنش جمبون مستديرة فوق قوالب الارز ويخدم معها فى الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجة بصلصة طماطم وقليل من الشطة كاين بيبر وتقدم في الحال

بولاردالاڤانسيين Poularde à la Vénitienne

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورد من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محلة وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر روس شامبنيون ومخ مسوى بوشيه ابيض مقطع ترنش وعرف وكلاوى الديك وتكسى الفرخة بصوص سوبريم ممزوجه بالزبدة اوافيجوت الموضحة فى انواع الزبده المركبة والباقي فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد ڤيربريه Poularde Vert-Pré

هو أن تحضرفرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد نضجها تخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محله ثم توضع الفرخة في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر بازلا سوتيه بالزبدة وفاصوليا خضراء ورؤوس اسبرج وتكسى الفرخة بصوص سوبريم ممزوجا معها على مقدارا للتر ١٠٠ جرام زبده خضراء من الفستق الموضحة في أنواع الزبدةالمركبة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد ڤيكتوريا Poularde Victoria

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوايليه ثلثين تسويه ثم تضعها في كوكوت بيضاوي من الفخار وتوضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٤٠٠ جرام بطاطس مقطعه مربع مثل زهر الطاوله ومحمره سوتيه بالزبدة ومقدار ٢٥٠ جرام فواجرا او ١٥٠ جرام تروف مقطعه مثل البطاطس ثم تطفى على محل التسوية بمقدار اربعة ملاعق چو من الفراخ وملعقة مادير وتصفى فوق الفرخة وتغطى ويكمل تسويتها فى فرن هادىء وعندمايتم تسويتها تقدم مثل ما هي في الكوكوت وتقدم في الحال

بولاردالا ڤيرج Poularde à la Vierge

هو أن تحضرفرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محله وتوضعها في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر حلويات بتلو مسواه بريزيه مقطعة قطعا مستديرة ومخ مسوى بوشيه مقطع قطعا مستديرة أيضا وبين المخ والحلويات عرف وكلاوي الديك وتكسى الفرخة بصلصة بشامل بالكريمة وبخلاصة الفراخ وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد ڤيلار Poularde Villars

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها يخلع صدرها وتقطعه وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر حلويات بتلو وكلاوي الديك وشامبنيون وبين الحلويات والكلاوي والشامبنيون قطعة من لسان أحمر وتكسي الفرخة بصوص الماند بخلاصة الشامبنيون وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد كوسى Poularde Cussy

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بريزيه وتخلع صدرها وتقطعه ويرد محله ثانيا وتوضعها فى وسط الصحن وتضع لها جرناتير حول الدائر تروف مسوى بالمادير ورؤوس شامبنيون كبيرة مسواه بالزبدة مملوه ببوريه خرشوف وتوضع بين التروف والشامبنيون كلاوي الديك مسواه بالزبدة وتكسى الفرخة بصوص مادير ممزوجة بمحل التسوية وباقى الصلصة فى الصلصيرا وتقدم فى الحال .

بولارد الا لانجودوسين Poularde à la Languedocienn

هوأن تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وبعد اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ويرد محله وتوضعها فى وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر بشكل أهرامات صغيره طماطم مقشرة وخالية من البذور وسوتية بالزبدة وقطع مستديرة من الباذنجان محمرة فريتو والسب سوتيه وتكسى الفرخة بجو من الفراخ المربوط ربطا خفيفا وممزوج بالمادير وباقي الصلصة فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد لويزيين Poularde Louisaine

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخه كبيرة فيومى وتملأها بذرة الاكريم ممزوجه بجليين من الفلفل الحلو ومقدار الذرة ٤٠٠ جرام والفلفل ٥٠ جرام وتلف في ورقة اجلاسيه وتسوي بوايليه وعند اتمام تسويتها يخلع صدرها ويقص العظم من أعلى بالمقص ويقطع الصدر ويرد محله وتوضعها في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه من الجانبين تمبال صغير من الارز وبين الواحد والآخر موز محمر فريتو ومن طرفى الصحن يوضع هرمين من الذرة مسوي الاكريم فى تار تليت من العجين مسوى فاضي ويقدم معها محل التسوية فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد لوكولوس Poularde Luculus

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومى وتخلي صدرها من العظم وتملاها بمقدار ٣٠٠ جرام فارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس ممزوجا معها ١٥٠ جرام بوريه تروف وتلف فى ورق اجلاسيه وتسوي بريزيه وبعد اتمام تسويتها تقطع صدرها وهو محله او تظل صحيحة حسب الطلب ويوضع لها جرنيه من الجانبين تروف مسوي بالشامبانيا وعرف الديك امام الفارسة وتخدم معها فى الصلصيرا صوص ديمجلاس بخلاصة التروف ممزوجة بمحل التسويه وتقدم في الحال

بولارد مانسيني Poularde Mancini

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدرها ويقص العظم من أعلى بالمقص وتوضع الفرخة فى وسط الصحن فوق قاعدة من العيش او الارز وعلاها من الداخل بمكرونه مقطعه قطعا صغيرة ممزوجة بالجبنة وصوص كريم و١٠٠ جرام فواجرا مقطعة قطعا

مربعه مثل زهر الطاولة و ٥٠ جرام تروف مقطعه چلين ثم تقطع صدر الفرخة ويرد محله فوق المكرونه من اعلى بصوص كريم راسيه وترش بالجبنة برمزان مبشورة وتورد في فرن حامي وتقدم فى الحال

بولارد ميغتينو Poularde Maintenon

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومى وتسويها بريزيه ابيض وعند اتمام نضجها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضعها وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر كانل من الفراخ وروس شامبنيون بالزبدة وفوند خرشوف مسوى بريزيه داخلة قطعه من التروف ومكسى بصوص مورناي ومورد في فرن حامى وتكسى الفرخة بصوص سوبريم ويرسم صدرها بتروف ولسان وورق استراجون وباقي الصلصة فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد ماريشال Poularde Maréchale

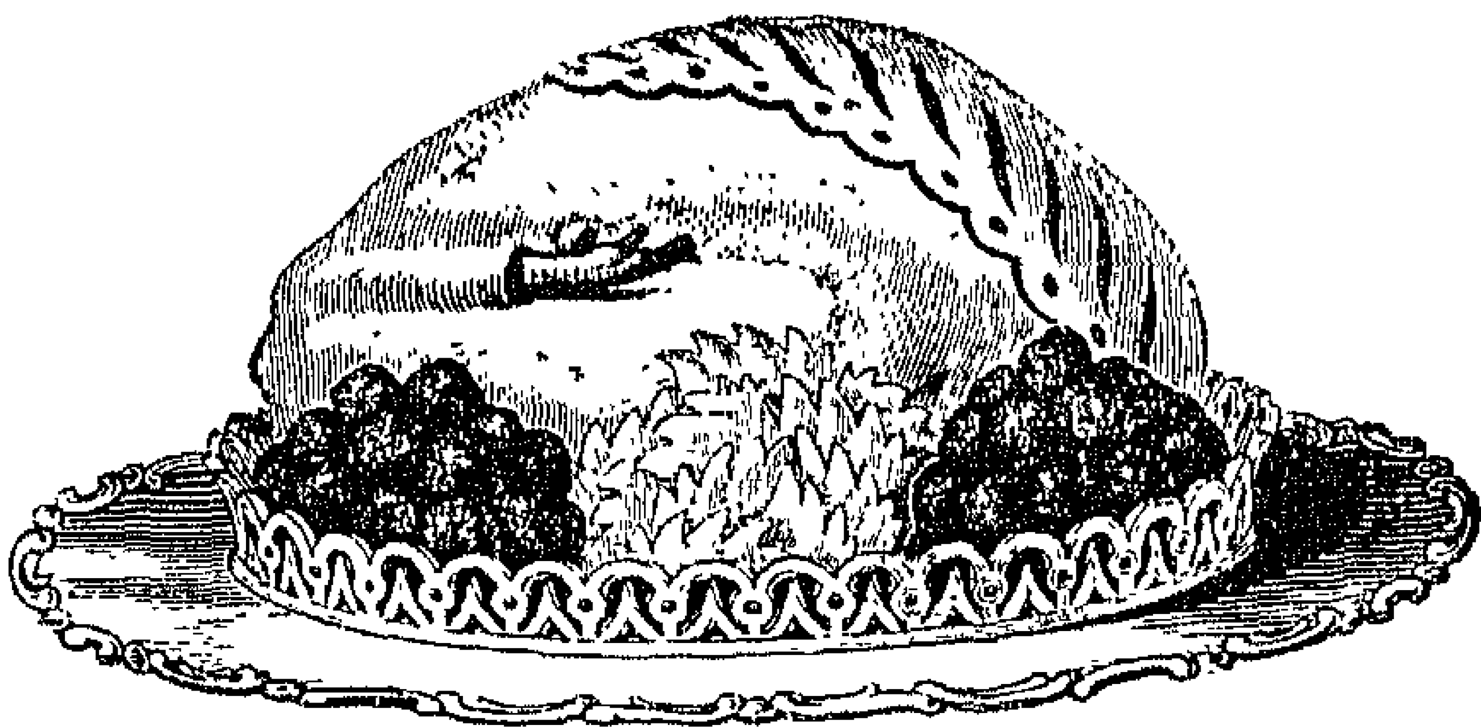
هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج اوفرخه كبيرة فيومي وتملاهامن الداخل بحلويات ضاني اوبتلو مسواة بوشيه مقدار سته قطع ومقدار ٢٠ راس شامبنيون صغيره ومخ بتلو مسوى بوشيه ومقطع ترنش وتمزج الجميع بصلصه ڤوليتيه يابسه وتلف الفرخه في شاشه وتسوى بوشيه وعند اتمام نضجها تخلع صدرهاويقص العظم من اعلى بالمقص ويقطع صدر الفرخة ويرد محله فوق الفارسهوتوضع الفرخه في وسط الصحن وتكسى بصوص سوبريم ويوضع لها جرنية حول الدائر كانل من الفراخ ممزوجا بتروف مفروم وعرف وكلاوى الديك وباقي الصلصه في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد ماري لويز Poularde Marie-Louise

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيره فيومي وتملاها بمقدار ١٥٠ جرام ارز مسوي بلاف بالزبده وتمزج معه ٣٠٠ جرام شامبنيون مقطع (امنسية) ترس رفيع سوتيه بالزبده و ١٠٠ جرام تروف مقطع ترنش وتمزج الجميع بمقدار ربع لتر صوص الماند ممزوجه ببورية بصل وتلف في الشاشه وتسوى بوشيه وعند اتمام نضجها تخلع صدرها ويقص العظم من اعلى بالمقص ويقطع الصدر ويرد محلة فوق الفارسه ثم توضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وتضع لها جرنية حول الدائر فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء بوريه شامبنيون ممزوجا ببورية بصل ولاتوجة مقسومة على اثنين مسواة بريزيه وباقي الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الا نابوليتين Poularde à la Napolitaine

هو ان تحضر فرخه بولارد وتخلي من العظم وترش بالملح والفلفل وتكسى بطبقه خفيفه بفارسه بناد الاكريم من الداخل وبعد ذلك تملا بمقدار ٥٠ درهم مكرونه مقطعه قطعا صغيره مسواة ثلثى تسوية وتمزج عليها مقدار النصف قطعا من اللسان والتروف والفواجرا وتمزج بصوص ديمجلاس ومقدار ٢٥ جرام جبنة برمزان مبشورة وقليل من جوز الطيب وتخيط الفرخه وتلف داخل شاشه وتسوى بوشيه بخلاصة الفراخ و بعد ذلك تفك من



(رسم ٦٣) بولارد الا نابوليتين

الشاشة ويجفف بفوطة ويكسى صدرها من اعلا بفارسة بناد الا كريم وترسم بقطع من التروف وبعد ذلك تدخلها الفرن قليلا حتى تسوي الفارسه من اعلا وتضعها فى صحن مستطيل على قاعدة من الفارسه ويرص حولها من الجانبين تروف وعرف الديك وصوص ديمجلاس فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد الامونت كارلو — Poularde à la Monte-Carlo

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيرة فيومى وتسويها بوشية وبعد ان يتم نضجها تخلع صدرها ويقطع ويرد محله ثم توضعها فى وسط الصحن ويكسي الصدر من أعلى على جنب واحد بصوص سوبريم والجانب الاخر بصوص سوبريم ممزوجه بصلصه طماطم وتضع لها جرنية من الجانبين كانل ابيض من الفراخ في الجانب المسكسي بالصلصه الحمراء وكانل أحمر من الفراخ في الجانب المكسى بالصلصه البيضاء وتقدم فى الحال

بولارد مونتمورينسي — Poularde Montmorency

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيره فيومى وتسويها بريزية بالمادير وعند اتمام نضجها يخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محلة ثم توضعها في وسط الصحن ويوضع لها من الطرفين كانل من الفراخ مرسوم بالتروف وعلى الجانبين فوند خرشوف مملوء بروس اسبرج بالزبدة وبين الواحده والاخرى هرم صغير من روس اسبرج ويخدم معها في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالمادير وتقدم في الحال

بولارد الانيسواز — Poularde à la Niçoise

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخه كبيره فيومي وتسويها بوايلية ثم تخلع صدرها وتقطعة ويرد محلة ثم توضعها في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه من الطرفين فاصوليا خضراء وتيه بالزبدة وزيتون اسود مخلي بدلا من البطاطس الموضحة فى جرناتير نيسواز ويخدم معها في الصلصيرا محل التسوية مربوط ربطاً خفيفا بالاراروط وتقدم فى الحال

بولارد او نوي — Poularde aux Nouilles

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتملاها بمقدار ٢٠٠ جرام مكرونة نوى مسواه نصف تسويه ممزوجة بصوص كريم وجبنه برمزان مبشورة و ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعا صغيرة وتسوي بوشيه كالمعتاد وعند اتمام نضجها يخلع صدرها من العظم ويقص الصدر من اعلى بالمقص ويقطع ترنش ويرد محله فوق المكرونه وتكسي الفرخة بصوص مورناي وتورد فى فرن حامي وتقدم فى الحال

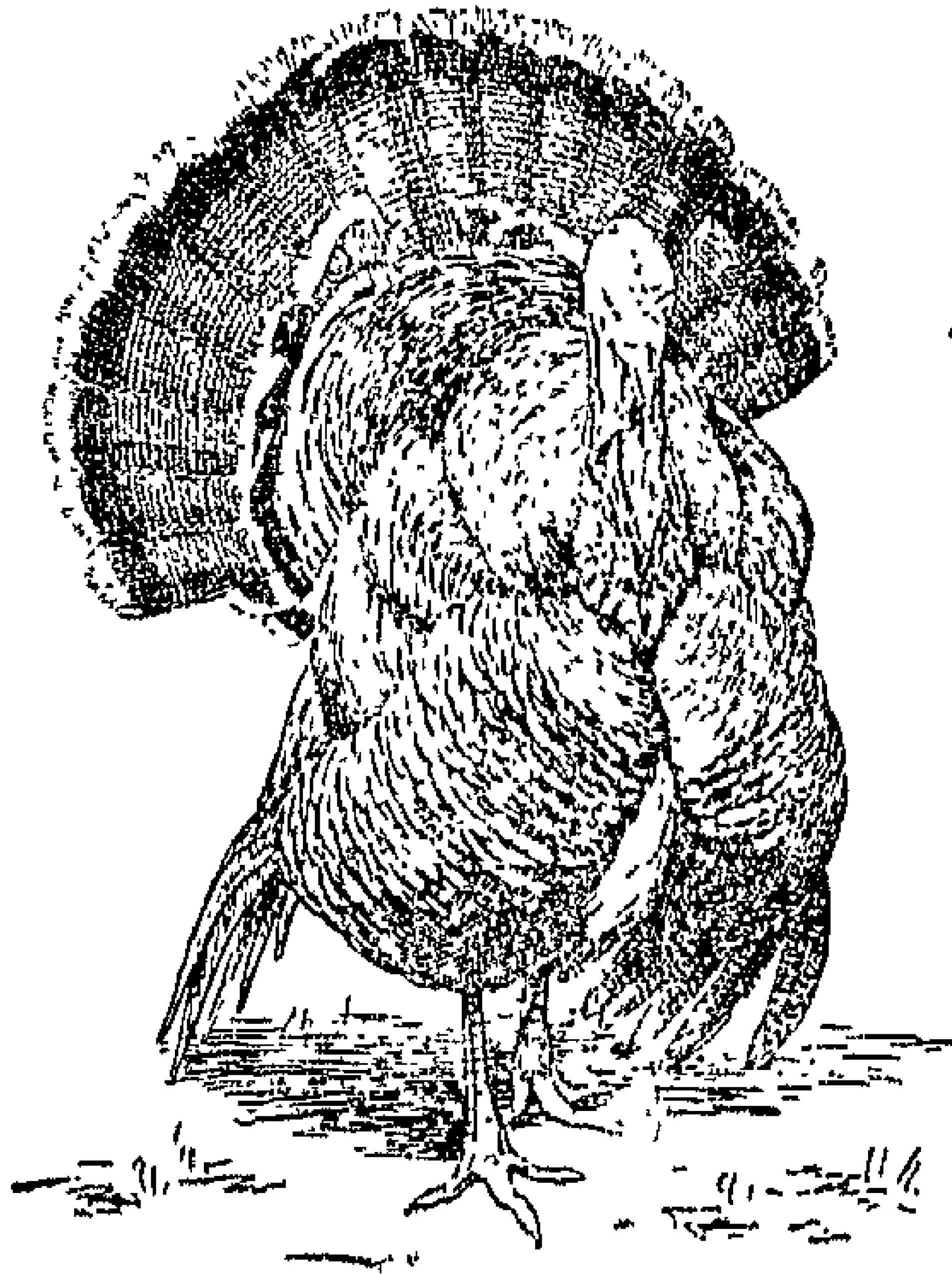
بولارد الا هولانديز — Poularde à la Hollandaise

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد اتمام نضجها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله ثانيا ثم توضعها فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس مصلح مثل البيضة ومسوى الا انجليز بالماء والملح ويخدم معها صوص هولانديز فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الا هونجرواز Poularde à la Hongroise

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومى وتسويها بوايليه وبعد اتمام تسويتها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله ثم توضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر ارز مسوى بلاف ممزوج بطماطم كنكاسيه ومكبوس في قوالب بابا صغيرة مدهونة زبدة ومقلوبة حول الفرخة ويخدم معها صوص هونجرواز في الصلصيرا وتقدم في الحال

الديك الرومى (الدندي) Dinde

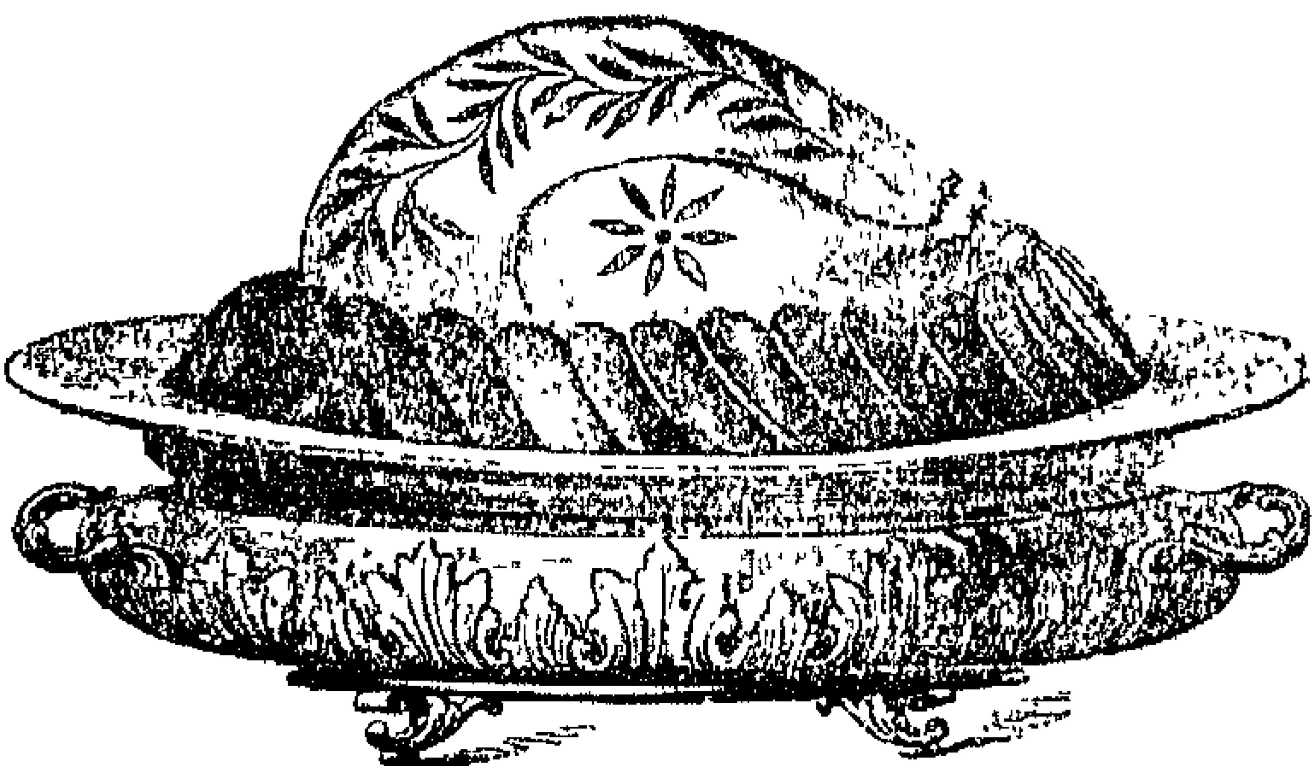


(رسم ٦٤) الديك الرومي (الدندي)

الدندي هو يسوى مثل الفراخ البولارد السابقة ويتنوع على حسب انواعها سواء في الساخن أو البارد الا قليلا منه وسيوضح في الآتى

داند الا إيكارلات Dinde à l'Écarlate

هو أن تحضر دندي (ديك رومي) وينظف جيداً ويكتف مثل البولارد السابق توضيحها ويحشى صدره بالفارسة الآتية : ــ هو ان تحمر بصلة مفرومة فرماً ناعما بالزبده أو المسلى وعند ما يصفر لونها تضيف عليها مقدار ١٥٠ جرام لارد مقطع قطعا صغيرة أو دهن من غطاء الكوستليتة الضأن وبعد أن تحمر قليلا ترفع عن النار وتمزج بمقدار ٢٠٠ جرام قلب عيش أفرنجي مصفي من المنخل أو مبللا في اللبن ومعصورا جيدا وتضيف لها ملحا وفلفلا وقليل من المقدونس المفروم والشاي

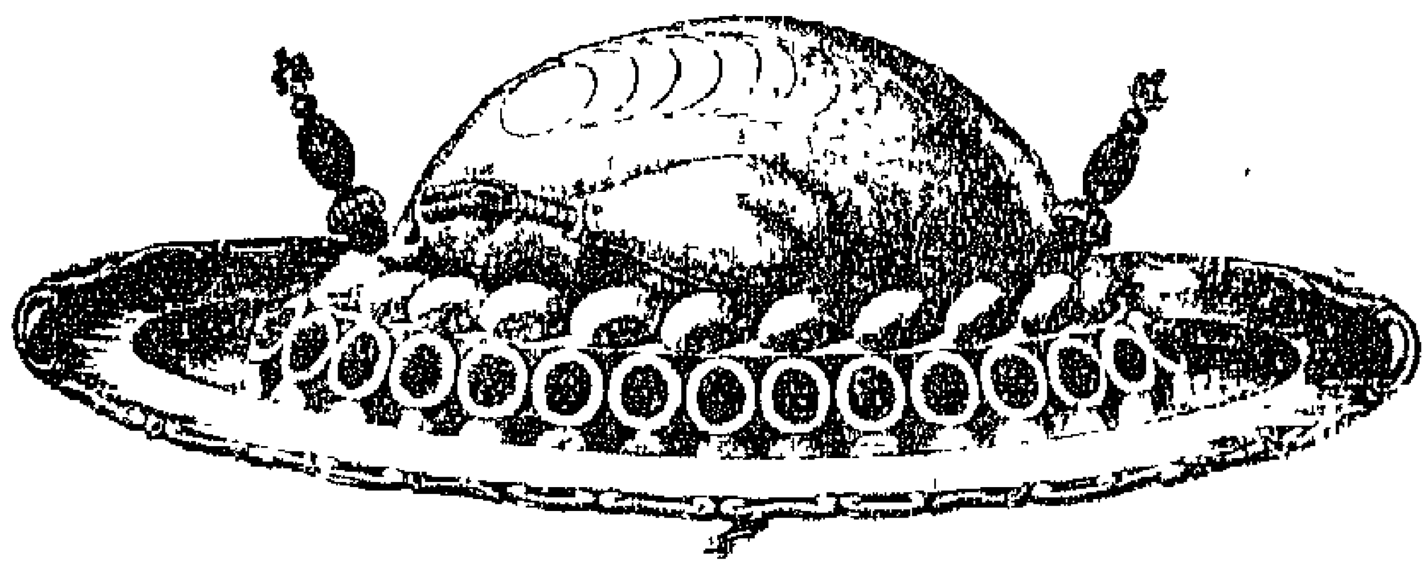


(رسم ٦٥) داند الا إيكارلات

الجيلي ومقدار بيضتان أو ثلاثة وتمزج ببعضها مزجا جيدا ويملأ صدر الدندي ويسوى بوايليه وبعد أتمام نضجه يقطع صدره ترنش رفيع وهو محله و يرسم صدره بورق استراجون مغليا غلوة واحدة بالماء ويوضع في صحن مستطيل فوق قاعدة من الارز أو العيش ويرص حوله قطعا من اللسان مسوى بريزيه ويخدم معه محل التسوية فى الصلصيرا بعد أن يربط ربطا خفيفا بالفيكيل ويقدم في الحال وهو ساخن وتحت منه سخان به ماء ساخن

داند فرواد ألا باريزين — Dinde Feroides à la Parisienne

هو أن تحضر ديك رومي (دندي) سمين من النوع الجيد وينظف تنظيفا جيدا ويخلي صدره من العظم ويملا بفارسة من البتلو كالموضحة في انواع الفرس بأسم فارسة للجلاتين والباتيه وتكتف ارجله بالدوبارة ويلف داخل قطعة من الشاش ويسوى بوشيه ابيض على لونه ببهريز فراخ أو لحم وبعد اتمام نضجه يترك حتى يبرد نصف تبريد وبعد ذلك يفك من الشاشة وتغسل الشاشة وتعصر جيداً ويلف فيها ثانيا ويوضع فوق الثلج حتى يبرد تماما وبعد ذلك يقطع صدره قطعا رقيقة متساوية وبعد ذلك ترص محلها ثانيا تدريجيا كما هى موضحة في الرسم وبعد ذلك يلمع بالجليبه ابيض ويوضع على قاعدة بيضاوية في صحن مستطيل ويرص حوله من اعلى برؤوس شامبنيون مكسية بصلصه شوفروا بيضاء ويرص حوله

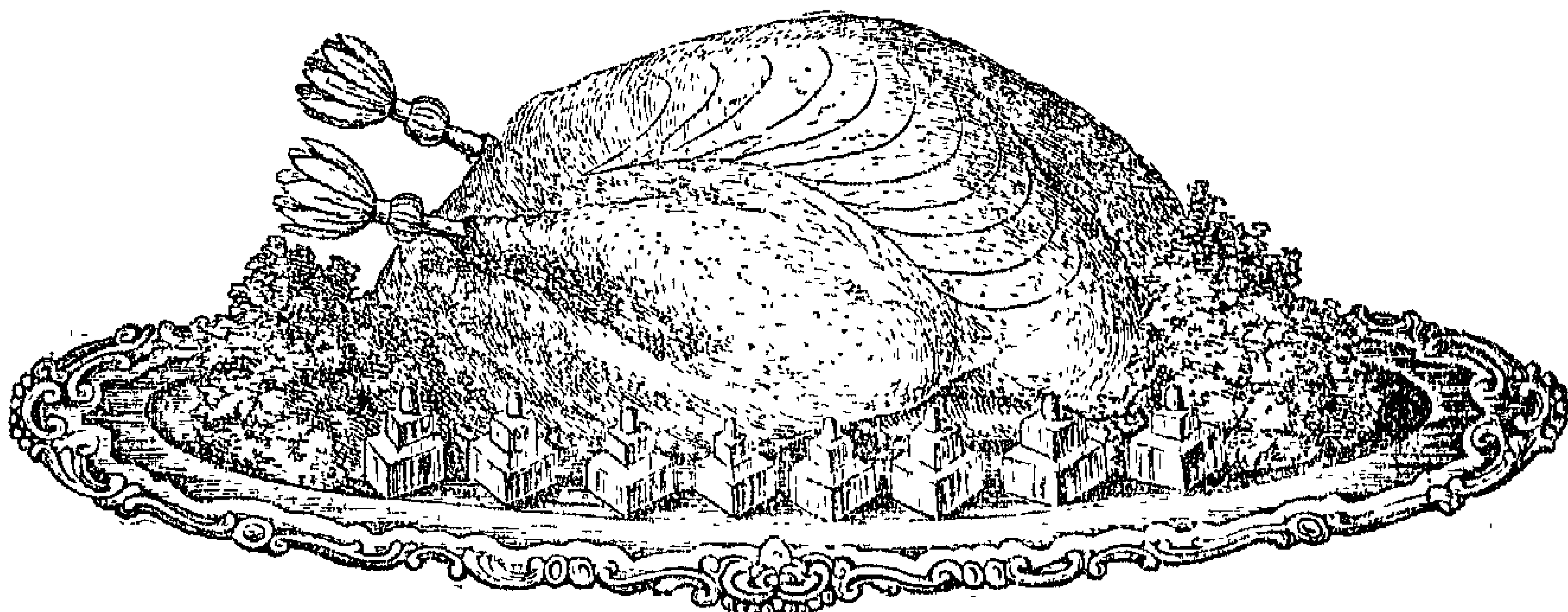


(رسم ٦٦) داند فرواد الا باريزين

من اسفل فوند خرشوف مملوء بصلاتة خضروات ممزوجة بالجليبه ويرش على الدندى والجرناتير جليبه مربوط ربطاخفيفا على الثلج ويغرس سيخان من الفضة مغروسا فيها قطعا من التروف والليمون احدهما من الامام والآخر من الخلف ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

داند الا چيلبيه — Dinde à la Gelé

هو أن تحضر دندي (ديك رومى) وينظف تنظيفا جيدا ويكتف بالدوبارة كالمعتاد ويسوى بوايليه وبعد ان يتم نضجه يترك حتى يبرد في محل التسوية وبعد ذلك يوضع فوق الثلج حتى يبرد تماما ثم يقطع صدره قطعا رقيقه وترص محلها ثانيا بالتدريج كما هي موضحه فى الرسم ويلمع بالجليبة ويوضع فى صحن مستطيل مفروداً بأرضيته طبقه من الجليبه ويرص حوله من الجانبين كروتون من الجليبه مقطع بقطاعه

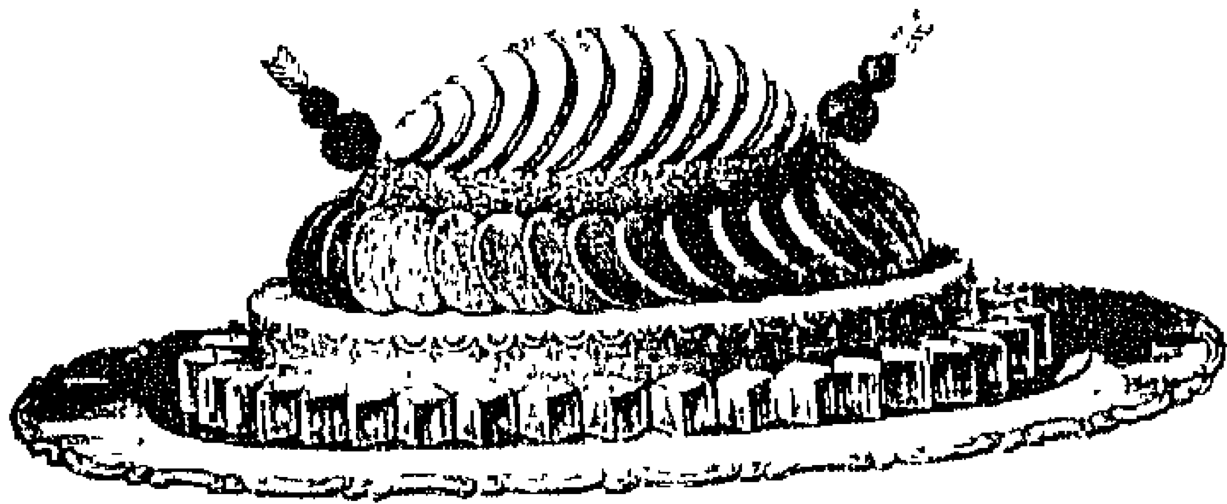


(رسم ٦٧) داند الا چليبه

مربعه كما هو موضح فى الرسم وتضع من الامام والخلف مقداراً من ورق الكريسون ويوضع فى ارجله وردتين من الورد الاصطناعي وبعد ذلك يوضع فى الثلاجه لوقت الطلب

جيلاتين دى داند الا ايكارلات   Galantine de Dinde à la Écarlate

هو أن تحضر دندي (ديك رومي) وينظف تنظيفا جيداً ويخلع ارجله ويخلي صدره ويبط بطا خفيفا ويرش بالماديرا والكونياك وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب ثم تخلى الارجل من العظم ويصنع منها فارسة مثل فارسة الجلاتينة الموضحة في انواع الفرس ويملأ بها الصدر ويلف داخل قطعة من الشاش ويسوى بوشيه ببهريز من الفراخ وبعد أن يتم نضجه يترك حتى يبرد قليلا في محل تسويته ثم يرفع من محل التسوية ويفك من الشاشة وتغسل الشاشة وتعصر جيداً ويلف بها الدندي ثانيا ويوضع فوق الثلج حتى يبرد تماما وبعد ذلك يقطع قطعا مستديرة بتخانة متوسطة وترص فوق قاعدة من الارز أو الصمولينه او الخشب مكسيه بالدهن ويرص حوله فوق قاعدة متسعة عن الأولى قطعا من اللسان المملح مقطع قطعا متساوية ويلمع الجميع بالجليه ويصب حول الدندي جليه مفروم ويرص حوله من اسفل جليه مقطع قطعا مربعة ويغرس في طرفى الدندي سيخان من الفضة مغروس في كل منها قطعا من التروف وبعد ذلك يوضع فى الثلاجه لوقت الطلب


(رسم ٦٨) جيلاتين دى دانو الا ايكارلات

ملحوظة : — وباقي انواع الدندي البارد والساخن مثل انواع البولارد

انواع صدور الفراخ وتسمى بالأسماء الآتية

فليه اوسوبريم . او كوتليت دي ڤولاى   Filets ou Suprémes Cotelettes De Volaille

الشرح · الكوتليت دى ڤولاى هو يؤخذ من صدور الفراخ البدارا او الكتاكيت وينظف من الجلد والعظم وتظل عظمة الجناح متماسكة في الصدر والسوبريم دى ڤولاى ، يؤخذ أيضا من هذه الفراخ ولكنه يؤخذ أحيانا من صدور الفراخ البولارد أى الفراخ الكبيرة وهنا يقطع على ثلاثة أو على أربعة وتبط بطا خفيفا وتصلح من الجوانب بالسكينة على شكل بيضاوى مثل الكمثري

ويصنع ايضا الصدر فارسي وطريقة عمله هو ان تفتح الصدر من الامام بحروف السكينة بدون فتحه من الجوانب حتى تصير مثل الكيس وعملاً بفارسة المطلوبه حسب الطلب بالكيس ببلبلة صغيرة متوسطة ودائما الكوتليت أو السوبريم تسوى بالزبدة بدون أن يدخلها ماء او اي سائل آخر لأنه إذا وضع عليها أى سائل تجفف وسوبريم دى ڤولاى المسوي بوشيه هو بعد ان تسوى الفرخه وهي صحيحة يخلع منها الصدر

والـكوتليت يسوي على طريقتين : — الطريقة الاولى وهو يسوى احمر والثانية ابيض فيكيفية تسوية الطريقة الاولى هو أن تحضر صدر الفرخة منظف جيدا كما سبق شرحه وتضيف له ملحا وفلفلا وتتبن بالدقيق وترص فى سطوار او صينية بداخلها قليلا من الزبدة المكررة ساخنة جدا ويحمر على الجانبين بسرعة ويرفع عن النار وتسويته بهذه الكيفية حتى يظل طرى بدون ان يجف وفخذ الفراخ البدارى والكتاكيت تسويتها على هذه الكيفية وكيفية تسويتها ابيض (الطريقة الثانية) هو أن تبط الصدر قليلا وتضيف له ملحا وفلفلا وترصه فى سطوار بداخله قليلا من الزبدة سائحة بدون تكرير وتضيف لها عصير ليمونه وتغطي السطوار وتدخله في فرن حامى ويسوى مدة ٧ دقائق وهذه كيفية تسويته أبيض ويسوى أيضا السوبريم والكوتليت بانيه وبعد ان يضاف لها ملح وفلفل تتبن في الدقيق وتغطس في البيض مضروب بالشوكه خفيف ثم تتبن ثانيا في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ممزوجا بجبنه برمزان مبشورة وتحمر فريتو او سوتيه بالزبدة حسب الطلب وتسوى جربيه أيضا بعد أن تغطس في زبدة سائحة ممزوجة بصفار بيض ومتبنه فى قلب العيش الافرنكى ويلاحظ أيضا ألا يسوى الكوتليت او السوبريم الا عند الطلب ويسوى بسرعة ويقدم في الحال

سوبريم ديفولاي انيه سوريل — Suprême de volaille Agnés Sorel

هو ان تحضر تارتليت بيضاوي ويدهن بالزبدة ويبطن بفارسة موسلين الموضحة فى انواع الفرس وتملأ بشامبيون مقطع (امنسيه) ترس رفيع سوتية بالزبدة ويغطي بطبقة من الفارسه وتسوي بوشيه في صينية داخلها ماء في الفرن مدة ١٠ دقائق وبعد ان تسوي ترص في وسط الصحن ويوضع فوق كل تارتليت صدر فرخة مسوي بوشيه ويكسى بصوص الماند وترسم بقطعة مستديرة من السان وتضع له من الدائر خيط من جلاس ديفياند خفيف وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي اليكساندرا — Suprême de volaille Alexandra

هو أن تسوى صدر الفراخ البدارا أبيض مكوره بالزبده وترص في وسط الصحن وفوق كل صدر قطعة من التروف وتكسي بصوص مورناي بخلاصة الفراخ وتورد فى فرن حامى وعند ما تخرج من الفرن وتضيف لها جرنيه رؤوس اسبرج حول الدائر وتقدم في الحال

سوبريم دبفولاى الا أمبا سادريس — Suprême de volaille à l'Ambassadrice

هو أن ترص فى وسط الصحن مقدارا من صدور الفراخ مسواه بوشيه وتكسي بصوص سوبريم وتضع لها جرنيه حول الدائر حلويات بتاو مسواه بريزيه ابيض واهرام صغيرة من روس الاسبرج بالزبدة وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي البفيرا — Suprême de volaille' Albuféra

هو ان تقطع صدر الفرخة على اثنين او ثلاثة وتبطها بطا خفيفا وتتساوي بيضاوى وتكسى بفارسة موسلين وترصها في سطوار مدهون زبدة وتسوى بوشيه على الناشف بدون ان يضاف لها اى شيء فى الفرن مدة

٥ أو ٦ دقائق وترص في الصحن فوق تارتليت من العجين مسوي فاضي مملوء بترديف موضبة صغيرة مثل البازلا بالملعقة ومثلها كاقل من الفراخ وشامبنيون وعرف وكلاوى الديك ممزوجه بصوص البيفرا وتكسي الفرخه بصوص البيفرا خفيف والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille à l'Arlésienne — سوبريم ديفولاى الا ارليزيين

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ البدارا وتبط بطا خفيفا ويضاف لها ملح وفلفل وتتبن فى الدقيق وتحمر بزبدة مكررة في سطوار على الوجهين ويرص في دائر صحن مستدير فوق باذنجان مقطع قطعا مستديرة ومتبن فى الدقيق ومحمر فريتو بالزيت وفى الوسط طماطم كنكاسيه مسواه بالزبدة ويضاف لها ايضا من الدائر بصل مقطع حلق محمر فريتو ويخدم معها في الصلصيرا صوص دمجلاس بالطماطم وتقدم في الحال

Suprême de volaille Belle-Hélène — سوبريم ديفولاى بيل هيلين

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطعها على اثنين او ثلاثة وتصلحها بيضاوى مثل الكمثرى وتبطها بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص فى الصحن فوق كوركيت من رؤوس الاسبرقى متساوى مثل صدر الفراخ وقطعة تروف من ا لم ورش بزبدة مقدحة (بيرنوازيت) وچومربوطر بطا خفيفا في الصلصيرا وتقدم في الحال

Sudrême de volaille Boitelle — سوبريم ديفولاي بواتيل

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتفتحها من الجانب بحرف السكينة بالطول وتملأها بالكيس بيلبلة متوسطة فارسة موسلين من الفراخ الموضحة فى انواع الفرس ممزوج معها مقدار النصف بوريه شامبنيون ثم ترصها فى سطورا ومعها ٣٠٠ جرم شامبنيون مقطعه (اعنسيه) ترس رفيع ثم تضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه وتغطى بورقه أجلاسيه مدهونه زبده ويغطى السطوار وتضعه فى فرن هادىء جدا حتى يتم تسويتها دون أن تضيف لها أى شيء آخر وبعد اتمام نضجها ترص صدور الفراخ حول دائر صحن مستدير والشامبنيون فى الوسط وتوضع محل التسوية على النارحتى يرسى ثم تخفقه بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ويضاف له عصير ليمونة ويرش فوق صدور الفراخ والشامبنيون ويرش رشاً خفيفاً بمقدونس مفروم فرماً ناعماً وتقدم فى الحال

Suprême de volaille en Papillote — سوبريم ديفولاي أن پاپيوت

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ ويقطع كل جانب من الصدور على اثنين وتصلح بيضاوى وتبط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة على نار حاميه بسرعة ثم ترص كل صدر فوق ترنش من الجامبون مكسى بصوص ايطالين راسيه جدا وتغطي بطبقة من الصلصة وتغطى ايضاً بترنش من الجامبون وتلف في ورقة اجلاسيه مدهونه زبدة وتطبق من الجانب حتى تصير بيضاوية وترص فى صينية وتدخلها الفرن حتى يتم تسويتها مدة ١٠ دقائق وترص في الصحن وتقدم مثل ماهي

سو بريم ديڤولاي باريزيين Suprême de volaille Parisienne

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جانب من الصدر على اثنين ويصلح بيضاوي مثل الكمثري وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي سوتية بالزبدة بيضاء على لونها وترص في الدائر صحن مستدير وتكسي بصوص الماند وتضع لها جرناتير في الوسط كانل من فارسه الفراخ ممزوج بلسان أحمر وتروف مفرومة وتوضع فوق كل قطعه من الفراخ هلال من اللسان الأحمر مقطع بالقطاعة وهلال من التروف أصغر منه أمامه ملمع بجلاس ديڤياند وصوص الماند فى الصلصيرا وتقدم في الحال

سو بريم ديڤولاي أوبار ميزان Suprême de volaille au Parmesan

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتغطس في بيض مضروب بالشوكه وتتبن في جبنه برمزان ميشورة وتحمر بالزبده او المسلي وترص فى الصحن فوق كوركيت من البولانتا متساويه مثل صدور الفراخ وترش بزبده مقدوحه وتقدم فى الحال وتسوى عند الطلب

سو بريم ديڤولاى ان بوبيت Suprême de volaille en Paupiettes

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا رفيعا وتضيف لها ملح وفلفل وتكسى بفارسه موسلين من الفراخ الموضحه في انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بفتله خيط وترص في سطوار مدهون زبدة وتغطي بورقه أجلاسيه مدهونة زبدة وتغطي الصطوار ويسوى في فرن على نار هادئة وعندما يتم تسويتها ترص فوق كروستاد من البطاطس بوم دوشيس ملفوف مثل الكوركيت وتخلي بعد ان تحمر فريتو ويوضع في وسطه البوبيت اي صدر الفرخه الملفوف وتكسي بصوص الماند بقطعه تروف من اعلى وتقدم في الحال

سو بريم ديڤولاى الا بيريجو Suprême de volaille à la Périgueux

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل صدر على اثنين او ثلاثه وتبط بطا خفيفا وتصلح بيضاوى مثل الكمثري وتكسي بفارسه موسلين من الفراخ الموضحة فى انواع الفرس ممزوجه بتروف مفرومه وترص في سطوار مدهون زبدة وترش بزبده من اعلى ويسوي فى الفرن مده ١٠ دقائق ويخرج من الفرن وترص في دائر صحن مستدير وصوص بيريجو في الوسط والباقي في الصلصيرا وتقدم فى الحال

سو بريم ديڤولاي بولينياك Suprême de volaille Polignac

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتسوي بيضاء بالزبدة بدون أن تضيف لها أى شيء ثم ترص في الصحن وتكسي بصوص سو بريم ممزوج معها تروف وشامبنيون ولسان مقطعة جلين رفيع وتقدم في الحال

سو بريم ديڤولاي بوجارسكى Suprême de volaille Pojarski

هو ان تفرم مقدار رطل من صدور الفراخ وتمزج معها مقدار ١٢٥ جرام قلب عيش افرنكي مغطس في اللبن

ومعصور جيدا و١٢٥ جرام زبده طازجة وتضيف لها ملح وفلفل وجوز الطيب وتمزج جيدا ببعض ثم تقطع منها قطعا متساوية وتصلحها مثل الكوستليتة وتتبن في الدقيق وتحمر في الزبده على الجانبين عند الطلب وترص في الصحن وتقدم في الحال ويخدم معها أي نوع من الجرناتير وأي نوع من الصلص

سوبريم ديفولاي ريجانص Suprême de volaille Régence

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل صدر على اثنين أو ثلاثة وتصلح بيضاوي مثل الكمثرى وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتسوى بوشيه بالزبدة وترص كل قطعة فوق كانل من الفراخ متساوي مثل صدور الفراخ ويرص في وسط الصحن وتكسى بصوص الماند بخلاصة التروف ويوضع في كل قطعة كلوة ديك وقطع من التروف مثل الزيتون وعرف الديك بين التروف وكلوة الديك وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاى ريشيلية Suprême de volaille Richelien

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا ويوضع لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتبن في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وتحمر في زبدة مكررة على الجانبين وترص في وسط الصحن ويضاف لها زبدة الامتردوتيل الموضحة في أنواع الزبدة المركبة

سوبريم ديفولاى ريمينى Suprême de volaille Rimini

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتغرش بيكيه بالتروف مقطعه قطعا رفيعة وتسوى بوشيه وترص فوق تارتليت عجين بيضاوي مسوى فاضى من عجينة الفيتاج مملوء بوريه شأمبنيون ويخدم معها فى الصلصيرا صوص الماند وتقدم فى الحال

سوبريم ديفولاي روسيني Suprême de volaille Rossini

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبده وترص في الصحن فوق ترنش من الفواجرا سوتية بالزبدة وتكسي بصوص مادير راسيه وقطعه تروف من اعلا وباقى الصلصه في الصلصير وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي تاليران Suprême de volaille Talleyrand

هو ان تحضر اولا مقدارا من التارتليت من العجين مسوي فاضي وتملا بمكرونه مقطعه قطعا صغيره ممزوجه بصوص كريم ويمزج معها ١٠٠ جرام فواجرا و١٠٠ جرام تروف مقطعه قطعا صغيره على مقدار ٢٥٠ جرام مكرونة ثم تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل صدر على اثنين او ثلاثة وتبط بطا خفيفا وتصلح بيضاوى مثل الكمثري وتكسي بفارسه جودى ڤو الاكريم الموضحه فى انواع الفرس ممزوجه معها مقدار النصف بوريه فواجرا وتسوي بوشيه بالزبده على الناشف بدون ان يضاف لها أيشيء وبعد ان تخرج من الفرن توضع فوق التارتليت السابق ذكره المملوء بالمكرونه وتكسي بصوص الماند وترص حول دائر الصحن حول هرم من المكرونه في الوسط ويخدم معها صوص مادير ممزوج بجلبن من التروف وتقدم فى الحال

سوبريم ديفولاى چورچيت Suprême de volaille Georgette

هوأن تحضر مقدارا من البطاطس الانكليزى كبيره وتغسلهاجيداوترصها في صينيةوتسوى فى فرن هادىء وعند اتمام تسويتهاتفتح من الجنب بالسكينة مثل الغطاه ويخلي القلب بالملعقه ويملأ مقدار الثلثين بقطع من صدور الفراخ والشامبنيون ممزوجه بصوص كريم ويوضع فوقة من الداخل صدر فرخه مسوى بوشيه ويكسى بصوص كريم وقطعة تروف من اعلا وترص فى صحن مستدير مفروش بورق دانتله ويقدم فى الحال

سوبريم ديفولاي چاردينيير Suprême de volaille Jardiniere

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدةوترص في وسط الصحن وتضع لها جرناتير چارد نيير الموضحة في انواع الجرناتير كل صنف منها على حدته وتكسى بچو مربوط خفيف والباقي في الصلصير وتقدم فى الحال ويرش عليها أيضا عند الطلب ملعقتين زبدة مقدوحة

سوبريم ديفولاى چوديك Suprême de volaille Judic

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع الجنب الواحد على اثنين وتصلح بيضاوىمثل الكمثري وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي بوشيه بيضاء بالزبدة على الناشف وترص في الصحن فوق لاتوجه مقسموه على اثنين ومسواه بريزيه ويوضع فوق كل قطعة من الصدر قطعة تروف وكلوة ديك وتكسي بچو مربوطربطا خفيفاوالباقي فى الصلصيرا ويقدم في الحال

سوبريم ديفولاي أو شامبنيون (وهو على طريقتين)

Suprême de volaille aux Champignons

الطريقة الأولى : — هو ان تحضر مقدارا من من صدور الفراخ مسواه بوشيه بماء شامبنيون وترص بدائر صحن مستدير وتضع لها جرنيه فى الوسط روس شامبنيون مسواه ابيض بالزبدة وتكسى بصوص الماند وباقى الصلصه فى الصلصيرا وتقدم في الحال

الطريقة الثانية : هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتحمر بالزبدة على الجانبين وترص بدائر الصحن مستدير وتضع لها جرنيه فى الوسط شامبنيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة وفوق كل صدر من الفرخة رأسين من الشامبنيون وتكسى بصوص شامبنيون والباقى فى الصلصيرا وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي شيماي Suprême de volaille Chimay

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة المكررة على الجانبين وترص في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر موريل سوتيهبالزبدة وتضيف لها ملعقة چومر بوطحولالدائر والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

سوبريم ديفولاي فافوريت Suprême de volaille Favorite

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة ويرص صدر فوق ترنش من الفواجرا سوتيه بالزبدة المكررة وتضع له جرنيه في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا جلاس ديفياند خفيف مخفوق بالزبدة طازجةويقدم في الحال

سوبريم ديفولاي فينانسيير Suprême de volaille Financiéré

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ ويقطع كل جنب من الصدر على اثنين وتبط بطا خفيفاوتصلح بيضاوي مثل الكمثرى وتكسى بفارسة من الفراخ ممزوجه بترف وتسوى بوشيه بالزبدة في صطوار على الناشف بدوأن تضيف لهاشيء مدة ٧او٨دقائق وترص في دائر الصحن فوق كروتون من العيش مقطع مثلها ومحمر بالزبدة وتضع لها جرناتير الافينا نسيير في الوسط الموضحة في انواع الجرناتير وتكسى بصوص فينانسيير والباقى فى الصلصيرا وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي الافلورانتين Surême de volaille àla Florentine

هو أن تحضر مقدارامن صدر الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وترص فى سطوار مدهون زبدة وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبده وتسوي مكمورة على نار هادئة وعند أتمام نضجها ترص في صحن مفرود بأرضيته مقدارا من ورق السبانخ مسوى بالزبدة وتكسى بصوص مورناى بخلاصة الفراخ وتورد في فرن حامي وعند ما يخرج من الفرن يقدم فى الحال

سوبريم ديفولاى أو فوند دارتيشو Suprême de Volaille oux Fonds d' artlchouts

هو ان تحضر مقدارامن صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتتبن فى الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة المكررة على الجانبين وترص فى وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مقطع ترنش وهو نىمحمر سوتيه بالزبدة وترش الفراخ بزبدة مقدوحة ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال

سوبريم ديفولاي ڤالانساي Suprême de Volaille Valençay

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين وتبط بطا خفيفا وتصلح بيضاوى مثل الكمثري وتكسى بقطع من التروف مقطع قطعا رفيعة وممزوج بصلصة بشامل راسيهوقليل منجبنه بارمزان مبشورة وصفار بيض وتغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتبن في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وتحمر في زبده مكرره وقت الطلب وترص في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر كروتون من العيش محمر بالزبدة ويكسي بفارسه من الفراخ ممزوجة بالتروف ويدخل الفرن قليلا حتى تسوى الفارسة ويرص حول صدور الفراخ ويخدم معه فى اناء آخر بوريه شامبنيون وچو مربوط خفيف فى الصلصيرا ويقدم في الحال

سوبريم ديڤولاي ڤالوا Suprême de Volaille Valois

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتغطس في بيض مضروب وتتبن فى قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة عند الطلب اومسلي وترص في دائر الصحن وتضع لها جرنيه فى الوسط زيتون اخضر فارسي من فارسة الفراخ وتسوى بوشيه فى الحال وتخدم معها صوص ڤالو في الصلصيرا ويخدم فى الحال

سوبريم ديڤولاى ڤيرني Suprême de volaille Verneuil

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ البدارا وتبط بطا خفيفا وتخمر مدة ساعة مع جذور مقدونس وبصلة مقطعة ترس وعصير ليمونه وقليل من الزيت وملح وفلفل ثم ترش بالدقيق ويغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين وترص فى الصحن وتكسى بصوص كوابير والباقي في الصلصيرا وتخدم معه في اناء آخر بوريه خرشوف ويقدم في الحال

سوبريم ديڤولاى ڤيليروا Suprême de volaille Villeroy

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتسوى مكموره بالزبدة وبعد ان تسوي تثقل عليها خفيف حتي تبرد وتكسى بصوص ڤيليروا الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد الصلصة تغطس فى بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتبن فى قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة او المسلى عند الطلب وترص فى صحن مفرود به ورق دانتله وتخدم معه فى الصلصيرا صوص بيريجو ويقدم في الحال

سوبريم ديڤولاى كوسى Suprême de volaille Cussy

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين او ثلاثة ثم تصلحها مستديرة مثل الريال وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة المكررة على الجانبين وتوضع كل قطعة فوق فوند خرشوف مسوى بريزية وتوضع فوق كل قطعة من اعلى ترنش تروف وكلوة ديك بيضاء فوق التروف وتخدم معه فى الصلصيرا چو مربوط من الفراخ ومخفوق بزبدة طازجة ويقدم في الحال

سوبريم ديڤولاي دوريه Suprême de volaille Doria

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتغطس فى بيض مضروب خفيف بالشوربة وتتبن ثانيا فى قلب عيش افرنكى مصفي من المنخل وتحمر بزبدة مكررة اومسلى وترص في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر خيار موضب مثل فصوص الثوم ومسوى مكمور بالزبدة وترش عصير ليمونه فدور الفراخ وترش بزبدة مقدوحة ويقدم فى الحال

سوبريم ديڤولاي الا دريه Suprême de volaille à la Dreux

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتغرس فيها بين الجلد واللحم قطعة تروف مستديرة ولسان

وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي بيضاء بالزبدة بدون ان تضيف لها اي شيء آخر وترص في الصحن وتضيف لها جرنيه حول الدائر عرف وكلاوى الديك وتروف مقطعة ترنش وتكسى الجرناتير بصوص الماند والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاى الا ايكوسيز « وهو على طريقتين » Suprême de volaill à l'Ecossaise

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ مسواة بوشيه وترص في وسط الصحن وتكسى بصوص ايكوسيز وتخدم معها في اناء آخر فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال

الطريقة الثانيه : — هو ان تقطع جنب من صدر الفرخة على اثنين او ثلاثة وتبط بطا خفيفا وتصلح مثل الكمشر وتكسى بفارسة جود يفو الاكريم الموضحة فى انواع الفرس وتمزج معها برينواز من الخضراوات مسوى بالزبدة وتسوى بوشية بالزبدة وترص في وسط الصحن وتكسي بصوص ايكوسيز وتضع لها جرنيه حول الدائر فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاى اورلي Suprême de volaille Orly

هو أن تحضر مقدارا من صدور السماكيت أو البدارا الصغيرة وتخمر مدة ساعة مع جذور مقدونس وبصلة مفرومه (ايمنسيه) ترس رفيع وعصير ليمونة وقليل من الزيت وملح وفلفل وجوز الطيب وعند الطلب تجفف صدر الفرخة بفوطة وتغطس فى عجين بتافرى الموضحه فى باب تجيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتحمر فريتو بالزبدة المكررة أو المسلي أو بالزيت وترص على فوطة أو ورقة دانتلة داخل الصحن وحولها مقدونس فريتود ويخدم معه صلصة طماطم فى الصلصيرا او صوص بير يجواو دعجلاس وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي الا اندييين Suprême de volaille à l'Indienne

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتية بالزبدة وتضيف لها مقدارا من صلصة كري الموضحه في أنواع الصلص وتتركها على جانب الوابور بدون أن تغلي مدة ٥ دقائق وترص في صحن غويط وتكسى بصلصه كري وتخدم معها فى اناء آخر أرز مسوى الاهنديان وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي الا ايطالبين Suprême de volaille à l'Italienne

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وترص فى الصحن ويوضع لها جرناتير في الوسط خرشوف مقطع على اربعة ومسوى بالزبدة وتكسي بصوص ايطاليين وتقدم فى الحال

سوبريم ديفولاي ماريشال Suprême de volaille Maréchale

هو أن تحضر مقدارا من الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة عادة السوبريم دى فولاي ماريشال أو الكوتليت تبين بعد البيض بتروف مفرومة ولاجل الاقتصاد تبين بدل

التروف يقلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر بالزبدة ويرص في الصحن وتضيف له فوق كل صدر فرخه قطعة من التروف ويوضع لها جرنيه في الوسط روس اسبرج بالزبدة وچومر بوط ربطاخفيفا في الصلصيرا وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاي ماري لويز Suprême de volaille Marie Louise

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين او ثلاثة وتبط بطاخفيفا وتصلح مستديره مثل الريال وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق خفيف وتغطس في بيض مضروب بالشوكة خفيف ثم تتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة أو مسلي على الجانبين وترص فوق فوند خرشوف مسوى بالزبدة ومملوء بيوريه شامبنيون ممزوج معه مقدار النصف بوريه (سوبيز) أي بوريه بصل مقدار النصف وترش بزبدة مقدوحة ويقدم في الحال

سوبريم ديفولاي ماري تيريز Suprême de volaille Marie-Thérése

هو أن تسوى مقدار ٥٠٠ جرام أرز بلاف بخلاصة الفراخ أبيض وعندما يدخل على التسوية تضيف عليه مقدار ٢٠٠ جرام من صدور الفراخ مقطعة قطعا صغيرة وعندما يتم تسوية الارز يعبأ فى قالب بيضاوي مدهون زبدة ويقلب في صحن مستدير ويرص حوله بالطول صدور الفراخ مسواه بوشيه بالزبدة وتكسى بصوص سوبريم وبين الصدر والآخر قطعة من اللسان الاحمر مقطعة مثل عرف الديك أو حجاب وباقي الصلصة فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

سوبريم ديفولاى ماري لان Suprême de volaille Mary-Land

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن فى الدقيق وتغطس فى بيض مضروب بالشوكة خفيف وتتبن ثانيا فى قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر في زبدة مكررة أو مسلي على الجانبين وترص فوق ترنش من البيكين في وسط الصحن ويضاف له من الدائر كوركيت من البولانتا وموز مقطع قطعا متساوية ومتبن في الدقيق ومحمر فريتو بالزبدة المكررة أو المسلي ويخدم معها في الصلصيرا صوص ريفور ألاكريم وتقدم فى الحال

سوبريم ديفولاي مونتپانسيه Suprême de volaille Montpensier

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ ثم تبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق ثم تغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتبن ثانيا في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وتحمر بالزبدة المكررة أو مسلى على الجانبين وترص في وسط الصحن ويوضع فوق كل صدر قطعة رفيعة من التروف ويوضع لها جرنيه حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة وترش الصدور من أعلى بزبدة مقدوحه وتقدم في الحال

سوبريم ديفولاى هنري الرابع Suprême de volaille Henri IV

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جنب علي اثنين أو ثلاثة وتبط بطا خفيفا وتصلح مستديره

مثل الريال وتضيف لها ملح وفلفل وتتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة مكررة على الجانبين وتوضع كل قطعة فوق فوند خرشوف مسوى بريزيه داخله قليلا من جلاس ديڤياند مخفوق بزبدة طازجة وقطعة تروف من أعلى الصدور ويخدم معه في الصلصيرا صوص بيارنيز ويقدم في الحال

سوبريم ديڤولاي الاهونجرواز Suprême de volaille à la Hongroise

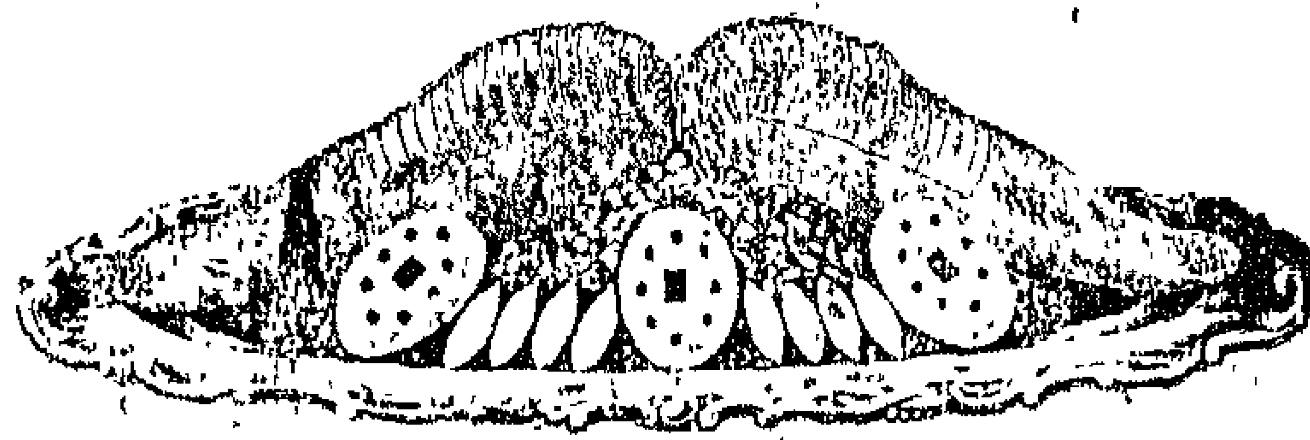
هو أن تسوى مقدارا من الارز بلاف من مرقه الفراخ وتضيف عليه مقدارا من الطماطم كنكاسيه مقطعه قطعا صغيرة وتعبأ داخل تورته مستديره بجرف واطى ثم تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وترش بالبابريكه اى فلفل قرناؤوطى أحمر وتحمر سوتيه بالزبدة ويخلى بالارز فى صحن مستدير ويرص فوقه صدر الفراخ وتطفي على محل التسويه مقدار ٤ ملاعق كريمه ومقدارا من صوص هونجرواز وتصفي من الشاشه ويكسي بها الفراخ من اعلا وتقدم فى الحال

فليه دى بوليه سان جرما Filets de poulet Saint Germain

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وترش بالزبدة وتحمر بوريه على الفحم البلدي وترص في الصحن ويخدم معها في اناء آخر بوريه بازلا طازجه ممزوجة بالكريمة وصوص بيارنيز فى الصلير ويقدم فى الحال

فليه دى بوليه الا برنسيير Filets de poulet à la Princiére

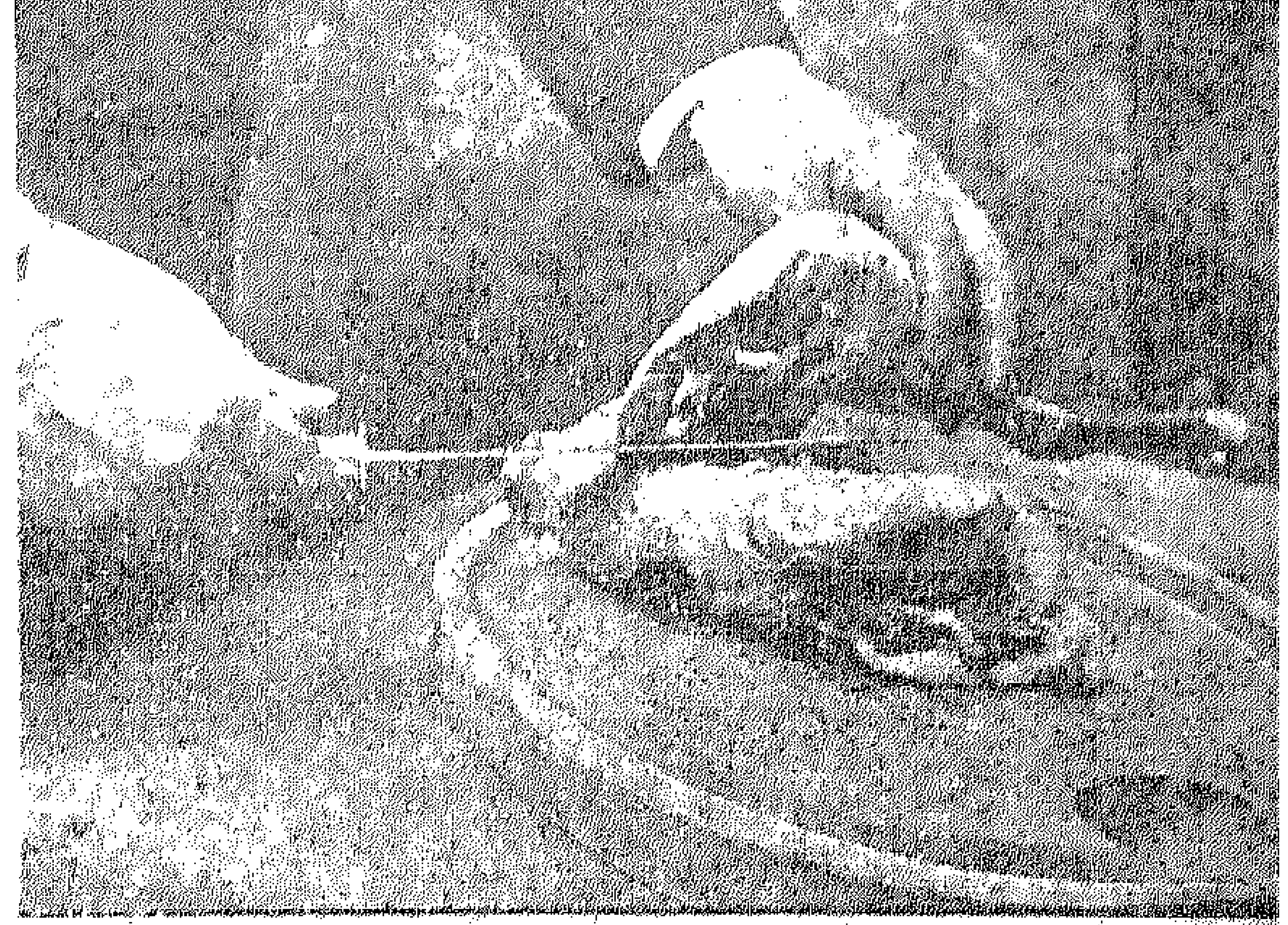
هو أن تصلح قاعدة من العجينة البيضاء الموضحة في باب تجهيزات مختلفه لأجل الجرناتير موضوعة في قالب باتيه مثل السلطانية ضيق من أسفل ومتسع من أعلى مستدير الشكل وتترك حتى تجف داخل القالب ثم تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا ويضاف لها ملح وفلفل وتكسى بطبقة خفيفة من الفارسة ويلصق في وسطها قطعة من التروف وترص فى سطواز مدهون زبده وتسوى بوشيه بالزبدة قبل الطلب ثم توضع العجينة في وسط صحن مستدير مفرود بداخله فوطه او ورق دانتله ويوضع جرناتير فى الوسط عرف وكلاوي الديك وتكسى الصدور بصوص سوبريم وترص حول الجرناتير ويرص من أعلى عرف الديك وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم فى الحال



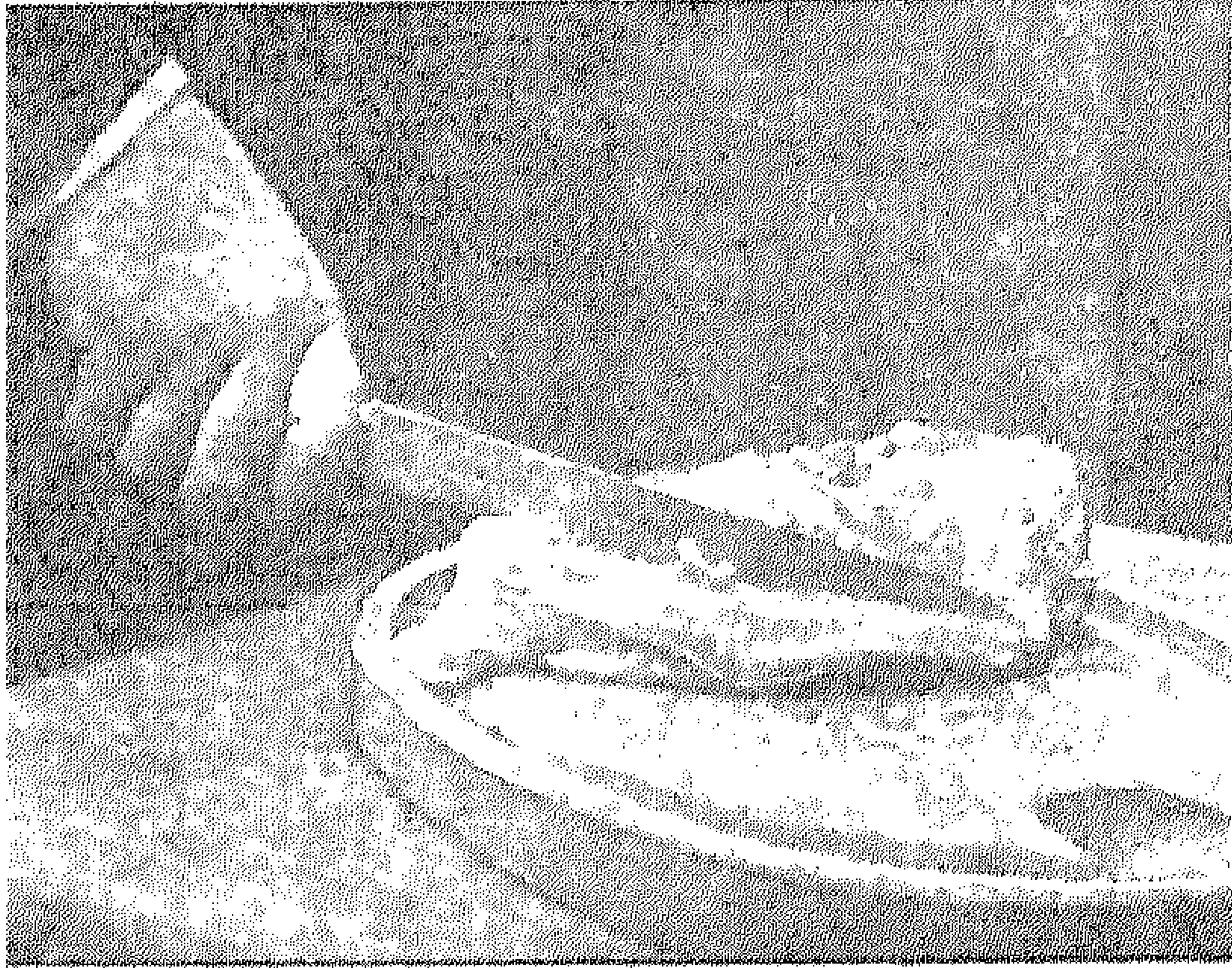
(رسم ٦٩) اللسان البقري

لانج دي بيف الا فناسيير الموضح في صحيفة نمرة ٦٣٨

انواع الفراخ السوتيه أي أنواع الفراخ بالصلاص



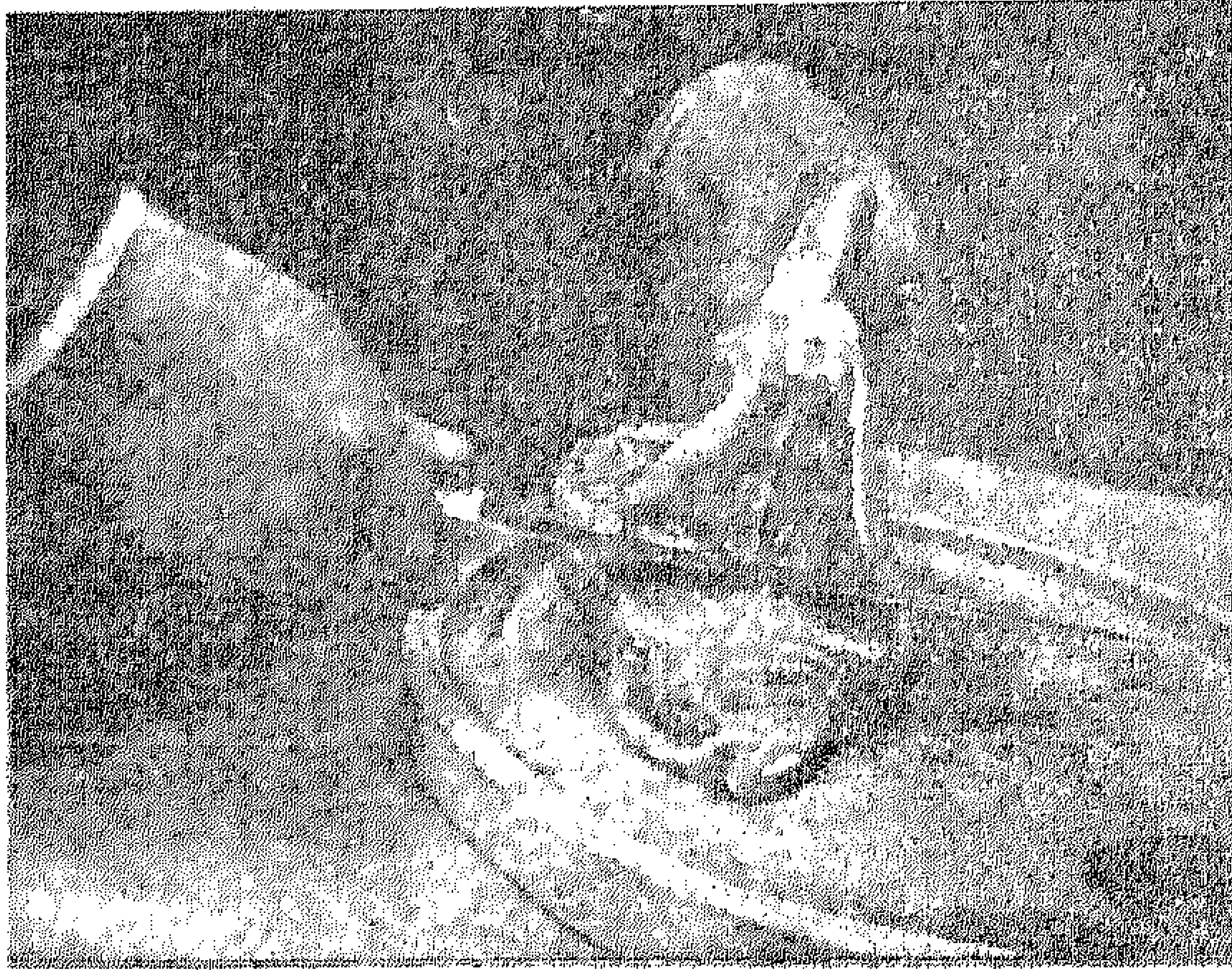
(رسم ٧٠) كيفية تقطيع الفراخ



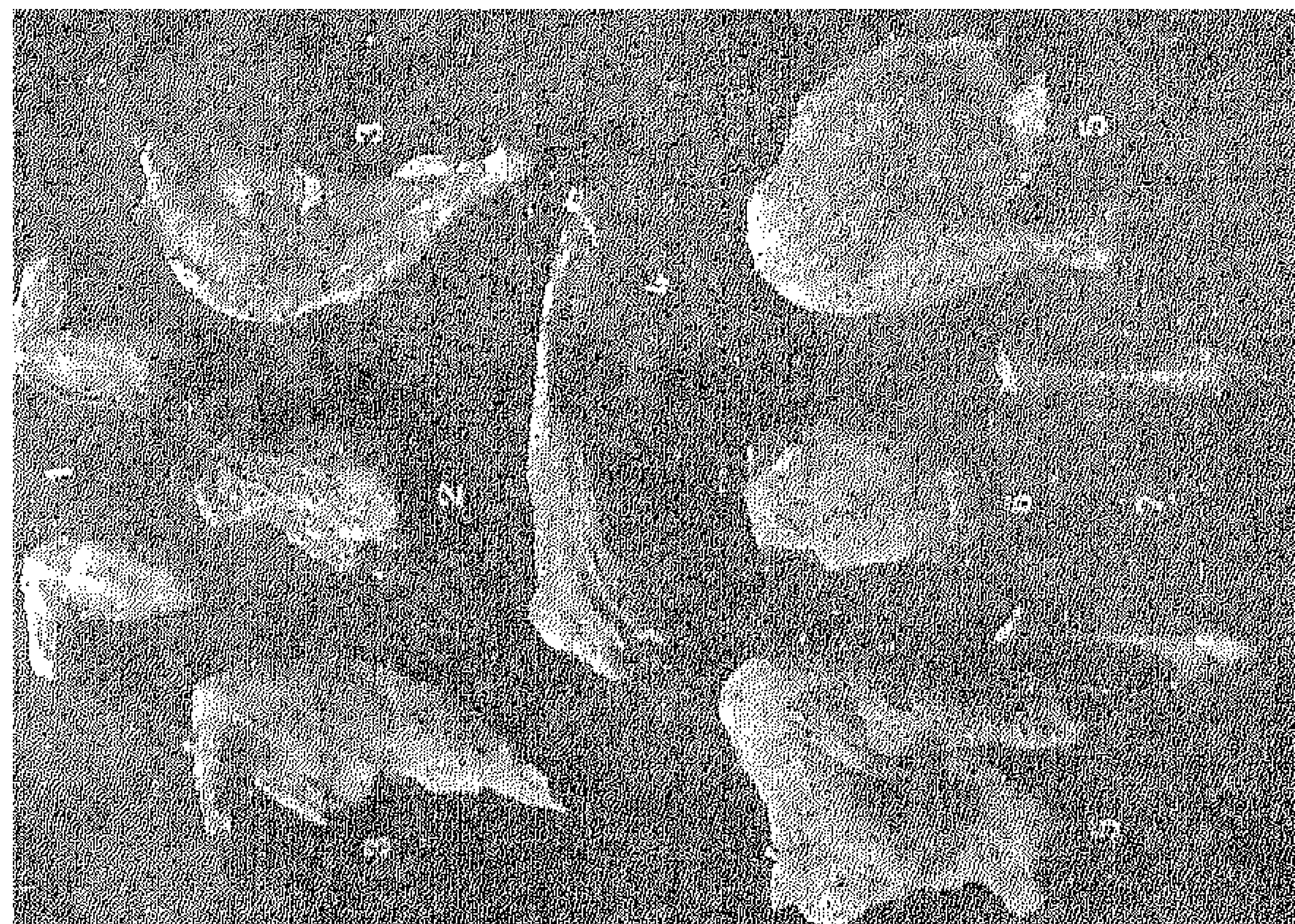
(رسم ٧١) كيفية تقطيع الفراخ



(رسم ٧٢) كيفية تقطيع الفراخ



(رسم ٧٣) كيفية تقطيع الفراخ



(رسم ٧٤) اجزاء الفرخه المقطعه

هى أن تكون من الفراخ البدارا طريه ويجب قبل صنعها أن تكون مذبوحة قبلها بيوم أو اثنين على الاول فى الثلاجة وفائدة أنها تذبح قبل العمل بهذه المده ووضعها في الثلج هو عند الأكل يصير لحمها طرى ويقطع بسهولة تحت الاسنان أما الفراخ المذبوحة طازجة وإنها مهما كانت صغيرة وطرية ومهما استوت زيادة في النار فانها تنسل وتمسك في الاسنان وتمدغ تحت الاسنان بخلاف الاخرى إنها تكون سهل ولا تمدغ وسريعة الهضم وكيفية تجهيزها للعمل هو ان تحضر الفرخة وتجففها جيدا بالفوطه وتقطع من المفاصل ويبدأ بالقطع من الفخذتين وتقطع كل فخذه على اثنين أو ثلاثة وكيفية تقسيمه على ثلاثة هو أن يبدأ بالقطع من جهة الجناح بطول الصدر وكذلك من الجهة الاخري وتظل القطعة الوسطي متلبسة بثلث الصدر وتقص من العظم الذى فى الصدر وهذه كيفية تقطيعها للتسويه وكيفية تسويتها فهو على طريقتين احمر او ابيض

الطريقه الأولى : — هو ان تحضر قطع الفراخ كما سبق شرحه وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر فى سطوار بزبده مكررة أو المسلى بسرعه وعندما تحمر من الجانبين تغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها بدون أن يضاف لها أي شيء اخر سوى الزبدة مدة ١٠ دقائق أو ١٢ دقيقة ثم تخرج الـكسارولة من الفرن وترفع صدور الفراخ التى تسوي اولا وتظل الفخذة بعدها مده ٥ او ٦ دقائق حتى يتم تسويتها ثم تخرجها من الفرن وتوضعها فى اناء وتغطى بورقه مدهونه زبده ويظل عظم الفرخة محل التسوية هو والاجنحه والرقاب وتطفى عليها بالماديرا والنبيذ الاحمر أو الابيض حسب الطلب او ماء شامبنيون أو جزر من خلاصة الفراخ وتغلى حتي ترسي على الربع ويضاف عليها اي نوع من الصلص ديمجلاس او طماطم أو خلافها كما سيوضح فيما بعدو بعد ان ترسي ويضبط ملحها جيدا وتصفى من الشنوار أو من الفوطه وترص الفراخ في سطوار أو كسارولة ويوضع فوقها الصلصه وتترك على جانب الوابوربدون ان تغلي الصلصه مع الفراخ لانها لوغليت تجف الفراخ وهذه كيفية تسويتها بالصلصة الحمراء

الطريقه الثانيه: أما كيفيه تسويتها ابيض هو ان تحضر الفراخ وتضيف لها ملح وفلفل وترصها في سطوار به قليل من الزبدة وتحمر نصف تحمير على الجانبين وتسوي كالمعتاد ذكره بدون ان تضيف الها اى شيء وهنا يطفي عليها بأي نوع من السوائل كما سيوضح بعد ذلك في اثناء العمل وتتمم بالكريمه كما سيوضح بعد

بوليه سوتيه اي أنواع الفراخ التي بالصلصه Poulets Sautés

بوليه سوتيه الاالكسندرا Poulets sautés à la Alexandra

هو ان تحضر مقدارا من الفراخ البدارا وتوضبها كما سبق شرحها وتسوى بالزبدة بيضاء ثم ترفع الفراخ وتطفي محلها بصوص سوبيز واربع ملاعق كريمة وتقلب على النار بسرعه بالاسباتول حتى ترسى على النصف ثم توضعها فوق الفراخ بعد ان تصفى بالشنوار او الفوطه ويوضع علي جانب الوابور مدة ٥ دقائق بدون ان تغلي بالصلصة ثم تغرف الفراخ في الصحن غويط فوقها الصلصة ويوضع لها جرنية حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبده وتقدم في الحال

بوليه سوتيه الجيريين Poulets Sautés Algérienne

هو ان تحضر مقدارا من الفراخ البدارا وتوضبها كما سبق شرحها وتحمر في سطوار بزبده مكررة بسرعه ثم تغطى ويتم تسويتها في الفرن كما سبق شرحها ثم ترفع الفراخ من السطوار وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه

مدهونه زبدة وتطفى على محل التسوية بنبيذ ابيض وطماطم مقشره وخاليه من البذور ومفرومه فرمارفيما وفصين ثوم مفرومه ومقدار من صوص ديمجلاس وملح رملفل خفيف ويغلي حتى يرسي على النصف ثم ترص الفراخ في صحن غويط وتكسي بهذه الصلصه ويوضع لها جرنيه حول الدائر خيار وبطاطه موضحه مثل فصوص الثوم مسواة بالزبدة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه انيت — Poulets Sautés Annette

هو أن تحضر مقدارا من الفراخ البدارا وتوضعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر بزبدة مكررة في سطوار بسرعه وتغطى ويكمل تسويتها في فرن متوسط كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في إناء اخر وتغطى بورقه مدهونه زبدة وتطفى على محل التسويه بالمادير والشامبانيا وقليل من بوريه البصل وجوس بوط وبعد ماترسي على النصف تصفي من الشنوار أو الفوطة وتكسى بها الفراخ وتوضعها على جانب الوابور دون أن تغلي الصلصة على الحرارة فقط مدة ٧ أو ٨ دقائق وترص الفراخ في صحن غويط وتكسى بالصلصة ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس يوم أنا مسوى في تارتليت أو قالب بابا صغيرة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه أنفير سواز — Poulets Sautés Anversoise

هو أن تحضر مقدارا من الفراخ البدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمر فى سطوار مقدار نصف تحمير وتغطى ويكمل تسويتها في الفرن كما سبق شرحها بدون أن تضيف لها أى شيء آخر بيضاء على لونها ثم ترفعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونه زبدة وتطفي على محل التسوية بمقدار اربع ملاعق كريمة ومقدار أربع ملاعق صوص سوبريم وتغلي على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على الثلث وتصفى بشنوار أو فوطه ويمزج معها مقدار ٥٠ جرام (چيه دى هوبلون)وهو نوع مثل الاسبرج ويمكن أن توضع بدلها رؤوس اسبرج أخضر و ١٥٠ جرام لسان أحمر مقطع جلبين ثم ترص الفراخ في صحن غويط والفخذ من أسفل والصدر من أعلى وتكسى بهذه الصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه ارشيدوك — Poulets Sautés Archiduc

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمر نصف تحمير بيضاء على لونها فى سطوار بزبده مكررة وتضيف عليها بصلتين مقطعتين (اعنسية) ترص رفيع مسواه بالزبدة وتغطي ويكمل تسويتها مع البصل فى الفرن كما سبق شرحها مدة ١٠ دقائق ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقه مدهونه زبده ثم تطفي على محل التسوية بكباية من الشامبانية وتغلي حتى ترسي على الثلث وتضيف عليها مقدار أربع ملاعق كريمة ومقدار ٦ ملاعق صلصة ڤوليتيه ثم تصفي الصلصة من الفوطه مع الدعك بالدخشاب حتى يصفى البصل مع الصلصه وتضعها على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على النصف وتضيف لها بعيدا عن النار ٥٠ جرام زبده طازجه مع استمرار الضرب بالسلك وعصير نصف ليمونه وملعقة مادير ثم ترص الفراخ في صحن غويط الفخذ من اسفل والصدر من أعلى ومقدار ١٠ أو ١٥ قطعة تروف مقطعة ترنش وتقدم في الحال

بوليه سوتيه أرليزيين — Poulets Sautés Arlésienne

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمر بالزيت على الجانبين ثم تغطي وتدخل الفرن

ويكمل تسويتها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتضعها في إناء آخر ونطي بورقه مدهونه زبده وتطفي على محل التسوية بنصف كباية نبيذ أبيض وفصين ثوم مبوطه ومقدار ربع لترصوص ديمجلاس ممزوج بصلصه طماطم وتضعها على النار حتى تغلي وترسي على الثلث وتصفي من الفوطه أو الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة وتضع لها حول الدائر باذنجان مقطع قطعا مستديره ومتبن فى الدقيق ومحمر فريتو وبصل مقطع حلق ومتبن في الدقيق ايضا ومحمر فريتو وطماطم مقشره وخالية من البذور مقطعه قطعا صغيرة ومسوى بالزبده ويوضع كل صنف على حدتة على شكل اهرامات صلبرة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه ارمانياك Poulets Sautés Armagnac

هو ان تحضر فرختين بدارا وتوضبها كما سبق شرحها وترص في سطوار به زبدة مكروه وتحمر نصف تحمير ويكمل تسويتها فى الفرن بيضاء كما سبق توضيحها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر. وتغطي بورقة مدهونة زبده وتطفى على محل التسوية بكبايه صغيرة من الشامبانيا وعصير ليمونه واربع ملاعق كريمة وتضيف لها بعيدا عن النار مقدار ٥٠ جرام زبدة جمبرى حمراء مع الضرب بالسلك و ١٠٠ جرام تروف مقطعة ترنش رفيع وترص الفراخ في صحن غويط الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسي بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه ارمينونفيل Poulets Sautés Armenonville

هو ان تحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمر بالزبدة مكررة في سطوار على الجانبين ثم تغطى وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها كما سبق شرحها ثم ترفعها من السطوار وتوضعها فى اناء اخر وتغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ثم تطفي علي محل التسوية بفنجال من الكونياك وصلصة ديمجلاس ثم تغلى حتى ترسى علي الثلث وتصفى من الشنوار فوق الفراخ وتوضعها بجانب الوابور بدون ان تغلي الصلصة مدة ٥ دقائق ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتكسي بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر خرشوف مقطع علي اربعة ومسوى بالزبدة وبطاطس موضب مثل فصوص الثوم ومسوي بالزبدة وطماطم ايضا مقشره وخالية من من البذور ومقطعة قطعا صغيرة ومسواه بالزبدة وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه دارتو Poulets Sautés Dartois

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمرها بزبده مكررة فى سطوار على الجانبين بسرعة وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها كما سبق شرحها وبعد اتمام نضجها ترفعها وتضعها فى اناء آخر وتغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بمقدار نصف كباية مادير وجلاس ديفياند بمقدار اربع ملاعق ثم تضيف عليها مقدار ١٢ قطعة من الجزر موضبه مثل فصوص الثوم مسواه بالبهريز والزبدة ومجلسه بالزبدة ومقدار ٤ فوند خرشوف مقطعة على اربعة ومسواه بالزبدة ومقدار ١٢ بصلة قويرمة محمرة ومسواه اجلاسية بالزبدة ويغلي الجميع مع الصلصة مدة ٥ دقائق علي نار هادئة ثم ترفعها بعيدا عن النار وتخفقها بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصه والجرناتير وتقدم في الحال

Poulets Sautés Ecossaise — بوليه سوتيه ايكوسيز

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمرهم بزبده مكرره في سطوار على الجانبين بسرعه وتغطي وتدخل الفرن لاتمام تسويتها كما سبق شرحها بعد ان تضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو وبعد اتمام نضجها ترفعها وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتطفي على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ أبيض وصلصة ديمجلاس وبعد ان ترسي على النصف تصفي بالشنوار وتضيف لها مقدار ٥٠ جرام تروف مقطع چلبين ولسان وفاصوليا خضراء مقطعه قطعا سامبوسكا وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés à l'Espagnol — بوليه سوتيه الا اسپانيول

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كماسبق شرحها وتحمر بزبدة مكررة فى سطوار على الجانبين بسرعة ثم تصفى الزبده وتضيف عليها فى الصطوار ٢٥٠ جرام أرز مسوى بلاف و ٥٠ جرام فلفل حلو احمر مقطع قطعا مربعة صغيره و ١٠٠ جرام بازلا خضرا مسواه ومقدار ٣ صوسيس مسواه بلانشيه ومقطعة ترنش سوتيه بالزبدة ويمزج الجميع ببعض وتغطى وتوضع فى فرن هادىء مدة ١٠ دقائق ثم تغرف الارز فى الصحن وترص فوقه الفراخ وتغطى بطبقة من الارز ويصلح من الدائر ومن اعلي بالسكينة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٨ قطع طماطم صغيره مقشرة ومعصورة من البذور وتضيف لها ملحا وفلفلا وقليل من السكر ومسواه بالزبدة في الفرن وتقدم في الحال .

Poulets Sautés à l'Estragon — بوليه سوتيه الا استراجون

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة في سطوار علي الجانبين بسرعة وتغطي السطوار وتدخله الفرن لاجل ان يتم تسويتها كما سبق شرحها وبعد اتمام تسويتها ترفع قطع اللحم وتوضعها فى اناء آخر وتغطى بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة وتطفى على محل التسويه نصف كوبة نبيذ أبيض ويغلي حتى يرسى علي النصف وتضيف لها مقدار اربع ملاعق چو مربوط بالأ راروط بخلاصة الاستراجون وتصفي بالشنوار أو الفوطه وترص الفراخ في صحن غويط من أسفل والصدر من اعلي وتكسي بالصلصة ويرسم فوق صدرها من أعلى بورق استراجون وتقدم في الحال

Poulets Sautés à Escurial — بوليه سوتيه اسكوريال

هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام جمبون ني مقطع قطعا صغيرة بالزبدة و ١٥٠ جرام شامبنيون مقطعة على اربعة ثم توضعها في صحن ثم تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بالزبده محل الجمبون ثم ترفعها بعد التحمير وتطفى محل التسوية بمقدار نصف كباية نبيذ أبيض ومقدار اربع ملاعق صوص ديمجلاس ثم تضيف عليها بالجمبون والشامبنيون ومقدار ٢٠ زيتونة خضراء فارسى بفارسة من الفراخ و ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعا صغيرة ثم تغلى الجميع على نار هادئة جدا وتضيف لها الفراخ وتترك على جانب الوابور بدون غليان مده ٨ دقائق ثم تسوي مقدارا من الارز مسلوق بالماء ويصفي من الماء ووضع فى كسارولة

وتدخل في فرن هادىء حتى يجف ماؤه جيدا ثم تملأ في قالب مستدير مثل الكعكه مدهون زبده ويكبس جيدا ويقلب فى وسط صحن مستدير وتوضع الفراخ والجرناتير فى الوسط حول الدائر بيض صغير محمرفريتو وتقدم في الحال

بوليه سوتيه الاانديين Poulets Sautés à l'Indienne

وهو مثل بوليه سوتية او كري اي بالكري

بوليه سوتيه الا ايتاليين Poulets Sautés à l'Italienne

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة في سطوار على الجانبين بسرعه ثم تغطى وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناءاخر وتغطي بورقة اجلاسية مدهونه زبدة وتطفى على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ وبعد ان يغلىويرسي علىالنصف تضيفله مقدار ٤ ملاعق او خمسة صوص الا ايطالين الموضحه فى أنواع الصلص وتغلى مدة ٥ دقائق وترص الفراخ فىالصحن غويط الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسيالصلصة وتضعلها جرنية حول الدائر خرشوف مقطع على اربعه مسوى الايطاليين الموضح في انواع الخضار وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه الا اورليانيز Poulets Sautés à l'Orléanaise

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر في سطواربه زبدة مكررة على الجانبين وتغطى وتدخل الفرن لأجل ان يتم تسويتها كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطى بورقة مدهوهونة زبدة ثم تطفى على محر التسوية بربع كوبة نبيذ احمر ومقدار اربع ملاعق چو بتلو مربوط ربطا خفيفا بالأراروط وتغلي حتى ترسى على النصف وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدةطازجه وتصفي بفوطه ثم ترص الفراخ فيالصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر بصل قورمه مسوي اجلاسيه بالزبدة ورروسشامبنيون سوتيه بالزبدة وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه اوتيرو Poulets Sautés Otéro

هو ان تحضرمقدارفرختين بدارا وتقطعها كما سبقشرحها وتضيفلها ملحاوفلفلاوتحمر فىسطوار بزبدة مكررة نصف تحمير ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفعها وتضعها في اناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتطفى على محل التسوية بمقدار ½ نصف كوبة شامبانيا من الصنف الجيد وتولعة وتضيف له نصف كوبة نبيذ برتو ومقدار ٤ ملاعق كريمة و ٥ أو ٦ ملاعق چو مربوط بالاراروط او الفكيلوبعدان تغلى وترسىعليالنصف وتصفى من الشنوار او الفوطة وتمزج معها مقدارا من عرف وكلاوي الديك وتروف مقطع ترنش رفيع وترص في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى الفراخ بالصلصه ويوضع لها جرنيو حول الدائر بيض محمر فريتو وكوركيت من الفراخ وتقدم فيالحال

Poulets Sautés Bagatelle بوليه سوتيه باجاتيل

هو ان تحضر مقدار فرخين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر فى سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعه وتغطى وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها ثم ترفعها وتضعها في إناء آخر وتغطى بورقه مدهونه زبده وتطفى على محل التسويه بربع كوبه مادير ومقدار ثمن($\frac{1}{8}$)لتر كريمة وتقلب على النار بسرعة حتي ترسى على النصف ثم تصفى بالشنوار أو الفوطه وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى ويوضع لها جرنيه حول الدائر جزر موضب (جوز داى) مثل فصوص الثوم ومسوى بالزبدة وروس اسبرج بالزبدة موضوعة حول الدائر برسم اهرامات صغيرة وتقدم في الحال

Poulete Sautés Bazard بوليه سوتيه بازار

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر فى صطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بربع كبايه مادير ومقدار ربع لترصوص ديمجلاس ويغلي حتى يرسي علي النصف ثم تصفي بالشنوار وتضيف عليها مقدار من الخرشوف مسوي بالزبدة ومقطع على اربعة ومقدار من الشامبنيون مقطع قطعا رفيعه ومقدار من اللارد مقطع قطعا مربعه صغيرة ومحمر سوتيه بالزبدة ومقدارمن الزيتون المخلل ومقدارا من البصل القويرمه مسوى اجلاسيه بالزبدةويغلي الجميع على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم ترص الفراخ في وسط الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بالملعقة مثل البندق محمر بالزبدة وباذنجان مقطع قطعا مستديرة متبن فى الدقيق ومحمر فريتو وتقدم في الحال

Poulets Sautés Beaulieu بوليه سوتيه بووليبه

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر فيسطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعه ثم تغطى وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها ثم ترفعها وتضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونه زبدة وتطفي على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ أبيض وجو بتلو مربوط ربطا خفيفا بالاراروط أو الفيكيل ويغلي حتى يرسى على النصف ويصفى من الشنوار أو الفوطه وترص الفراخ في الصحن وتضع لها جرنية حول الدائر فوند خرشوف مقطع على أربعه مسوي بالزبده وطماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعة قطعا صغيرة ومسواة بالزبدة (اي كنكاسية) وزيتون اسود مخلي وبطاطس(جرز داي)موضب مثل فصوص الثوم محمر بالزبدة وتكسي الفراخ بالصلصه وتقدم في الحال

Poulets Sautés Béhanzin بوليه سوتيه بيهانزين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر فيسطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعه ثم تغطى وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها وترفعها وتضعها فى اناء اخر

وتغطى بورقة مدهونه زبدة وتطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وچو بتلو مربوط بالاراروط او الفيكيل ويغلى حتى يرسي على النصف ويصفي من الشنوار او الفوطه ثم ترص الفراخ فى الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر خيار موضب مثل فصوص الثوم ومسوى بالدبده او كوسه وتكسي بالصلصه وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bercy

بوليه سوتيه بيرسي

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلاوتحمر بالزبدة مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم تخرجها من الفرن وتضع الفراخ في صحن وتغطي بورقه مدهونه زبده ثم توضع على محل التسويه ملعقه بصل شارلوت مفروم ويلف قليلا بالزبدة ثم تطفي عليها بنصف كوبة نبيذ أبيض وثلاث ملاعق جلاس ديڤياند وعصير ليمونه وبعد أن ترسى على النصف تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه وتمزج معه مقدار ٥ صوسيس شيبولاته مسواه غلوه واحدة (بوشيه) ومقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطعه « اءنسيه » ترس رفيع ومحمره سوتية بالزبدة ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أ فل والصدور من أعلى وتكسي بهذه الصلصة وتقدم فى الحال .

Poulets Sautés Bergére

بوليه سوتيه بيرچير

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاوفلفلا وتحمر بالزبده مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة نصف تحمير وتكون بيضاه على لونها وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها على لونها كما سبق شرحه ثم تضعها فى صحن آخر وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ثم تطفى على محل التسوية بربع كوبه مادير وچو بتلو موبوط بالأراروط أو الفكيل وتغلي حتى ترسي على الثلث وتخفقها بعيدا عن النار بثلاثه ملاعق كريمة وتصفي من الشنوار أو الفوطة ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلي وتضع لها جرنيه حول الدائر شامبنيون سوتيه وبطاطس بومباى وتكسى الفراخ بالصلصه وتقدم فى الحال

Poulets Sautés Biarrotte

بوليه سوتيه بياروت

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبده مكرره فى سطوار علي الجانبين بسرعة وتغطى وتدخل الفرن حتي يتم نضجها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعا في اناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبده وتطفي علي محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض ومقدارا من صلصة الطماطم ويغلي حتى يرسي علي النصف ويصفى من الشنوار وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلي وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر باذنجان مقطع قطعا مربعة صغيرة مثل زهر الطاوله ومحمر فريتو وبصل مقطع حلق ومحمر فريتو أيضا وبطاطس بالملعقة مثل البندق ومحمر بالزبدة وسب سوتيه بالزيت ويمزج مع الصلصة قليلا من البابريكا أى فلفل احمر (قرناؤطي) وتقدم في الحال .

Poulets Sautés Belle Gabrielle

بوليه سوتيه بيل جابرييل

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر نصف تحمير

علي لونها الطبيعي بزبدة مكرره في سطوار علي الجانبين بسرعةوتغطى وتدخل الفرن حتى تتم تسويتها بيضاء كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء اخر وتغطي بورقة مدهونه زبده وتطفى علي محل التسوية بمقدار ثمن لتر كريمه ومقدار ربع لتر صوص سوبريم ويغلى علي النار مع استمرار التقليب بسرعة حتى يرسي على النصف ثم يصفى بشنوار أوفوطه ويرص الفراخ في صحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصه ويرش بترف مفروم من اعلى وتضع لها كروتون عيش من الدائر مقطع مثل الحجاب ومحمر بالزبدة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه بوهيميين
Poulets Sautés Bohémienne

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزيت فى سطوار علي الجانبين بسرعه وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتطفى علي محل التسوية بنصف كوبه نبيذ ابيض وصوص ديمجلاس ممزوجة بالطماطم وفصين ثوم مفرومه وقليل من الفينوكيه الناعمه ويغلى حتى يرسي على النصف ثم تصفى من الشنوار وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر طماطم مقشرة وخالية من البذر مقطعه على اربعه سوتية بالزبدة وفلفل حلو مسوى جريبة او محمر بالزبده وبصل قوبرمة مسوي أجلاسيه بالزبده ويخدم معه في اناء اخر ارز مسوي أبيض بالزبدة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه بوافين
Poulets Sautés Boivin

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر في سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة وتضيف عليها مقدار ١ بصلات قوبرمة محمرة بالزبدة ومقدار ٤ خرشوف مقطعه على اربعة مسواة نصف تسويه بالليمون ومقدار ٢٠ قطعه من البطاطس موضبة مثل فصوص الثوم (جوزداى) أي بالملعقة مثل الزيتون وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتغطى وتسوي الجميع مع بعض في الفرن بدون أن تضيف لها اى شيء وعند اتمام نضجها ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدر من اعلى ويرص فوقها البطاطس والبصل ويرص الخرشوف من الدائر ثم تطفى على محل التسويه بكبشه من خلاصه الفراخ وتضيف علية ملعقتين جلاس ديفياند ويغلى حتى يرسي ثم تضع له بعيدا عن النار عصير نصف ليمونة وتخفقها بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وتكسي بها الفراخ وتقدم فى الحال

بولية سوتيه بون فام
Poulets Sautés Bonne Femme

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كماسبق شرحهاو تضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر في سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وچومر بوطو ويغلى حتى يرسى على النصف ثم يصفي بالشنوار وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر بصل قوبرمه مسوي اجلاسية بالزبد وبطاطس موضب مثل فصوص الثوم مسوي بالزبده ولارد مقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاوله مسوي بلانشية غلوة واحدة ومحمر سوتيه بالزبدة وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه بورديليز Poulets Sautés Bordelaise

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكرره على الجانبين بسرعة وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطى بورقه مدهونه زبده ثم توضع على محل التسويه ملعقه بصل مفروم ويلف قليلا وتطفي عليها بنصف كوبه نبيذ أبيض وتغلى حتي ترسي على النصف وتضع لها أربعة ملاعق صوص ديمجلاس ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدر من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر خرشوف مقطع على أربعه ويصل مقطع حلق محمر فريتو والسب سوتيه وبطاطس مقطع قطعا مستديره سوتيه بالزبده ثم تصفى الصلصة وتكسي بها الفراخ ومقدونس محمر فريتو بين الجرناتير وبعضه وتقدم في الحال

بوليه سوتيه بورجينيون Poulets Sautés Bourguignonne

هو ان تحضر ١٥٠ جرام لارد مقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاولة ويسوي بلانشيه بالماء غلوة واحدة وتحمر سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠ جرام بصل قويرمه محمر بالزبده و ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع علي اربعة ثم تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما شبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة ثم توضع معها البصل والشامبنيون واللارد وتغطي وتدخل الفرن وتسوى الجميع مع بعض وبعد ان يتم نضجها ترفع قطع الفراخ وتوضعها في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلا وتوضع حولها الجرناتير ثم تدفي على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ احمر وفصين ثوم مبطوطه وتغلي حتي ترسى على النصف ثم تربط بمقدار ٣٠ جرام زبدة مانيه اى ممزوجه بالدقيق ثم تصفى وتكسي بها الفراخ وتقدم في الحال

بوليه سوتيه الا بريطون Poulets Sautés à la Bretonne

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر نصف تحمير على لونها بزبده مكررة في سطوار وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام كرات مقطع ترنش وبصلتين منطعه ترس مسواه مكموره بالزبدة و ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع (ابنسيه) ترس رفيع مقطعه سوتيه بالزبدة ويغطي السطوار وتدخله الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتوضع محل التسويه علي النار وتضيف لها اربع ملاعق كريمه ومقدار ربع لتر صوص سوبريم وتغلي حتى ترسي علي النصف مع استمرار التقليب ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه بابريكا Poulets Sautés Paprika

وهو مثل بوليه سوتيه هنجرواز

Poulets Sautés Parmentier — بوليه سوتيه بارمينتييه

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كماسبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ فى اناء آخر وتطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وجو مربوط او صوص ديمجلاس ويغلي حتى يرسى على النصف ويصفي من الشنوار ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار نصف كيلو بطاطس بالملعقة مثل الزيتون أو مقطع مربع مثل زهر الطاولة ومسوي بالزبدة ويرش بمقدونس مفروم خفيف وتكسى الفراخ بالصلصة وترش بمقدونس مفروم من أعلى وتقدم فى الحال

Poulets Sautés Poysanne — بوليه سوتيه بايزان

هو أن تحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض وجومربوطه بالاراروط أو الفيكيل وبعد أن يغلي ويرسي على النصف يصفى من الشنوار وتمزج معها مقدار ١٥٠ جرام جزر ولفت وكرات وكرفس مقطعه قطعا مستديرة مسواه بالزبدة مكوره وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال ويرش عليها مقداراً من البازلا

Poulets Sautés Périgord — بوليه سوتيه بيريجور

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسوية بنصف كوبة مادير ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس وتغلي حتي ترسي على النصف ثم يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلي وتضع لها جرنيه من أعلى ١٥ جرام تروف موضبة بالملعقة مثل الزيتون مسواة بالمادير وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Petit Duc — بوليه سوتيه بيتى دوك

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسوية بمقدار (١/٨) لتر كريمة وثلاث ملاعق جلاس ديفياند ويغلى حتى يرسى الى النصف ثم تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وتصفي بالشاشة وتمزج معها مقدار ٥٠ جرام تروف مقطعة ترنش ومقدار ١٠٠ جرام موريل مسوى مكمور بالزبدة أو شامبنيون ثم ترص الفراخ فى صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه بيامونتيز Poulets Sautés Piémontaise

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتضيف لها مقدار ١٥٠ جرام تروف أبيض مقطعة ترنش وتغطى وتدخل الفرن لاجل أن يتم تسويتها مع التروف ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وملعقتين جلاس ديڤياند ثم تحضر مقدارا من الارز مسوى أبيض بالزبدة ممزوج بمقدار ٥٠ جرام تروف مرسوم مثل الارز ويعبأ الارز في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبدة فى صحن مستدير وترص الفراخ في الوسط مع التروف وتكسى بالصلصة والزبدهمقدوحة فوق الفراخ ومقدونس مفروم خفيف وتقدم فى الحاح ويمكن أن تقدم الفراخ فى الصحن وحدها مع الصلصة والارز في إناء آخر

بوليه سوتيه الا بورتوجيز Poulets Sautés à la Portugaise

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطى وتدخل الفرن لاجل أن يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية بصله مفرومه فرما ناعما وفصين ثوم مفرومه وعند ما تصفر البصلة تضيف لها ثلاث قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (اعنسيه) ترس رفيع وفنجان نبيذ أبيض وملعقة بقدونس مفروم نصف فرم وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتغطى وتسوي على نار هادئة حتى ترسى ثم ترص الفراخ في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بهذه الصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ١٠ طماطم صغيرة فارسي وتقدم في الحال

بوليه سوتيه بروفينسال Poulets Sautés Provençale

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بالزيت على الجانبين بسرعةفي سطوار وتغطي وتدخلالفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطعالفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبده ثم تطفي على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ أبيض وتضيف له فصين ثوم مدقوقة ومقدار ٤ طماطم مقشرة وخالية من البذر ومفرومه ومقدار ٤ (فليتو) أنشوجة خالية من العظم والقشر مقطعة قطعا صغيرة ومقدار ١٢ أو ١٥ زيتونه أسود خالية من البذر ومغلية غلوة بالماء وورقتين ريحان مفرومة وتترك الجميع تغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم ترص الفراخ فى الصحن وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه أو تروف Poulets Sautés aux Truffes

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتضيف لها مقدار ١٥٠ جرام تروف مقطعه قطعا مستديرة وتغطي وتدخلالفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخوتوضعهافى الصحن وفوقها التروف ثم تطفى على محل التسوية بربع كوبة ماديرا ومقدار ٤ ملاعق صوص دمجلاس ويغلى حتى يرسي على النصف وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده طازجة وتكسى بها الفراخ وتقدم في الحال

بوليه سوتيه اوسيب Poulets Sautés aux çépes

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بالزيت على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية ملعقة بصل شراوت مفرومة وتلف قليلا وتطفي عليه بنصف كوبة نبيذ ابيض ويغلى حتى يرسى على النصف وتضيف لها اربع ملاعق صوص ديمجلاس وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٢٠٠ جرام سيب سوتيه بالزبدة مع بصلة شرلوت مفرومة ويرش من اعلى بمقدونس مفروم وتقدم في الحال

بوليه سوتيه سان چام Poulets Sautés Saint James

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبده مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطى بورقة زبدة ثم تطفى علي محل التسويه بمقدار ربع كوبه مادير ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس ويغلى حتي يرسى على النصف ثم يصفي من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتضع لها جرنيه حول الدائر جزر بالملعقة مسوى بالزبدة وبطاطس بالملعقة وبازلا وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة ويرص حول الفراخ على شكل اهرامات كل صنف علي حدته وتكسى بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه سان لامبيرت Poulets Sautés Saint Lambert

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام جزر وشامبنيون وبصل شارلوت وكرفس ومقدونس وتقطعها قطعا رفيعة وتسوي مكمورة بالزبدة ثم تصفى من المنخل ثم تحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ ابيض ومقدارا من ماء الشامبنيون وبعد ان يرسى على النصف وتضيف عليها الخضروات المصفاه المذكورة وتغلي مدة دقيقة وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم ترص الفراخ فى الصحن وتكسى بالصلصة ويرش فوقها ملعقة جزر موضبه بالملعقة مثل البازلا مسوي بالزبدة وملعقة بازلا خضراء ويرش من اعلى بمقدونس مفروم خفيف وتقدم في الحال

بوليه سوتيه سان ماندية Poulets Sautés Saint Mandé

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكرره على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسويه بجو مربوط ربطا خفيفاً وبعد ان يرسي على النصف يصفي من

الشنوار وترص الفراخ في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بوم ماكير وروش اسبرج بالزبدة وبازلا خضراء وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال .

بوليه سوتيه أوساموس Poulets Sautés au Samos

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية نبيذ ساموس مقدار نصف كوبة ومقدار أربع ملاعق طماطم كنكاسيه ويغلي حتى يرسى على النصف ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدارا من العنب مقشر وخالى من البذر وتقدم في الحال .

بوليه سوتيه ستانلي Poulets Sautés Stanley

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة فى سطوار وتضيف لها مقدار ٢٠٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع ومغلي غلوة واحدة بالماء ثم تغطى وتدخل الفرن وتسوي مكمورة مع الفراخ وبعد ان يتم تسويتها ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى صحن مستدير من الفخار وتوضع معها مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مسواه سوتيه بالزبدة ثم توضع على محل التسوية ٤ ملاعق كريمه وتغلي مع البصل مدة ١٠ دقائق علي نار متوسطة ثم تصفي من المنخل وتوضعها في كسارولة وتغلي على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على لربع وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٤ جرام زبدة طازجه وقليل من الشطه كاين بيبر وقليل من الكرى ثم تكسى الفراخ بها ويرص من أعلا الفراخ مقدار ١٠ أو ١٢ رنش من التروف وتقدم في الحال .

بوليه سوتيه جابرييل Poulets Sautés Gabrielle

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في تسطوار وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها وتكون بيضاء على لونها الطبيعي ثم ترفعها وتضعها فى اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى علي محل التسويه مقدارا من ماه الشامبنيون و ٤ ملاعق صلصه بشامل وملعقتين كريمه وتغلي على النار مع استمرار التقليب حتي ترسى على النصف وتضع لها بعيداً عن النار ٥٠ جرام زبدة مع استمرار الضرب بالسلك ثم تصفى بفوطه وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتكسى بالصلصة وترش بترزف مقطعه جليين من أعلي وتضع لها جرنيه حول الدائر هلالات من عجينه الزبده وتقدم فى الحال .

بوليه سوتيه چورچ سان Poulets Sautés George Sand

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكرره نصف تحمير علي الجانبين بسرعه في سطوار وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها على لونها الطبيعي وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء

اخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية مقدار ٤ ملاعق كريمة وملعقتين جلاس ديڤياند وملعقة من زبدة الجمبرى وتوضع على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على النصف وتخفقها بعيداعن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتصفي من الفوطة ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدر من أعلي وتضع لها جرنية جمبرى سوتيه بالزبدة وتكسي بالصلصه ومقدار ١٠ أو ١٢ قطعه تروف رنش وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه جورجينا — Poulets Sautés Georgina

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبده مكرره علي الجانبين بسرعة فى سطوار وتضيف لها مقدار ١٠ أو ١٢ بصله قوبرمة صغيرة وتضيف لها ايضا حزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وعود من ورق الفينوكيا وورقه لاورو ويكمل تسويتها في الفرن ثم ترفع قطع الفراخ وترصها في صحن مع البصل وتطفى علي محل التسويه بنصف كوبة نبيذ ابيض ونصف كوبه ماء شامبنيون وتغلى حتى ترسي علي النصف وتضيف لها ٣ ملاعق كريمه ومقدار ١٢ راس شامبنيون مقطعة رنش ثم يغلي مع الكريمه حتى يرسى علي النصف ايضا وتضع لها ايضا ملعقة مقدونس واستراجون مفروم وتكسى بها الفراخ وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه جوديك — Poulets Sautés Judic

هو أن تحضر فرختين بدارا وتقطعها كماسبق شرحهاوتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررهعلي الجانبين بسرعه فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها وبعد ان يتم تسويتها ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتطفي علي محل التسويه بنصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار (¼) ربع لتر صوص ديمجلاس وتغلي حتى ترسي علي النصف وتصفي من الشنوار وترص الفراخ فى الصحن وتضع لها جرنية حول الدائر لاتوجه مسواه بزبدة ومن اعلي عرف وكلاوى الديك وقطع التروف وتكسي بالصلصه وتقدم في الحال

بوليه سوتيه دانواز — Poulets Santés Danoise

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتغطيوتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكروه علي الجانبين بسرعه في سطوار وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونة زبده وتطفى علي محل التسويه بربع كوبة مادير ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس ثم يغلي حتى يرسي علي النصف وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة فارسى وبصل قويرمة مسوى اجلاسيه بالزبده وبطاطس بالملعقه مثل البندق وتحمر بالزبدة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه دوفين — Poulets Sautés Dauphine

هوان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كماسبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة علي الجانبين بسرعه فيسطوار وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها وترفع قطع فراخ وتوضعها فى إناء آخر وتغطي بورقة

مدهونة زبدة وتطفى على محل التسوية بربع لتر صوص بريجو وبعد ان ترسى على النصف ترص الفراخ في الصحن وتكسي بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بوم دوفين وتقدم في الحال

بوليه سوتيه دميدوف Poulets Sautés Demidoff

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن لاتمام نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتطفى على محل التسوية بربع كوبة مادير ومقداراً من چو بتلو مربوط أو صوص دمجلاس وبمزج معه مقدار ٥٠ جرام جزر ولفت مقطعة مثل الهلال ومقدار ٥٠ جرام كرفس وبصل صغير مقطعة قطعا مستديرة مسواه الجميع مكمورة بالزبده ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسى بهذه الصلصة ويرص من أعلى مقدار ٥٠ جرام تروف مقطعة هلالات وتقدم في الحال

بوليه سوتيه دوريا Poulets Sautés Doria

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن لاتمام نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبده وتطفى على محـل التسوية بعصير ليمونة ومقـدار ربع لتر صوص دمجلاس ثم يصفى الصلصة من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر الاعلى خيار موضب مثل فصوص الثوم ومسوي مكمور بالزبدة ويكسى بالصلصه وتضيف لها ملعقتين زبده مقدوحة من أعلى وتقدم في الحال

بوليه سوتيه دوران Poulets sautés Durand

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة وترص فى دائر صحن مستدير وتضع لها جرنيه في الوسط بصل محمر فريتو وتضع لهـا جرنيه حول الدائر قراطيس من الجمبون المقطع رنش مملوءة طماطم كنكاسيه مسواه بالزبدة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه دوروك Poulets Sautés Duroc

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية ١٠٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) ترس رفيع وملعقة بصل شيرلوت مفروم وتضيف مقـدار ربع كوبة نبيذ أبيض وكوبة صغيرة من الـكونياك وتغلى حتى ترسي الى النصف ثم تضيف لها مقدار أربع ملاعق صوص دمجلاس ممزوجة بالطماطم وملعقة مقدونس واستراجون مفروم وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من أعلي وتكسي بهذه الصلصه وتضع لها جرنيه حول الدائر طماطم

كنكاسية وبطاطس موضب (جوزداي) مثل فصوص الثوم محمر بالزبده وتقدم في الحال

بوليه سوتيه ريڤولى — Poulets Sautés Rivoli

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كماسبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونة زبدة وتطفي على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ ابيض ومقدار ربع لتر چو بتلو ممزوجة بالطماطم وبعد ان يرس علي النصف يصفى من الشنوار وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنية حول الدائر بطاطس بوم انامسوى فى قالب بابا صغيرة او تارتليت مستديروقطع تروف من أعلى وتقدم في الحال

بوليه سوتيه رومين — Poulets Sautés Romaine

هوأن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاًوفلفلا وتحمر بزبده على الجانبين بسرعة في سطوار تغطى وتدخل الفرن حتي يتم تضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونةزبدة وتطفي علي محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس وتغلىحتى ترسى عن النصف ثم يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن فوق ورق سبانخ مسوي مكموره بالزبدة وتكسى بالصلصه وتقدم في الحال

بوليه سوتيه روستان — Poulets Sautés Rostand

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا تقطعها كماسبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعه في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي علي محل التسويه بنصف كوبه من الشامبانيا وچو مربوط وممزوج معها مقدار ١٥٠ جرام جزر ولفت وكرفس مقطعه قطعا مستديرة صغيرة ومسواة مكمورة بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام موريل سوتية بالزبده ومقدار ٢٠ جرام تروف مقطعه قطعاً مستديرة ثم ترص الفراخ في الصحن وتكسي بهذه الصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه شامبو — Poulers Sautés Champeaux

هو ان تحضر مقدار فرختين بداراوتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبده مكرره علي الجانبين بسرعه فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضع في اناء خر وتغطي بورقه مدهونه زبده ثم توضع علي محل التسوية ملعقة بصل شرلوت مفروم وتلف قليلا علي النار ثم تطفي عليها بمقدار نصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار كبشة چو بتلو وملعقه جلاس ديڤياند وتغلي حتي ترسى على النصف وتخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وتصفي من الشنوار ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر بصل قويرمه مسوى اجلاسيه بالزبدة وبطاطس بالملعقة مثل البندق مسوى أيضا بالزبده وتكسى الفراخ بالصلصه وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه شاندو Poulets Sautés Chandon

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسوية بنصف كوبة شامبانيا ومقدار ٨ن لتر كريمه وملعقتين جلاس ديفياند وتغلى على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على الربع ثم تخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده وتصفي بفوطة ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر كوركيت صغير من الفراخ وعرف وكلاوي الديك من أعلى وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه شاسير Poulets Sautés Chasseur

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقه مدهونة زبده وتوضع على محل التسوية مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع (اعنسيه) أي ترس رفيع ويلف قليلا بالزبدة وملعقة بصل شرلوت مفروم وتطفى عليها بنصف كوبة نبيذ أبيض وكاس من الكونياك وتغلي حتى ترسي على النصف وتضيف لها لتر صوص ديمجلاس ممزوج بالطماطم وملعقة استراجون صغيرة ومقدونس مفروم ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدر من اعلى وتكسي بالصلصة وترش بمقدونس مفروم من أعلى وتقدم فى الحال .

بوليه سوتيه فيرميير Poulets Sautés Fermiére

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطى وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبده وتطفي على محل التسوية بمقدار اربع ملاعق جو مربوط ربطا خفيفا وتمزج معها جرناتير الافير مير الموضحة في انواع الجرناتير مسواة بالزبده وترص الفراخ في صحن غويط وتكسى بهذه الصلصة وتقدم في الحال .

بوليه سوتيه أوفين زرب Poulets Sautés aux Fines Herbes

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسويه ملعقه بصل شرلوت مفروم وتلف قليلا وتطفى عليها بنصف كوبة نبيذ أبيض وتضيف لها ايضا مقدار ربع لتر صوص ديمجلاس ممزوج بجو ويغلي حتي يرسى على الثلث وتخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتضع لها ملعقة استراجون ومقدونس مفروم وسرفى وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه فروفرو — Poulets Sautés Frou-Frou

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعه فى سطوار وتغطي وتدخل فى الفرن حتي يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفى على محل التسويه بمقدار ربع كوبة مادير وربع لتر صوص ديمجلاس وبعد ان تغلي وترسى على النصف يصفي من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مقطع على اربعة مسوى بالزبدة ورسول بالسبانخ عجين صغير محشي بالسبانخ وتكسى الفراخ بالصلصة ويرص فوق الفراخ من أعلى مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة تروف وتقدم في الحال .

بوليه سوتيه الافور يستيير — Poulets Sautés à la Forestiere

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها ونضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتضيف لها مقدار ١٠٠ جرام موريل مقطع على أربعة أو شامبنيون وتغطي وتسوي فى الفرن مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة ثم ترفع قطع الفراخ وترصها فى الصحن وتطفى على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ ومقدار ٤ ملاعق چو مربوط ربطا خفيفا ويغلى حتى يرسى على النصف وتضيف لها ملعقة مقدونس مفروم وتكسى بها الفراخ وتضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس مقطعة قطعا مربعة مثل زهر الطاوله ومحمرة بالزبده موضوعه بشكل اهرامات صغيره وبين الهرم والآخر قطع لارد محمرة بالزبده من الصدر وتقدم في الحال

بوليه سوتيه ڤان ديك — Poulets Sautés Van Dyck

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بمقدار أربع ملاعق كريمه ومقدار ربع لتر صوص سوبريم ويغلى علي النار مع استمرار التقليب حتى يرسي علي النصف ثم تصفي بالفوطة ويمزج مع الصلصة مقدار ٢٠٠ جرام چي دى هيبلون هو نوع من الخضار مثل الاسبرج فى القلب ويمكن أن تستبدل بدله روس اسبرچ اخضر ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتكسي بهذه الصلصة وتقدم في الحال .

بوليه سوتيه الا ڤندين — Poulets Sauté à la Vendéene

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تضيف عليها مقدار ٢٠ بصله ڤويرمة وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها مع بعض ثم ترفع قطع الفراخ وترص في صحن ومعها البصل حوله ثم تطفي على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض ومقدار ربع لتر صلصة ڤوليتيه وتغلي حتى ترسي علي النصف مع استمرار التقليب ثم تخفقها

بعيدا عن النار بخمسين جرام زبدة طازجة وتصفي بفوطه وتمزج معها ملعقة مقدونس مفرومة ويكسى بها الفراخ والبصل وتقدم في الحال

بوليه سوتيه ڤيردي Poulets Sautés Verdi

هو أن تحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطى وتدخل فى الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بكبشة چو بتلو ونصف كباية نبيذ أبيض ويغلى حتى يرسى على الربع وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وتصفي من الفوطة ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام أرز مسوى أبيض بالنبيذ وتمزج معها مقدار ١٠٠ جرام طروف مقطعة قطعا صغيرة مثل البازلا ويعبأ الارز في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبدة ويقلب في صحن مستدير ويرص من أعلى حول الدائر قطع مستديرة من الفواجراه محمرة سوتيه بالزبدة وبين القطعة والاخرى ترنش تروف وترص الفراخ فى الوسط الارز وتكسى بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه كابيلوتاد Poulets Sautés Capilotade

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار ثم تغطي وتدخل فى الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار ربع لتر صوص إيطالين وتغلي حتى ترسى على النصف ويمزج معها مقدار ٥٠ جرام تروف مقطع ترنش ثم ترص قطع الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه الا كاتالان Poulets Sautés Catalane

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة وتغطى وتدخل فى الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في أناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفى على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع على أربعة سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠ بصلات قويرمه مسواه اجلاسيه بالزبدة ومقدار ١٠ أبو فروه مسوي بخلاصة الفراخ ومقدار ٥ صوسيس شيبولاتا أي (سجق) مسوى (بوشيه) مقدار غلوة واحدة ويقطع كل واحدة على اثنين وتضيف عليها مقدار ٣ ملاعق طماطم كنكاسيه وتوضع قطع الفراخ معها وتتركها على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم ترص قطع الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى الفراخ بالصلصة والجرناتير وتقدم في الحال

بوليه سوتيه أو كري Poulets Sautés au Curry

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بالزبدة المكرره

في سطوار مع بصلتين مقطعة (اعنسيه) ترش رفيع وتضيف لها ملعقة كري ويلف الجميع مع بعض قليلا ثم تطفي عليها بمقدار نصف كوبة ماء جوز هند أو نصف كوبة من خلاصة اللوز وتضيف عليها مقدار ربع لتر صوص فوليتية وتغطي وتترك تغلي على نار هادئه جدا حتى يتم نضجها ثم رفع قطع الفراخ وتوضعها فى صحن غويط الفخذ من أسفل والصدور من أعلى ثم تغلي محل التسوية على النار مع استمرار التقليب حتى يرسي على النصف وتخفقه بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه وتصفي من الشنوار او الفوطه وتكسى بها الفراخ ويخدم معها في اناء آخر أرز مسوى الاهنديان أو أرز أبيض مسوى بالزبدة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه سينتيا — Poulets Sautés Cynthia

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبده مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فياناء آخر وتغطى بورقه مدهونة زبدة وتطفى على محل التسويه بكوبة من الشامبانيا الجيده وتغلي حتى ترسى على النصف وتضيف لها ملعقة جلاس ديفياند وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه وعصير ليمونة وملعقة كراسون وهو نوع من الخمرة ثم تصفي من الشنوار أو الفوطة ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنية حول الدائر مقدار ٢٤ حبه عنب مقشرة وخاليه من البذور ومقدار ١٢ فص برتقال مقشرة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه كوت دازور — Poulets Sautés Côte d'Azur

هي مثل بولية سوتية برينطانيير ويزيدعليها مع الجرناتير خرشوف مقطع على اربعة مسوى بريزية وروس اسبرج بالزبدة وقطع من التروف

بوليه سوتيه لانجودوسيين — Poulets Sautés Languedeçienne

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة أو دهن وز على الجانبين بسرعه فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر وتغطى بورقة مدهونه زبدة وتطفى على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ ابيض وجو مربوط بالاراروط او الفيكيل ويغلي حتى يرسى على النصف ثم تصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى ويوضع لها جرنيه حول الدائر طماطم الابروفنسال وقطع مستديرة من الباذنجان محمرة فريتو وتكسى الفراخ بالصلصه وتقدم في الحال

بوليه سوتيه لابيروز — Poulets Sauté Laperouse

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة علي الجانبين بسرعه في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر تغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي علي محل التسوية بكاس من الكونياك وأربع ملاعق كريمة وملعقة بورية شامبيون

وتربط بصفار بيضه ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر فوندخرشوف مسوى بزبده ومملوء شامبنيون ومرشوش بجبنه برمزان ويورد في الفرن وتقدم في الحال

بوليه سوتيه ليئوبولد Poulets Sautés Léopold

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لهما ملحا وفلفلا وتحمر نصف تحمير بزبدة مكرره على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلى وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطى بورقه مدهونه زبدة وتوضع علي محل التسوية ملعقه بصل شرلوت مفروم ويناف قليلا ويطفى عليه بنصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار أربع ملاعق كريمة وملعقتين صاصه فوليتيه وتصفى من الشنوار وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه من الجانبين هينديبه مسواه بزبده وتكسي الفراخ بالصلصة وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه الا ليونيز Poulets Sautés à la Lyonnaise

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعه في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم ثلثين تسويه ثم تضف عليها مقدار ٤ بصالات مقطعة (اعنسيه) ترس رفيع ومحمره سوتيه بالزبدة مستكاوي ويكمل نضجها مع الفراخ ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتطفي على محل التسوية بمقدار كبشة چو بثلو مربوط ربطا خفيفا ويغلي حتى يرسى على النصف وتكسى الفراخ بالصلصة والبصل وترش من أعلى بمقدونس مفروم وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه مارنجو Poulets Sautés Marengo

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزيت على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتي يتم نضجهـا وترفع قطع الفراخ وتوضعها فى إناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محـل التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض ومقدار أربع ملاعق طماطم كنسكاسيه ومقدار ربع اتر صوص ديمجلاس ممزوج بالطماطم ونصين ثوم مبطوطة وتضيف عليها مقدار ٥٠ جرام شامبنيون صغير ومقدار ١٢ قطعة ترنش تروف وترص الفراخ فى الصحن الفخذ من أسفل والصـدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر كروتون عيش محمر بالزبدة وبيض محمر فريتو وتكسى الفراخ بالصلصة وترش بمقدونس مفروم خفيف وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه ماريني Poulets Sautés Marigny

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطى بورقه مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض وچو مربوط وبعد أن يغلي ويرسى

على النصف يصفي من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضى ومملوء بفاصوليا خضراء مقطعة قطعا صغيرة ومحمرة سوتيه بالزبدة وبطاطس فنضان بين التارتليت والآخر بازلا من الاعلى وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم فى الحال

Poulets Sautés Marie Louise

بوليه سوتيه مارى لويز

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وچو بتلو مربول أو صوص ديمجلاس ثم تحضر مقدار كيلو بطاطس وتقطعه قطعا مستديرة مثل النصف ريال وتحمر سوتيه بالزبدة وترص فى كسارولة مستديرة او صحن مستدير من الفخار داخله قليلا من الزبدة المكررة ويرص البطاطس مركب على بعضه على شكل اسطوانى مكون من طبقتين او ثلاثة ثم يرص فوق منه قطع الفراخ وترش من اعلي بقطع من التروف مقطعة قطعا مستديرة ومقدار ٤ ملاعق سب سوتيه بالزيت وعليه بصلة وفص ثوم مفرومه ثم تغطى بطبقة من البطاطس من أعلي مرصوصه مثل الارضية ثم تدخلها الفرن لاجل ان تسوى البطاطس ويحمر من الارضية والجوانب وبعد ان يتم نضجها تقلب فى صحن مستدير وتضيف لها خيط من الصلصة حول الدائر والباقي في الصلصير وتقدم فى الحال .

Poulets Sautés Marocaine

بوليه سوتيه ماروكين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزيت على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وصوص ديمجلاس وثلاثه ملاعق طماطم كنكاسيه وفصين ثوم مبطوطه وتغلي علي نار هادئة حتي ترسى على النصف ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من أعلي وتضع لها جرنيه حول الدائر كوسه فارسى وطماطم كنكاسيه وباميه خضراء وبصل مفروم محمر بالزبدة وبطاطس بالملعقه مثل البندق ومحمر بالزبدة وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés à la Marseillaise

بوليه سوتيه لامارسييز

وهي مثل بوليه سوتيه ماروكين بدون ان يوضع لها جرنيه في الدائر ويزيد على الصلصة مقدار من الفلفل الحلو مقطع قطعا متوسطة وعصير ليمونه ويرش عليها بمقدونس مفروم من اعلى

Poulets Sautés en Mascotte

بوليه سوتيه انماسكوت

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا ونقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة علي الجانبين بسرعه في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ فى كوكوت من الفخار

الفخذ من اسفل والصدور من اعلي ثم تطفى علي محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وكبشة صوص دد يمجلاس ثم تصفى من الشنوار وتضع للفراخ جرنيه بطاطس موضب مثل فصوص الثوم ومسوى سوتيه بالزبد وخرشوف مقصع على اربعه وتروف من اعلى مقطع ترنش وتكسى الفراخ بالصلصه وتضيف لها ملعقتين زبدة مقدوحه وتغطي وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه ماتيلد — Poulcts Sautés Mathilde

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعه في سطوار وتضيف لها نصف ملعقه بصل مفرومة وتضيف لها ايضا مقدار ٢٥٠ جرام خيار موضب مثل فصوص الثوم وتغطي ويكمل نضجها فى فرن متوسط وبعد ان يتم تسويتها ترص قطع الفراخ في الصحن وحولها الخيار ثم تطفى على محل التسويه بكوبة صغيره من الشامبانيا ومقدار كبشة صوص سوبريم وتغلي حتى ترسى علي النصف وتكسي الفراخ بالصلصه مع الجرنية وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه الا مكسيكيين — Poulets Sautés à la Maxicaine

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزيت علي الجانبين يسرعه فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفى علي محل التسويه بنصف كوبة نبيذ أبيض دچو بتلو ممزوج بصلصه طماطم وتغلي حتي ترسي علي النصف ثم يصفى من الشنوار ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلي وتكسي الفراخ بالصلصه ويوضع لها جرنيه حول الدائر فلفل حلو مسوى جريية وروس شامبنيون مسواة جرتيه أو سوتية بالزبدة مملوء بطماطم كنكاسية وتقدم فى الحال

بوليه سوتيه او موريل — Poulets Sautès aux Morilles

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطيهم وتدخل الفرن حتي تسوى نصف تسوية ثم تضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام الموريل مسوى مكمور بالزبدة ويكمل تشويتها مع الفراخ ثم ترص الفراخ فى الصحن مع الموريل وتطفي على محل متسويه بكاس صغير من الكونياك وملعقتين جلاس ديڤياند وتغلى حتى ترسى على الثلث وتخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وتكسي بها الفراخ وتقدم في الحال

بوليه سوتيه مادرا — Poulets Sautés Madras

هو أن تجهز الفراخ مثل بوليه سوتيه استانلى بدون تروف ثم تحضر شمامة التى يقال لها كانتالو وهي مضاهة مثل السنطاوى ويقال له أيضاً قاوون ثم تفتح من أعلى بشكل غطاء من عند الربع تقريبا وتخليها من البذر ويخلي

اللحم بالملعقة وعملأ بارز مسوي الاهنديان أو مسوي بالزبدة أبيض ويرص فوقه الفراخ والصلصة ويخدم معه باقي الشمام وتوضع في صحن مستدير فوق قاعدة واطية الصميلينة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه الانو رماند Poulets Sautés à la Normande

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر بزبده مكرر على الجانبين بسرعه فى سطوار ثم تغطى وتدخل الفرن حتى تسوي نصف تسويه ثم ترصها فى صحن فرن مستدير أو كوكوت وتوضع عليهـا مقدار ٣٠٠ جرام تفاح مقشر ومقطع (اىمنسيه) ترس رفيع ويرش عليه چو من محل التسويه بعد أن يطفى عليـه بنصف كوبة صغيرة عرقي أي زبيب نوع من الخمر ويغطى ويتم تسويتها في الفرن ويخدم مثل ماهو في الـكوكوت

بوليه سوتيه نوفوسييكل Poulets Sautés Nouveau-Siécle

هو أن تحضر مقـدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وكبشتين صوص ديملاس وتضيف عليهـا مقدار ١٠٠ جرام خيار ملفوف مثـل الزيتون ومسوى بالزبدة ومقدار ١٠ أو ١٢ بصلة قويرمة مسواه اجلاسيه بالزبدة ومقـدار ٥٠ جرام سب سوتيه بالزبدة ومقدار ٣ ملاعق طماطم كنكاسيه ومقـدار ٥٠ جرام باذنجان مقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاولة محمر فريتو وبطاطس موضب مثل فصوص الثوم ومسواة بالزبدة وتمزج الفراخ مع الجميع وتوضع على جانب الوابور مدة ٥ دقائق بدون أن يغلي ويغرف فى كوكوت وتقدم في الحـال

بوليه سوتيه الا هونجرواز Poulets Sautés à la Hongroise

هو ان تحضر مقدار فرختين بداوا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لهـا ملحا فلفلا وتحمر بزبدة مكرره نصف تحمير في سطوار مع بصلة مفرومة وملعقة بابريكا (فلفل قرناؤطي) وعند ما تبدأ البصله تصفر تضيف لهـا مقدار ٤ طماطم مقشرة وخالية من البذر مقطعة چليين وتسوى في فرن على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعدذلك ترفع قطع الفراخ وترصها في وسط قالب من الارز مكبوس في قالب مستدير مثل الـكمكة مقلوب في وسط صحن مستدير والارز مسوى بالزبدة ابيض وممزوج معه طماطم كنكاسيه ثم تطفى على محـل التسوية بمقدار ٤ ملاعق كريمة وملعقة صوص ڤوليتيه ويغلي حتى يرسى على النصف وتصفى من الشنوار أو الفوطه وتكسى بهـا الفراخ بدون أن تلمس الارز وتخدم في الحال ويمكن ان تخدم أيضاً الفراخ وحدها في إناء والارز فى إناء آخر

بوليه سوتيه هيرميين Poulets Sautés Hermione

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبده مكرره على الجانبين بسرعة فى سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر

وتغطى بورقة مدهونة زبدة ثم تقلى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض وكبشتين چو مربوط ممزوج بصلصة طماطم ويغلى حتى يرسى على النصف ويصفى من الشنوار ثم ترص الفراخ في دائر صحن مستدير الفخذ من أسفل والصدور من أعلى ويوضع لها جرنيه فى الوسط بصل مقطع حلق ومحمر فريتو ويرص من أعلى حول البصل ترنش من الجمبون ملفوف مثل القراطيس ومملوء بروس اسبرج ويرش الاسبرج من أعلى بتروف مفروم وحول دائر الفراخ اهرامات صغيرة من الشامبنيون المقطع (ايمنسيه) أي ترنش رفيع ويحمر سوتيه بالزبدة وخرشوف مقطع على أربعة ومسوى بريزيه وبطاطس مقطوعة قطعاً مستديره مثل نصف زيتون بسكينه مقوشه ومحمر فريتو وتكسى الفراخ بالصلصة والباقى فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بوليه سوتيه نيسواز — Poulets Sautés Niçoise

هو ان تحضر مقدار فرخين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلا وتحمر كماسبق شرحها بزبدة مكرره في سطوار وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وترصها في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتقلى على محل التسويه بنصف كوبة نبيذ أبيض وكبشتين صوص دميجلاس بالطماطم وتغلى حتى ترسى على النصف ثم تصفى من الشنوار وتكسى بها الفراخ ويوضع لها حول الدائر جرناتير الانيسواز الموضحه في انواع الجرناتير وتقدم فى الحال

انواع الفراخ الكتاكيت الصغيرة التي تسوي داخل الكوكوت أو جريبه أو أن كسارول

بوليه دي جران ألا بيل ميلنيير — Poulets de grains à la Belle-Meuniére

هو أن تحضر مقدار كتكوتين سمان وتنظفها جيداً وتجففها بفوطة من الداخل والخارج وتحشيها باربعه كبد فراخ مقطعة ترنش رفيع و ١٠٠ جرام شامبنيون مفرومة نصف فرم منطقه سوتيه بالزبده وتغرس في صدر الكتكوت بين الجلد واللحم مقدار ٦ ترنش رفيع من التروف وتكتفه كالمعتاد وتحمر بالزبدة وتوضعها فى كوكوت من الفخار وتوضع معها ١٥٠ جرام زبدة وأربع قطع من اللارد الاحمر مستطيله مثل الاصابع ومسواه بلانشيه أي غلوة واحده و ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع على أربعة سوتية بالزبدة وتضيف لها ملحا وفلفلا خفيفاً وورق لاورو صغير وتغطي وتدخل في فرن متوسط وتضيف لها أخيراً ملعقتين چو بنلو وتخدم في الحال مثل ما هي وتحتها صحن آخر مفرود بداخله فوطه أو ورق دانتله

بوليه دي جران الا برجير — Poulets de grains à la Bergére

هو أن تحمر بالزبدة مقدار ١٥٠ جرام لارد من الصدر من الدوش مقطع قطعا صغيرة ومسوي بلانشية ومقدار ٣٠٠ جرام موسورون أو شامبنيون وتحمر أيضا بالزبدة ثم تحمر كتكوتان مكتفان بالزبدة بعد أن تحشيها

بمقدار ٥٠ جرام شامبنيو أو موسورون وممزوجة ببصلتين مفرومه مسواه بالزبدة وملعقة مقدونس مفروم وملحا وفلفل ثم تطفى على محل التحمير بملعقتين نبيذ أبيض و ٤ ملاعق جو ثم توضع الفراخ فى الكسارولة مع اللارد وتغطى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وبعد ذلك توضعها فى الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر اللاردو الشامبنيون وبطاطس بومباي محمر فريتو فى الحال من الجانبين وترش الفراخ من أعلى بجو مربوط ربطا خفيفاً بالاراووط وتقدم في الحال

Poulets de grains Printanière — بوليه دي جران برينطانيير

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيت وتجففها جيداً بالفوطة وتكتف كالمعتاد وتحمر وتسوى فى الكوكوت ثم تطفى على محل التسوية بملعقتين نبيذ أبيض وملعقتين صوص ديمجلاس ويوضع فى الكوكوت جرناتير برينطانيير وترش بالصلصة ويغطي الكوكوت وتقدم فى الحال

Poulets de grains Bonne-Femme — بولية دى جران بون فام

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتف كالمعتاد وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بالزبدة وتوضعها فى كوكوت ويوضع عليها الزبدة محل التحمير ومقدار من اللارد مقطع قطعا صغيرة ومسوي بلانشيه أى غلوة واحدة ومحمر سوتيه بالزبدة ومقدار من البصل القويرمه محمر بالزبدة وبطاطس مقطع مثل فصوص الثوم مسوي نصف تسوية ويكمل تسويتها مع الكتاكيت فى الفرن وعند اتمام تسويتها تضيف لها ملعقة جو وتقدم في الحال مثل ما هى ويوضع تحتها صحن آخر مفروش بداخله فوطة أو ورقة دانتله

Poulets de grains à l'Américaine — بوليه دي جران الا اميريكين

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتحشى بفارسة الا اميريكين وتكتف كالمعتاد وتحمر بزبدة مكررة وتسوى في كسارولة فى الفرن بعد ان تضيف لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو وبعد أن يتم تسويتها توضعها في كوكوت صحيحه أو مقسومة على اثنين ويرص فوقها بيكين مقطع ترنش ومسوى جريية وتقدم في الحال مثل ما هى ويوضع تحتها صحن مفروش بداخله فوطة أو ورقة دانتلة

Poulets de grains Armenonville — بولية دي جران آرمينو نفيل

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتف كالمعتاد وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة ويتم تسويتها فى كسارولة في الفرن وترص فى كوكوت صحيحه أو مقسومة على اثنين وتضع لها جرناتير حول الدائر آرمينو نفيل وجو من محل التسوية وتغطى وتخدم فى الحال وتوضعها في إناء آخر مفروش بفوطة أو ورقة دانتلة

Poulets de grains Bordelaise — بولية دي جران بورديليز

هو ان تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتف كالمعتاد وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بزبدة مكررة وتسوي

في كسارولة في الفرن ثم ترص في كوكوت صحيحة أو مقسومة على اثنين وتضع لها جرناتير مثل بوليه سوتيه بورديليز وتقدم في الحال

بوليه دي جران الا تارتار — Poulets de grains à la Tortare

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتفتح من الظهر وتنظف جيدا من عظم الصدر والضلوع وتغطي خفيف وتضيف لها ملحا وفلفلا وترش بالزبدة وتسوي في الفرن مقدار نصف تسويه ثم تلف بالمستاردة ممزوجه بشطه كاين بيبر وتتبن في قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل وترش بزبدة سائحة ويكمل تسويتها على الفحم البلدى وترص في الصحن ويوضع لها فى دائر الصحن خيار أخضر كرنشون ويخدم معة في الصلصيرا صوص تارتار وتقدم في الحال

بوليه دى جران ان كوكوت — Poulets de grains en Cocotte

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتف كالمعتاد وتضيف لها ملحا وفلفلا وتحمر بالزبدة في كوكوت مقدار نصف تسوية وتضيف عليها مقدار ٥٠ جرام لارد مقطع قطعا صغيرة ومحمره بالزبدة ومقدار ١٣ أو ١٥ بصله قويرمه محمره بالزبده ومسواه ثلثين تسوية ومقدار ٢٤ قطعة من البطاطس موضبة مثلفصوص الثوم ومنطقة بالزبدة ويكمل تسويتهامع الفراخ في الكوكوت ويرش عليهااخيرا ملعقتينچو بتلوويغطيالكوكوت وتقدمفيالحال

بوليه ديجران أن كسارول — Poulets de grains en Casserale

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيتوتكتفها كالمعتادويوضعلها ملحاًوفلفلا وتسويبالزبده فيداخل الكوكوت في الفرنويرش عليها اثناء التسوية زبدة من محل التسوية حتى يتم تسويتها واخيرا يوضع لها ملعقتين چو بتلووتقدم مثل ماهي بدون أن يوضع لها جرناتير وتقدم في الحال

بوليهديجران أن كومبوت — Poulets de grains en Compote

هو أن تحضر مقدارا من الكتا كيت وتكتفها كالمعتاد وتحمرها بالزبده بعد ان توضع لها ملحلا وقلفلاداخل الكوكوت أو كساروله وبعد تسويتها تطفي على محل التسوية بفنجالصغيرمن النبيذ الابيض وقليل منماءالشامبنيون وتغلىحتى ترسى على الربع وتضيف عليها كبشة صوص ديجلاس وتصفيها بالشنوار ثم ترص الفراخ مقسومة على اثنين او صحيحة داخل كوكوت او صحنمستديرغويطثم توضع لها جرناتيركومبوتالموضحهفي انواع الجرناتير ثمتكسي بالصلصة وتغلي غلوه واحدة بالصلصه علىنار هادئة وتغطى وتقدم في الحال

بولية دىجوان كلامار — Poulets de grains Clamart

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكفها كالمعتاد ويوضع لها ملحا وفلفلا وتحمرها بزبدة مكررة وتسوى نصف تسوية في كساروله او كوكوت ثم توضع لها مقدار ربع كيلو من البازلامسو ة الافرانسية باللاتوجة مسواة ثلثي تسويه ويكمل تسويتها مع الكتاكيت وتخدم مثل ماهى في الكوكوت وتقدم في الحال

بوليه دى جران الاكرابودين Poulets de grains à la Crapaudine

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتفتحها من ظهرها وترفع عظم الصدر وباقي عظم الضلوع وتبطها بطا خفيفا وتوضع لها ملحا وفلفلا وترش بالزبده وتسوى في الفرن نصف تسويه ثم تتبن فى فلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبدة ويكمل تسويتها على الفحم وترص في الصحن ويخدم معها اى نوع من الصلص الحارة مثل صوص دبابل او خلاقه وتقدم في الحال

بوليه دي جران جريبه كاتوف Poulets de grains grillé Katoff

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيت وتفتحها من ظهرها وترفع عظم الصدر وباقي عظم الضلوع وتبطها بطا خفيفا وتوضع لها ملحاً وفلفلا وترش بالزبدة وتسوى في الفرن نصف تسويه ثم يكمل تسويتها جريبه على الفحم البلدى ثم ترص فى الصحن فوق قاعدة من البطاطس بوم دوشيس مسواه فى الصحن ويوضع لها ملعقة چو بتلو حول الدائر ويمكن ان يخدم معها ايضا جلاس ديڤياند خفيف مخفوق بزبدة طازجة وتقدم في الحال

بوليه دي جران جريبه دياابل Poulets de grains grillé Diable

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيت وتشقها من ظهرها ورفع عظم الصدر وباقي عظم الضلع وتبطها بطا خفيفا وتوضع لها ملحا وفلفلا وترش بالزبدة وتسوى في الفرن نصف تسوية ثم ترش بالمستاردة على الجانبين ممزوجه بقليل من الشطة كاين بيبر وترش بعيش افرنكى مصفى من المنخل وترش بالزبدة ويكمل تسويتها جريبة على الفحم البلدى ثم ترص فى الصحن وبرص ليمون حول الدائر وصوص دياابل في الصلصيرا وتقدم في الحال

بوليه دي جران الاروس Poulets de grains à la Russe

هو أن تحضر مقدارا من الفراخ وتكتفها كالمعتاد وتغليها مدة خمس دقائق بالماء ثم تبرد عليها وتجففها بالفوطة وتغرس صدورها بلارد رفيع وفلتو انشوجة وتملا من الداخل بفارسه عاديه ممزوجه بالتروف وتسوى روتيه فى الفرن او على السيخ « أي على البروش» ثم ترص فى الصحن صحيحه او مقسومه على اثنين حسب الطلب ويخدم معها صوص روموﻻت فى الصلصيرا وتقدم في الحال

بوليه دي جران ريشيليه Poulets de grains Richelieu

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحا وفلفلا وتحمرها بالزبده وتسوى داخل كوكوت مقدار نصف تسويه وتوضع معها مقدار ١٥٠ جرام جزر وكرفس مقطعة چلين رفيع مسواة مكمورة بالزبدة وچلين من التروف ويكمل تسويتها داخل الكوكوت مع الفراخ وتوضع لها اخيرا ملعقتين چو بتلو بالماديرا وتخدم مثل ماهى داخل الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains aux Raviolis — بوليه دي جران أوراڤيولى

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لهاملحا وفلفلا وتحمرها بالزبدة داخل كسارولة وتوضع لها ورقة لاورو ويكمل تسويتها فى الفرن ويرش عليها اثناء التسوية حتى يتم تسويتها ثم ترص داخل الكوكوت مقطعة على اثنين او صحيحة حسب الطلب وتوضع لها جرنيه حول الدائر راڤيولى صغير بالزبدة وتطفي على محل التسوية بفنجال صغير من النبيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس وتغلى حتى ترسي على النصف وتصفي بالشنوار ويكسى بها الفراخ والراڤيولى وتقدم في الحال

Poulets de grains Champeaux — بوليه دي جران شامپو

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحاوفلفلا وتحمرها بالزبدةداخل كسارولة وتغطي ويكمل تسويتها في الفرن ثم ترص داخل الكوكوت صحيحه او مقسومة على اثنين حسب الطلب وتوضع لها جرنيه حول الدائر بصل قويرمه مسواه اجلاسيه وبطاطس موضب مثل فصوص التوم ومحمرة بالزبدة ومطفى على محل التسوية بفنجال صغير من النبيذ الابيض وكبشه صوص ديمجلاس وتغلى حتى ترسى على النصف ويصفي من السنوار وتكسى الفراخ بالصلصة ويغطي الكوكوت وتقدم فى الحال

Poulets de grains Chàtelaine — بوليه دي جران شاتيلين

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحا وفلفلا وتحمرها بالزبده داخل كسارولة وتغطي ويكمل تسويتها في فرن متوسط ثم ترصها داخل كوكوت مقسومة على اثنين او صحيحه حسب الطلب وتوضع لها جرنيه حول الدائر خرشوف مقطع على اربع قطع ومسواه بالزبدة وبطاطس موضب مثل فصوص التوم ومحمر بالزبدة وتروف مقطعه قطعا مستديرة ويطفي على محل التسوية بفنجال صغير من النبيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس وتغلى حتى ترسى على النصف ثم تصفى من الشنوار وتكسى بها الفراخ ويغطي الكوكوت وتقدم فى الحال

Poulets de grains Falconnet — بوليه دى جران فالكونيه

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحا وفلفلا وتحمرها بزبدة في كسارولة وتغطيها وتدخلها فى فرن متوسط حتى يتم تسويتها ثم ترصها داخل الكوكوت صحيحه ا ومقسومة على اثنين ويوضع لها جرنيه حول الدائر بازلا خضراء بالزبدة وطماطم مقشرة وخاليه من البذر ومسواه بالزبدة وفوند خرشوف مستوي بريزية وبطاطس موضب مثل فصوص التوم ومحمر بالزبدة ويطفي على محل التسويه بفنجال صغير من النبيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس بالطماطم ويصفى من الشنوار وتكسى بها الفراخ ويغطى الكوكوت ويقدم في الحال

Poulets de grains Fermiére — بوليه دي جران فير ميير

وتسويتها مثل بوليه دى جران فالكونيه ويوضع لها جرناتير فير ميير الموضحة في انواع الجرناتير

بوليه دي جران فور يستيير poulets de grians Forestiére

وتسويتها مثل بوليه دي جران فالكونيه ويوضع لها جرناتير فور يستيير الموضحة في انواع الجرناتير

بوليه دي جران الا ليمورين Poulets de grains à la Limousin

هو ان تحضر مقدارا من الكتاكيت وتحشيها من الداخل بمقدار ٢٥٠ جرام فارسة عاديه ممزوجة بمقدار ٥٠ جرام شامبنيون مفرومة نصف فرم ومحمرة سوتية بالزبده وتكتفها كالمعتاد وتحمرها فى كسارولة بالزبدة ويكمل تسويتها في الفرن مغطاه وتسوي معها مقدار ٥٠ جرام من اللارد مقطع قطعا مستطيلة مسواة بلانشيه أى غلوة واحدة ومحمرة بالزبدة ثم ترصها داخل الكوكوت مقسومة على اثنين او صحيحة ويوضع لها جرنيه حول الدائر لارد ومقدار من ابو فروة مسوى بمرقة الفراخ وملعقتين من الجو ويطفى على محل التسوية بكبشة من الجو وتغلى حتي ترسى على النصف وتصفى من الشنوار وتكسى بها الفراخ وتقدم فى الحال

بوليه دي جران ماسكوت Poulets de grains en Mascotte

هو أن تحضر مقدارامن الكتاكيت وتكتفها كالمعتاد كما سبق شرحها وتوضع لها ملحاوفلفلا وتسوى بزبدة داخل كسارولة ثم ترفعها وتقطع على اثنين أو تظل صحيحهداخلالكوكوتوتوضعلهاجرنيه ١٥٠ جرام بطاطس موضب بالملعقة مثل الزيتون ومحمر بالزبدة ومقدار ٥ أو ٦ فوند خرشوف مقطع على أربعة قطع ومسواه بالزبدة وترص من أعلى بمقدار ١٥ قطعه من التروف ويطفي على محل التسويه بكبشة من صوص ديمجلاس وتصفى من الشنوار وتكسي بها الفراخ ويغطى الكوكوت وتغلي على نار هادئة مقدار غلوة واحدة وتوضع لها ملعقة زبده مقدوحة وتقدم في الحال

بوليه دى جران الا هلوتليير Poulets de grains à la Hôteliére

هو أن تحضر مقدارا من الكتاكيت وتخلى صدورها من العظم وتوضع لهاملحا وفلفلا وتملا بمقدار ٢٥٠ جرام بفارسة عادية ناعمة جداً ثم تكتف الكتاكيت كالمعتاد وتحمر بالزبده فى كسارولة وتغطى وتسوي فىالفرن مقدار ثلثي تسويه ثم توضع لها مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مقطع ترس ومحمر سوتيه بالزبدة ويكمل تسويتهامع الفراخ وترص داخل الكوكوت وحولها الشامبنيون وتطفى على محل التسوية بنصف كبشة من الجو البتلو ويصفى فوق الفراخ وتغطيها وتقدم في الحال ويمكن أن يقدم معها ايضا جلاس ديڤياند خفيف ممزوج بزبدة طازجة

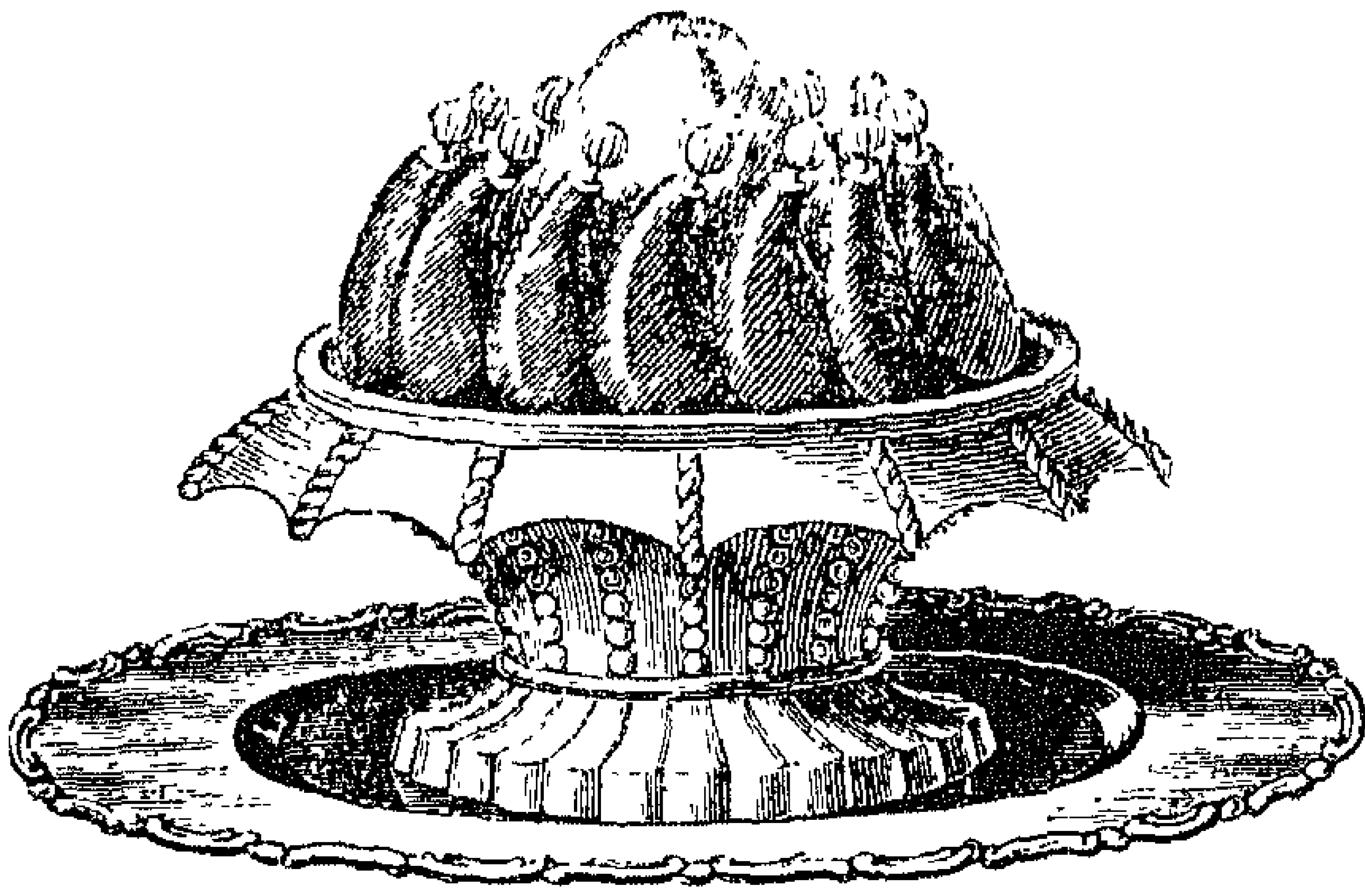
بالوتين دي ڤولاى وجامبون دى ڤولاي Ballotines et Jambonne aux de Volaille

البالوتين دي ڤولاى هو الجزء الامامي من الفرخة من بعد الفخذ أي الصدر وهو ان تخلى من العظم ويبط قليلا ويضاف له ملحا وفلفلا ويحمر قليلا فى الكونياك ومادير ويملأ بفارسة عادية ممزوجة بالتروف واللسانوتلف مثل الجلانتين دى ڤولاي أى مثل الفراخ الجلانتينة وتسوى بوشيه او بريزيه وتقدم ساخنه مع جرناتير مختلفة وتقدم باردة وهي مثل الفراخ الجلانتينه والجامبون دي ڤولاى هو من فخذ الفراخ البداره وتخلي من عظم الجهة

السفلي ويظل عظم الموزة وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملحا وفلفلا وتخمر فى المادير والكونياك وتملأ بفارسة مثل البالوتين وتلف فى ورقه اجلاسيه مدهونه زبدة وتسوي بريزيه أو بوشيه وتخدم ايضا ساخنة مع جرناتير مختلفه وباردة ايضا وتكسى بصوص شوفروا بيضاء أو حمراء وترسم بالتروف وتلمع بالجليه وترص على قاعدة من الارز أو الصمولينة مغطاء بالجليه وفى الوسط صلاطة الاروس والبالوتين يطلق عليه اسم الفخذ ايضاً

چامبو نو دى بوليه الا فنانسيير Jambonneaux de Poulet à la Financiere

هو أن تحضر مقدار ١٠ من فخذ الفراخ البداري وتخلي من العظم من الجهه السفلي وتظل عظمة الموزه متماسكة بها اي بدون خلي وتبط بطا خفيفاً وترش بالملح والفلفل وقليل من المادير أو النبيذ الابيض وتترك مخمرة مدة ربع ساعة ثم تملأ بفارسه كانل ممزوجة بتروف مفرومة وترص داخل سطوار مدهون بالزبدة ويوضع معها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان ويرش عليها قليلا من الزبده وتغطى بورقة اجلاسيه وغطاء السطوار وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وتصب عليها اثناء التسويه مقدارا من الجوالبتلو وعند ما يكمل تسويتها تحلس بقليل من الجلاس ديڤياند وبعد ذلك ترص في صحن مستدير على قاعدة من

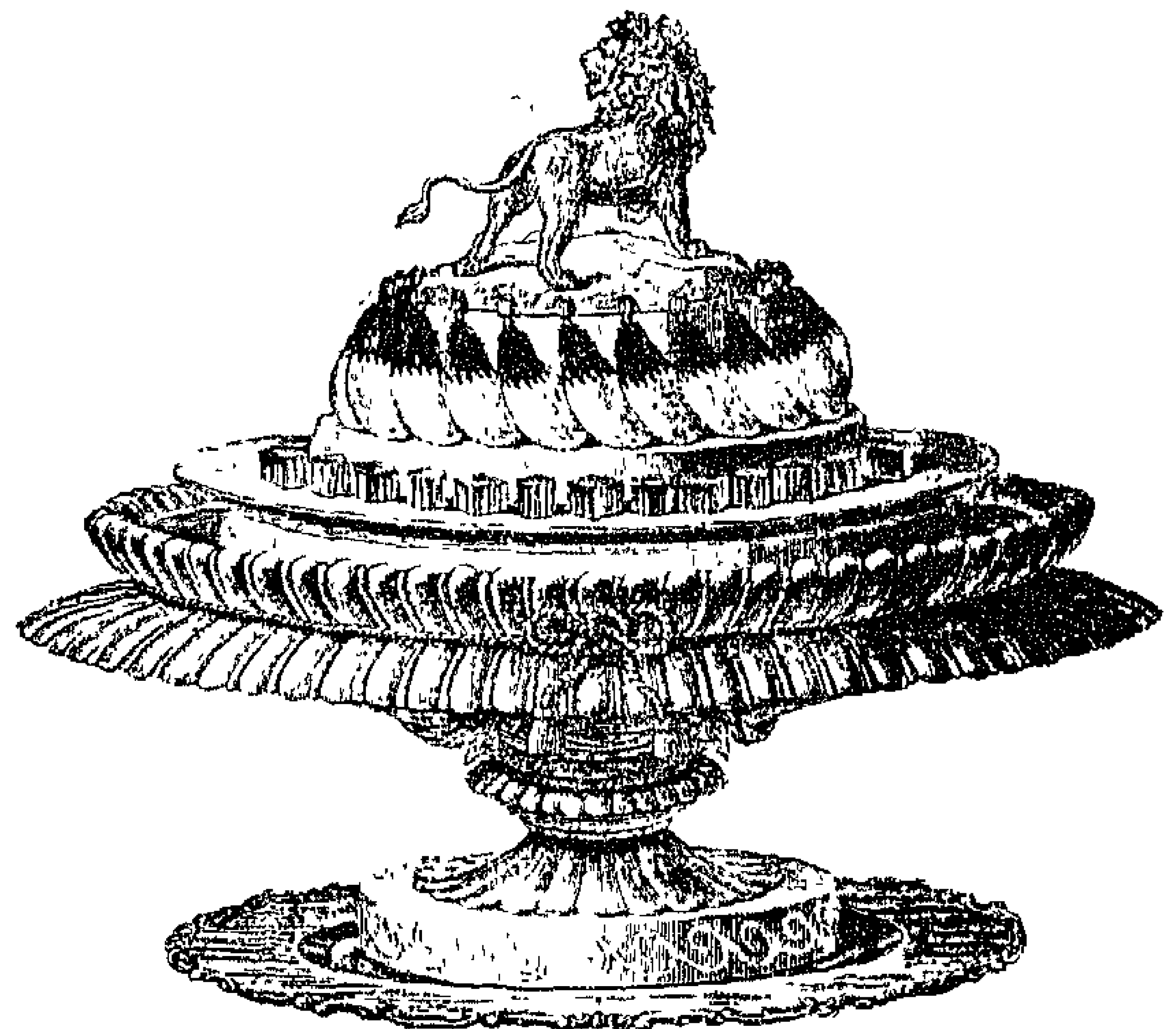


(رسم ٧٥) جامبون دى بوليه الا فانسيير

الارز أو الصمولينة وفى الوسط جرناتير الا فانسيير الموضحة فى انواع الجرناتير ويلبس في كل قطعة وردة من الورق الاصطناعي ويخدم معها في الصلصيرا صوص مادير وتقدم في الحال وهى ساخنة ويمكن ان تغير على انواع كثيرة مع تغيير الجرناتير

چامبو نو دي پوليه الاچليه Jambonneaux de Poulet à la Gelé

هو ان تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ من فخذ الفراخ البداري وتخلى كالسابق ذكرها وتملأ بفارسة كانل ممزوجة بقطع من التروف واللسان وتسوي بريزيه وبعد تسويتها تترك في محل تسويتها حتى تبرد وبعد ذلك يثقل عليها تقثيلا خفيفا مدة ربع ساعة ثم تصلح بالسكينة حتى تصير مثل فخذه الچامبون وبعد ذلك يكسى النصف الاسفل بصلصة شوفروا بيضاء والنصف الاعلى بصلصة شوفروا مبروم الموضحة في انواع الصلص أو الجلاس ديڤياند ثم توضع على الثلج حتى تبرد جيدا وبعد ذلك تلمع بالچليه ويلبس فى كل قطعة وردة من الورد الاصطناعى وترص على قاعدة مستديرة من الارز أو الصمولينه كما هى موضحة في الرسم وفى الوسط من أعلى يوضع رسم سبع من الشمع أو أي رسم آخر ويرص حول الدائر من اسفل قطع من الچليه مقطعة قطعا مربعة ويخدم معها صوص مايونيز أو صوص تارتار وتقدم عند الطلب



(رسم ٧٦) چامبون دي پوليه الاچليه

بتيت كانيتو ان شوفروا Petits Canetons en Choufroids

أى بط صغير من فخذ الفراخ وهو مثل الجامبونيه دي ڤولاي الا ان يظل عظم الركبة وتقطع عظم الاظافر فقط وتظل الركبة مثل رأس البطة والعظمة الاخير مثل منقار البط وترسم وهي نية مثل البطة الصغيرة وتلف في ورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتسوي وتبرد في محل التسوية وتصلح بالسكينة من الجوانب حتي يصير جسمها مثل البطة وتكسي واحدة بصوص شوفروا بيضاء والاخرى بصوص شوفروا حمراء والمكسية أبيض توضع لها قطعة تروف من الرأس مثل العينين والحمراء يوضع لها قطعه من بياض البيض المسوي وتلمع بالجلبيه وترص فوق قاعدة من الارز أو الصمولينة مكسيه بالجلبيه مستديرة ويصب حول كل واحدة جلبيه مفروم بالكيس حتى تصير قاعدة في وسط عش ويوضع ڤيزان مرسوم بريشة كما هو موضح في الرسم على قاعدة عالية ملبس فيها



(رسم ٧٧) بتيت كانيتو

ورق دانتله برسم ورق الدانتله ويرص حولها من اسفل جلبيه مقطع قطعا مربعه وفوق كل قطعة قليلا من الجلبيه المفروم ويخدم معه صوص مايونيز أو صوص ڤيرت ويمكن ان تغرفها على اشكال مختلفة

بودان ديڤولاي وكانل ديڤولاى Boudins et Quenelles de Volaille

الشرح : البودان والكانل دى ڤولاي تصنع من فارسة الفراخ والبودان يعبأ فى قوالب صغيرة مستطيلة بطول ٥ سم أو ٧ سم وعرضها ٣ سم مدهون بالزبدة وتبطن بالفارسة وتملأ من الوسط بخلطة مختلفة كما سيوضح فيما بعد وتغطى بطبقه من الفارسه وتصلح من أعلى على شكل بيضاوي وترص فى صنية بها قليلا من الماء وتسوي في الفرن بوشيه مغطاة بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة مده ١٠ دقائق وبعد ذلك تغطس في بيض مضروب بالشوكه ويتبن فى قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل ويحمر عند الطلب بزبدة مكررة او مسلى نقى والكانل بخلاف البودان لأنة لا يحشى بشيء ويسوى بوشيه في قوالب بيضاوية صغيرة أو بملعقة كبيره ويسوي بوشية داخل قليل من المرقه المغلية مدة ٥ دقائق وأحيانا أيضا بعد التسوية بوشيه تغطس في البيض وتتبن فى العيش او تتبن بالتروف أو اللسان وتحمر بزبدة مكررة كما سيوضح فيما بعد

بودان ديڤولاي الا ايكوسيز Boudins de Volaille à la Ecossaise

هو ان تحضر قوالب تارتليت مستطيله وتدهن بالزبدة وتبطن بفارسة دي ڤولاي الابناد بالزبدة الموضحه فى انواع الفرس وتملأ من الداخل بقطعة صغيرة من اللسان ممزوجة بصوص ديمجلاس راسيه جداً وتغطى بطبقة خفيفة من الفارسة ويسوي بوشيه في الفرن ثم تجفف بالفوطة وتغطس في بيض مضروب بالشوكه ثم تتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة أو مسلي تي ويرص في الصحن وبين الواحد والآخر قطع مستديرة من اللسان ويخدم معه في الصلصيرا صوص ايكوسيز ويقدم في الحال

كانل ديڤولاى الا ايكارلات Quenelles de Volrille à la Ecarlate

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو فارسة موسلين دى ڤولاي الموضحة في أنواع الفرس وتمزج معها ٥٠ جرام تروف مفرومه و٥٠ جرام شامبنيون مفروم فريما ناعما ومعصور عصرا جيدا بالفوطة ثم تصلح الكانل مستطيل بطول ٥ سم ومبطوط ويسوى بوشيه كالمعتاد في مقدار من المرقه وبعدها يجفف بالفوطة ويترك حتي يبرد ثم تكسى بطبقة خفيفة من فارسة نية على الجانبين ويطبق عليها قطع مستديرة من اللسان متساوية من الكانل ثم تغطس فى بيض مضروب خفيف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة أو مسلى تي عند الطلب ويرص في صحن مفروش داخله فوطة أو ورقة دانتله وحوله بقدونس محمر فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجة بجلين من اللسان الاحمر ويقدم في الحال

كانل ديڤولاي الا استراجون Quenelles de Volaille àla Estragon

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو فارسة دي ڤولاى الابناد الاكريم الموضحة فى أنواع الفرس وتمزج معها ٢٥ جرام استراجون مفروم وتملأ بالفارسة فى قوالب تارتليت صغيرة مثل القارب مدهون زبدة ومرسوم بأرضيته بورق استراجون ويسوى بوشيه كالمعتاد ويجفف على فوطة ويرص فى وسط الصحن مفرودا بأرضيته صوص سوبريم ممزوجة بالاستراجون مفروم والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

بودان ديڤولاى ريشيليه Boudins de Volaille Richelieu

هو أن تحضر مقدارا من فارسة دى ڤولاى الابنـاد الاكريم الموضحة في أنواع الفرس وتحضر مقدارا من التارتليت صغيرا مستطيل ومدهون بالزبدة وتبطنه بالفارسة وتملاه من الداخـل بقطع صغيرة من الفراخ مسواه وتروف وشامبنيون ممزوجة بصوص الماند راسية جداً ويغطي بطبقة من الفارسة ويسوي بوشيه كالمعتاد ويجفف على فوطة ويغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة أو مسلى بلدي تى ويرص على فوطة أو ورق دانتله وفي الوسط مقدونس فريتو ويخدم معه فى الصلصيرا صوص بريجو الموضحة في أنواع الصلص ويقدم في الحال

بودان ديڤولاى أو سوبيز Boudins de Volaille aux Soubise

هو أن تحضر مقدارا من قوالب التارتليت مستطيلة ومدهونة زبده ومبطنه بطبقة من فارسه ديڤولاي الابناد

الاكريم الموضحة في أنواع الفرس وعلاً من الوسط ببوريه سوبيز راسى جدا اي بوريه بصل ويغطى بطبقة من الفارسة ويسوي بوشيه كالمعتاد ويجفف على فوطه ثم يغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة او مسلي نقي ويرص في صحن مفرودا بداخله فوطه أو ورق دانتله ومقدونس محمر فريتو في الوسط ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبيز الموضحة في أنواع الصلص مخفوقة خفقا خفيفا بالزبدة ويقدم في الحال

كانل ديفولاي الابيريجو Quenelles de Volaille à la Périgueux

هو أن تحضر مقدارا من فارسه ديفولاي الاباد بالزبدة الموضحة في انواع الفرس وتمزجها بتروف مفرومة ثم تحضر قوالب تارتليت بيضاويه منفوشة وتدهن بالزبدة وترسم أرضيتها بقطع من التروف وتملا بالفارسه وتسوى بوشيه كالمعتاد ثم يجفف على فوطه ويرص في صحن مفرودا بارضيتة صوص بيريجو وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

كانل ديفولاي مورلان Quenelles de Volaille Morland

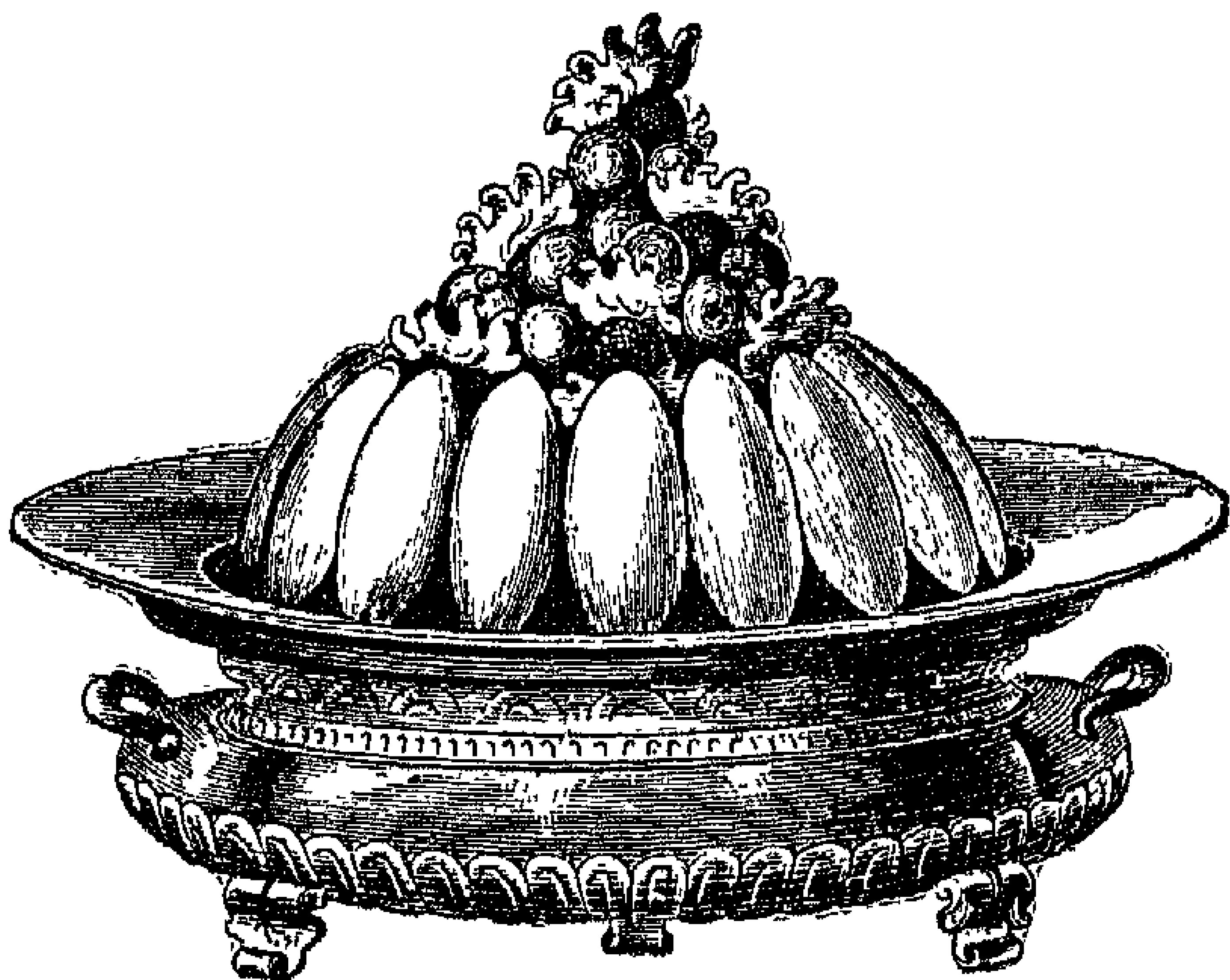
هو ان تحضر مقدارا من فارسه ديفولاي الاباد الاكريم الموضحة في انواع الفرس وتقطعها قطعا متساويه مقدار ٣٠ جرام كل قطعه وتلفها على شكل بيضاوى وتلف في تروف مفروم وتسوي بالزبدة على نار هادئه وترص في الصحن ويوضع لها جرنية في الوسط بورية شامبنيون ويقدم في الحال

كانل ديفولاي دوزيه Quenelles de Volaille d'uzés

هو ان تحضر مقدارا من فارسة دى فولاى الاباد الاكريم الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها قطعاً من صدور الفراخ المسواة ومقطعه قطعا رفيعة وتصلحها بيضاوي بالملعقة وتسوى بوشيه كالمعتاد ثم تجفف على فوطة وترص في الصحن مفرودا بأرضيته ملعقتين صوص اورور الموضحه في انواع الصلص ممزوجه بجلين من التروف والباقى في الصلصيرا ويقدم في الحال

كانل ديفولاي الافنانسيير Quenelles de Volaille à la Finançiere

هو ان تحضر مقدارا من فارسة الفراخ وتمزج بقطع من التروف وتقطع بملعقة كبيرة وتسوى بوشية كالمعتاد بخلاصه الفراخ وبعد ذلك تجفف بالفوطه وترص في سطوار مدهون بزبدة ويرش فوقها صوص ديمجلاس بالمادير وبعد ذلك ترص في دائرة صحن مستدير ويوضع لها جرنيه في الوسط جرناتير الافنانسيير الموضحه في انواع الجرناتير وتكسى بصوص ديمجلاس وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال



(رسم ٧٨) كانل دى فولاي الافنانسيير

كابيلوتاد ديڤولاي Capilotade de Volaille

كابيلوتادى دىڤولاي يؤخذ من الفراخ المسواه روستو او بريزيه أو بوشيه وتقطع قطعا متوسطة خالية من العظم وتمزج بصوص ديمجلاس ويوضع معها بصل قويرمه مسوي اجلاسيه وشامبنيون مقطع على اربع قطع محمر سوتيه بالزبدة ويغرف فى كوكوت او في صحن غويط ويرش من اعلى بمقدونس مفروم وتخدم فى الحال ويمكن ايضا ان تمزج الفراخ بصوص ايطالين الموضحةفى انواع الصلص بدلا من صوص ديمجلاس وممزوج معها شامبنيون مقطع ايمنسيه ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة ويرش بقدونس مفروم من اعلى وتقدم في الحال

فريكاسيه دي بوليه Fricassee de Poulet

فريكاسيه دى بوليه هو مثل فريكاسيه دى ڤو الموضح في انواع البتلو

فريتو أومارىناد ديڤولاي Fritot ou Marinade de Volaille

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطعها قطعا مستديرة رفيعه وتبط بطا خفيفا ويوضع لها ملحا وفلفلا وتحمر مدة نصف ساعة قبل الطلب في عصير ليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم وعند الطلب تغطس في عجينة باتافرى الموضح فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتحمر فريتو ويرص في صحن على فوطة او ورقة دانتله وحوله مقدونس فريتو وتخدم معها في الصلصيرا صلصة طماطم أو صوص ديمجلاس وتقدم فيالحال ويخدم ايضا بهذه الكيفية فراخ مسواه بوشيه او مسواه روتيه

موس وموسلين ديڤولاي Mousse et Mousselines de Volaille

الموس والموسلين هىمن فارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس والفرق بين الموس والموسلين الفارسة الموسلين تعبأ في قلب قالب شرلوت مدهون زبدة ويسوي فى صينية داخلها ماء وتدخلها الفرن وبعدان يتم تسويتها تقلب فيالصحن ويخدم معها اي نوع من الصلصة حسب الطلب ويقال له موس دى ڤولاي ويخدم باردا ايضا ويرسم من اعلى بالتروف ويكسى بالجليه ويوضع فى الصحن على فوطه او في ارضية الصحن فوق جليه مفروم وكروتون جليه حول الدائر ويخدم عند الطلب والموسلين هو من نفس الفارسة ويقطع بالملعقة مثل ملعقة الشوربة الكبيرة وتكون بيضاوية مثل البيض وتسوى بوشيه مثل الكانل في مقدار من المرقه او الماء مدة خمس دقائق او ستة وبعدها تجفف بفوطة وتخدم على انواع مختلفه كما سيوضح فيما بعد

موسلين ديڤولاي الاكساندرا Mousselines de Volaille à l'exandra

هو أن تحضر مقدارا من الموسلين مقطوع بالملعقة الكبيرة بيضاوى ومسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص في صحن مستدير كل واحدة فوق قطعة من صدور الفراخ مسواة بوشيه وفوق كل واحدة من اعلى قطعة تروف وتكسى بصوص مورناى الموضحة فى انواع الصلص ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن توضع لهاجرنيه في الوسط روس اسبرج او بازلا خضراء محمرة سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال

موسلين ديفولاي الا انديان Mousseline de Volaille à la Indienu

هو أن تحضر مقدارا من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص فى الصحن ويكسى بصلصة كري ويخدم معها الارز مسوى الا هندبان او أرز أبيض مسوى بالزبدة ويخدم فى الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا

موسلين ديفولاي او بابريكا Mousseline de Volaille au Paprika

هو ان تحضر مقدارا من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص في وسط الصحن ويوضع فوق كل واحدة قطعة رفيعة من صدور الفراخ ويكسى بصوص سوبريم ممزوجة بالبابريكا اي فلفل قرناؤطي ويوضع لها جرنيه حول الدائر ارز مسوي بلاف ويكبس فى قوالب بابا صغيرة مدهونة زبدة وتقلب حول الدائر وباقى الصلصه في الصلصير ويقدم في الحال

موسلين ديفولاي باتى Mousseline de Volaille Patti

هو ان تحضر مقدارا من الموسلين مسوى بوشيه كما سبق شرحه ويرص في صحن مستدير ويكسى بصوص سوبريم ممزوجة بزبده الجمبرى الموضحة فى انواع الزبدة المركبة ويوضع لها جرنيه في الوسط روس اسبرج بالزبده ويوضع فوق كل موسلين قطعة صغيرة من التروف وباقى الصلصة في الصلصيرا ويقدم فى الحال

موسلين ديفولاي الا سيسيليين Mousseline de Volaille à la Siçilienne

هو ان تحضر مقدارا من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه وتحضر ايضا مقدار تارتليت من العجين بيضاوى مسوى فاضي ويملأ بمكرونه الا نابوليتين ويرص فوقها الموسلين وتكسى من اعلى بصوص سوبريم وترش بجبنه برمزان مبشورة وتورد « تحمر » فى فرن حامي وعند خروجة من الفرن ترص فى صحن دا له فوطه او ورق دانتله ويقدم في الحال

سيلفيد ديفولاي Sylphides de Volaille

هو ان تحضر مقدارا من الموسلين مسوى بوشيه كما سبق شرحه ثم تحضر تارتليت بيضاوى من العجين مسوى فاضي وتوضع فى ارضيه كل تارتليت ملعقة صغيرة من صوص مورناي ويوضع فوقها الموسلين وفوقه قطع رفيعة من صدور الفراخ ويكسى من اعلى بتجهيزات سوفليه بالجبنه (اى سوفليه أو فورماج) وتكون التجهزات يابسة وتصب بالكيس ثم يدخل فرن متوسط حتي يتم تسوية السوفليه من اعلى ويقدم في الحال فى صحن مفرودا داخله فوطة او ورق دانتله

موسلين ديفولاى الا فلورانتين Mousselines de Volaille à la Florentine

هو ان تحضر مقدارا من الموسلين مسوى بوشيه كما سبق شرحه ثم تحضر تارتليت من العجين مسوى فاضي وتفرد بداخله مقدارا من ورق السبانخ مسوي بالزبده ويوضع فوقه الموسلين ويكسى من اعلى بصوص مورناي

ويورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن يرص فى صحن مفرود بداخله فوطه او ورق دانتله ويقدم في الحال

اورسولين دى نانسي Ursulines de Nancy

هو ان تحضر مقدارا من الموسلين وتصلحه مستدير مثل النصف ريال ويسوى بوشيه بمقدار من خلاصة الفراخ عند الطلب ثم تحضر مقدارا من التارتليت من العجين مسوى فاضى وتملأه مقدار النصف ببوريه فواجرا ممزوج بصوص ديمجلاس ويوضع فوقه الموسلين ويوضع من أعلى قطعة رفيعة من التروف ويوضع بجانب الموسلين روس اسبرج بالزبدة ويكسى خفيف بجلاس ديڤياند مخفوق بالزبدة والباقى فى الصلصير او تقدم في الحال في صحن مستدير مفروش داخله فوطه أو ورق دانتله

باتيه شوديڤولاي « أى باتيه فراخ ساخنة» Pàtés Chaud sdes Volaille

باتيه دي پوليه الا انجليز Pàtés de Poulet à l' Anglaise

هو ان تحضر مقدارا من الفراخ البدارا وتقطعها مثل البوليه سوتيه السابق شرحه وتحمره في زبدة مكررة وتغطيها وتدخلها فى الفرن مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة حتى يتم ثلثى تسويه ثم ترفع قطع الفراخ وتصفى الزبدة من محل التسويه وتطفى علية بفنجال مادير أو نبيذ أبيض وكبشة من الجو وكبشة من خلاصة الفراخ وتوضع لها ملح وفلفل وتصفى من الشنوار ثم تصب على الصلصه ملعقة بصل شرلوت مفرومة فرما ناعما جـدا وملعقة صلصة انجليزي ثم تحضر مقدار ٥٠٠ جرام شامبنيون مقطعه على اربعة قطع وتحمرة سوتيه بالزبده ومقدار ١٠٠ جرام بطاطس بالملعقه مثل الزيتون منطق خفيف بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام لارد مقطعه قطعا صغيره ومغليه غلوة واحدة وتحمره سوتيه بالزبدة ومقدار ٥ بيضات مسلوقه ومقطعه على اربعه قطع ثم تحضر صحن فرن من الفخار مستدير أو بيضاوي وترص في أرضيته قليلا من البطاطس والشامبنيون والبيض ثم تضيف على الصلصه ملعقة مقدونس مفروم ويكسي بالصلصه حتى يغطى ثم تدهن أحرف الصحن من أعلى بعجينة معجونة بالماء وبياض بيض خفيف وتدهن بصفار بيض ويغطى من اعلى بطبقة من عجينة الفيتاج وينظف عليه حول الدائر لاجل تماسك العجين من دائر الصحن فوق العجينه الاخرى ويدهن من اعلى بصفار بيض خفيف ويرسم من اعلى بشرائط من العجين على دائر الصحن بعرض قيراط ويدهن بصفار بيض ويسوي في فرن متوسط مدة نصف سـاعة وتدخلها في فرن متوسط حتى يتم تسويتها مدة نصف ساعة وتقدم في الحال ويمكن ان يغير اللارد بكبده فراخ أو كلاوي ضاني في المحلات التي لايخدم فيها الجمبون او اللارد

باتيه شودي بوليه الا شالونيز Pâtè Chaud de Poulet à la Châlonnaise

هو ان تحضر قالب شرلوت ويدهن زبدة وتبطنه بعجينة بات فونسيه فينو الموضحة في أنواع العجين وتبطن العجينة من الداخل من الارضية والجوانب بطبقة من فارسة الفراخ ممزوجه بشامبنيون مفروم ويملأ من الداخل بمقدار من الفراخ مسواه بوشيه ومقطعه قطعا متوسطه وممزوجة بصوص سوبريم ومقدار ١٠٠ جرام عرف الديك

و ١٠٠ جرام كلاوى الديك ويغطي بطبقه خفيفة من الفارسة وطبقة من العجين من أعلي ويسوي في فرن متوسط مدة ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلب في صحن مستدير ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبريم ويقدم في الحال

باتيه شوفينانسيير Pâtè Chaud Financiére

هو ان تحضر قالب باتيه مستدير منقوش من الجوانب وتبطنه من الارضية بعجينة بات فونسيه فين الموضحه في أنواع العجين وتبسط العجينه من الداخل من الارضية والجوانب بفارسة جو ديڤو الموضحة في انواع الفرس ممزوجة بالتروف ويملأ من الداخل بجرناتير فينا نسيير الموضحة في انواع الجرناتير ويمزج معها عرف وكلاوي الديك وتمزج ايضا بصوص مادير راسيه جدا وتغطي الجرناتير بطبقة من الفارسة ثم يغطي بطبقة من العجين ويسوي في فرن متوسط مدة ثلثي ساعة وعند خروجه من الفرن يخلع من القالب ويوضع فى صحن مستدير ويخدم معه فى الصلصيرا صوص مادير ويقدم فى الحال

تيمبال TIMBALES

تيمبال الا امبصادريس Timbales à l' Ambassadrice

هو ان تحضر قالب شارلوت وتدهنة زبدة وترص في ارضيته قطع من اللسان مستديرة بحجم الربع ريال وتحتها قطعا صغيرة من التروف ويرص على ذلك حول أرضية القالب واحدة كبيرة فى الوسط ويلصق في الجوانب بهذه الكيفية أربعه اسطر لغاية علو القالب ويوضع القالب فوق الثلج ويبطن بطبقة من فارسه الفراخ ويملا من الداخل بالجرنيه الآتى : —

٢٠٠ جرام مكرونه نوى طازجه و ٢٠٠ جرام كبد فراخ و ١٥٠ جرام شامبنيون مقطع (امنسيه) ترس رفيع و ١٠٠ جرام حلويات اي نفوس ضاني او بتلو مسواة بريزيه ومقدار ١٠٠ جرام تروف مقطعه قطعا صغيرة ثم تحمر كبدت الفراخ والشامبنيون سوتيه بالزبدة وتمزج معها التروف والحلويات وتضع عليها مقدارا من صوص مادير بالطماطم ثم ترص طبقة من المكرونة فى ارضية القالب وطبقة من هذه التجهيزات وهكذا حتي يتم ملأ القالب ويغطي بطبقة من الفارسة ويغطي بورقة مدهونه زبدة ويوضع فيصينية داخلها ماء ويسوي بان ماري (أى داخل الماء)فى فرن متوسط وعند ما يتم تسويته يترك مدة خمس دقائق حتى يستهدي ويقلب في صحن مستدير ويوضع له خيط حول الدائر صوص مادير راسية والباقي فى الصلصيرا ويقدم في الحال

تيمبال بونتو Timbales Bontoux

هو ان تحضر قالب باتيه مستدير ذات دائر منقوش ويدهن بالزبدة ويبطن بعجينة مكرونة نوى ويملأ من الداخل بفاصوليا او ارز ويسوي ابيض وبعد تسويته يغطى ويدخل الفرن حتي يجف من الداخل ثم تحضر الجرنيه الآتى : — مقدار من المكرونة مسواه بوشيه وينطاق بالزبدة وجبنه برمزان ويضاف عليها مقدار كبشتين بوريه طماطم ثم تحضر مقدارا من الكانل وكلاوي وعرف الديك وتروف مقطعة قطعا صغيرة وتمزج

بصوص ديمجلاس بالطماطم ثم ترص داخل التمبال المسوى فاضي طبقة من المكرونة وطبقه من هذه الجرناتير وهكذا حتى يتم ملأ التيمبال ويوضع في صحن مستدير مفرود بداخله ورقة دانتله او فوطة ويقدم فى الحال .

تيمبال ميلانيز الا انسيين — Timbale Milanaise à l' Ancienne

هو ان تحضر قالب شرلوت مدهون زبدة وتبطنه بطبقه من عجينة البات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين ويوضع بداخله طبقة مكرونة مجهزة كالسابق ذكرها وطبقة من جرناتير فينانسيير حتى يتم ملأ القالب ويغطي بطبقة من العجين ويسوى في فرن متوسط مدة ثلثى ساعة ويقلب فى صحن مستدير بعد التسوية ويوضع لها حول الدائر ملعقتين صلصة طماطم ومقدارا من رؤوس الشامبنيون وعرف الديك وقطع من التروف وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

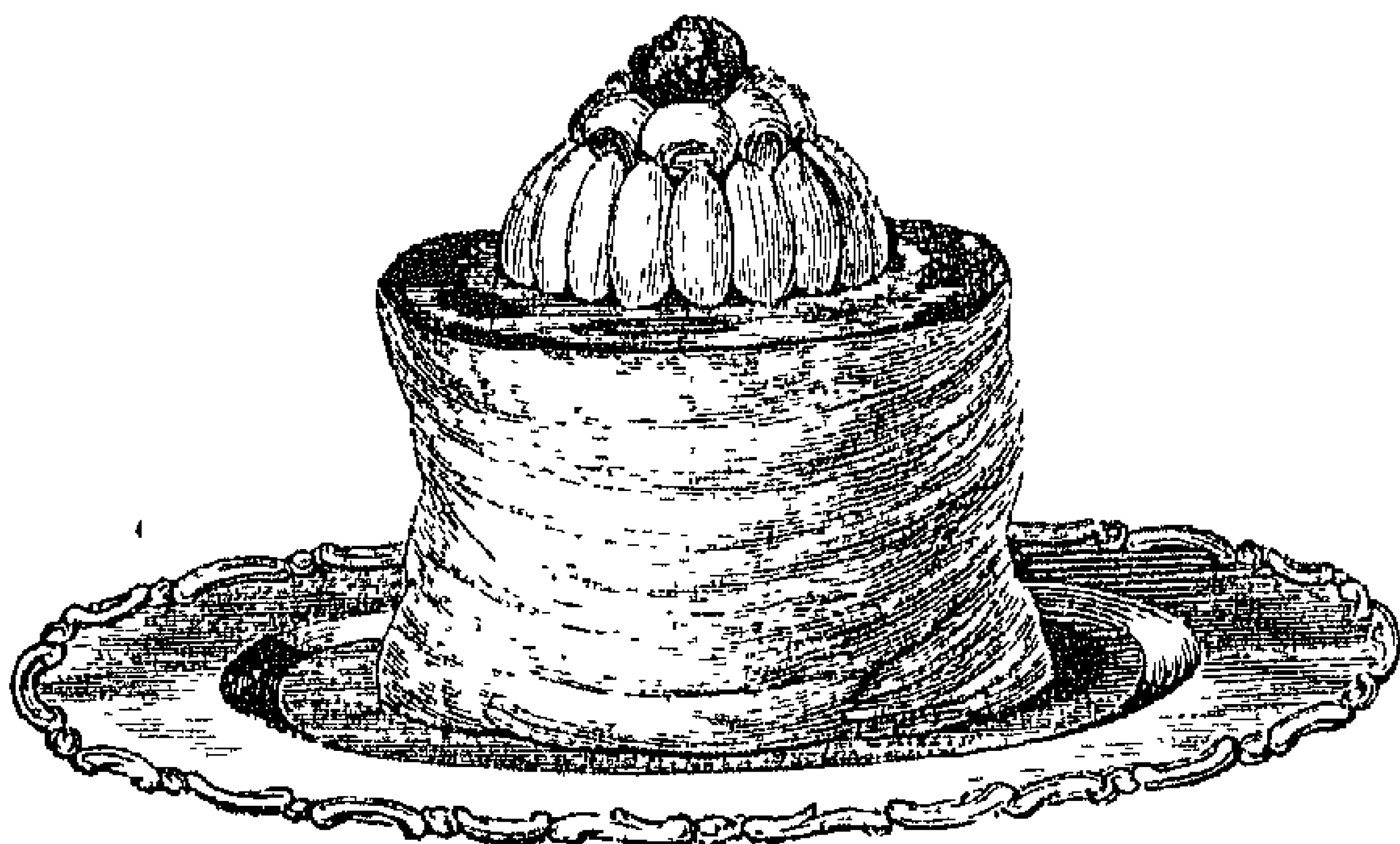
تيمبال ميلانيز — Timbale Milanaise

هو ان تحضر تيمبال من العجين مسوى فاضى من عجينة المكرونه نوي كالمتقدم ذكرها ويفرد بارضية مكرنه مسواة بوشيه ممزوجه بجبنه برمزان وجراثيرا وبوريه طماطم وطبقه من جرناتير فيناسيير ممزوجة بجلاس ديقياند ممزوج بصلصه طماطم ويغطى بطبقه من المكرونه واخرى من الجرناتير وطبقه من المكرونه ويرص من أعلى بمقدار ١٣ أو ١٥ قطعة من التروف ويوضع التمبال في صحن مستدير مفرود بداخلة فوطه او ورق دانتلة وتقدم فى الحال

فول أوفان — Vol au Vent

ڤول أوڤان الاتولوزين — Vol au Vent à la Toulousaine

هو أن تحضر مقدارا من جرناتير الاتولوزين الموضحه في انواع الجرناتير وتمزج معها مقدارا من صدور الفراخ مقطعه قطعاً متساويه وتمزج بصوص سوبريم ويملأ بها القول اوقان ويرسم من اعلى بقطع من التروف ويوضع فوق صحن مستدير فوق فوطه او ورق دانتلة وتقدم في الحال



(رسم ٧٩) ڤول أوان الاتولوزين

ڤول أو ڤان الا فينانسيير Vol au Vent à la Financiére

هو ان تحضر جرناتير الافينانسيير الموضحه في انواع الجرناتير وتمزج بصوص مادير راسيه جدا وعلا بها القول فان وقطع من التروف من الأعلى ويوضع فوق فوطه او ورقة دانتله داخل صحن مستدير و تقدم في الحال

ڤول او ڤان فرا سكاتى Vol au Vent Frascati

هو ان تحضر الجرناتير الاتى رؤوس اسبرج بالزبدة وقطع من صدور الفراخ وشامبنيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة وقطعاً من التروف وتمزج بصوص سوبريم وعلا بها القول او ڤان ويوضع من اعلى هرم صغير من رؤوس الاسبرج وقطعاً من التروف حول الدائر ويوضع فوق فوطه او ورقه دانتله وتقدم في الحال

سوفليه دى ڤولاى Soufflé De Volaille

السوفليه دى ڤولاى هو على نوعين النوع الاول من لحم الفراخ النيء ويخدم دائما فى الولائم الكبري وكيفيه تجهيزة هو ان تحضر مقدار كيلو من فارسة موسلين من الفراخ الموضحة فى انواع الفرس وتوضع لها مقدار بياض ١٨ بيضه مضروبه مارنج وتوضع في داخل صحن فرن مستدير من الفخار مدهون زبدة مقدار الثلثين ويوضع فى صينيه داخلها ماء ساخن ويغلى على ظهر الفرن على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم بدخل الفرن ليكمل تسويته مده ١٥ او ٢٠ دقيقة وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن مفرد بداخلة فوطه او ورق دانتلة وتقدم فى الحال

والنوع الثاني : — هو من اللحم المسوي وهو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من لحم صدور الفراخ المسواة وتدق في الجرن دقا ناعما جدا وتوضع عليها مقدار ٦ ملاعق بشامل بارد وبعد ذلك تصفي من المنخل وتوضع في كسارولة وتلف على جانب الوابور بدون ان تغلي ثم توضع لها مقدار ٥٠ جرام وصفار ٦ بيضات وبياض ٧ بيضات مضروبة (مارنج) بعد ان يوضع لها ملحاً وفلفلا وجوز الطيب وتعبأ داخل صحن فخار مستدير على الحرف مقدار ١٠ سنتيمتر وهذا الصحن مخصص للسوفلية وتسويته كالمتقدم ذكره

سوفليه ديڤولاي الا بريجور Soufflés de volaille à la Périgord

وهو يصنع من احد التجهيزات السابقه المسواه او النيء ويمزج معها مقدار ١٠٠ جرام من التروف المفرومة وتسوى كالمتقدم ذكره ويرص من أعلى السوفليه بمقدار ١٠ أو ١٢ قطعه من التروف

بوليه فروا (أي أنواع الفراخ البارده) Poulets Froids

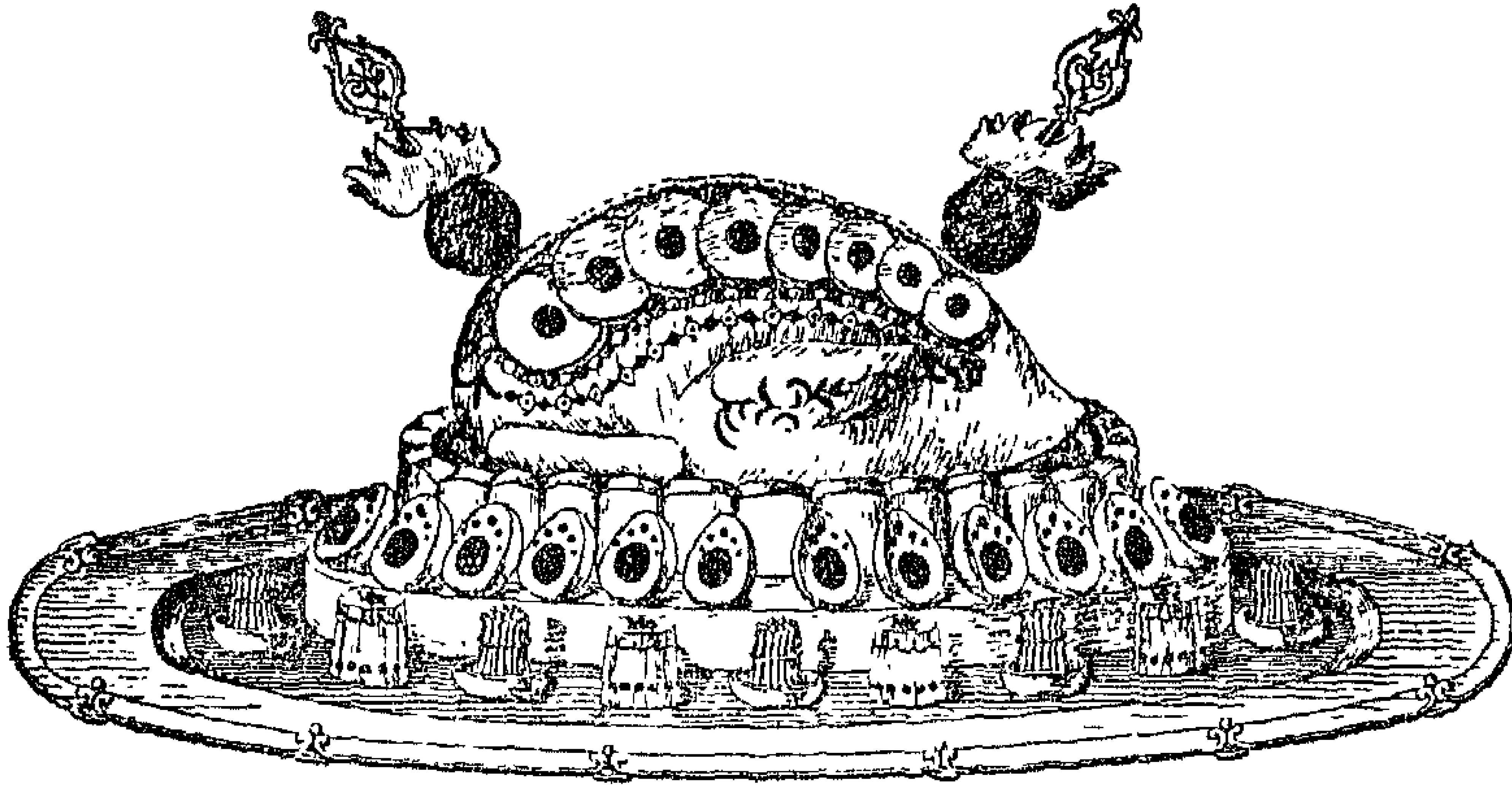
بوليه الا ايكارلات Poulets à la Ecarlate

هو أن تحضر ثلاث فراخ بدارا فيومي كبار وتخلي صدورها من العظم وتوضع لها ملحا وفلفلا وتخمرها مدة ربع ساعة في مقدار من الكونياك والمادير وعلاها بفارسة دي ڤولاي فيذو الموضحة فى أنواع الفرس وتلف داخل شاشة وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه بخلاصة الفراخ أو اللحم وبعد ان تكمل تسويتها

تترك لتبرد قليلا في محل التسوية ثم ترفعها من محل التسوية وتفك من الشاشة وتوضع في الثلاجة حتى تبرد جيدا وبعد ذلك اما ان تقطع الصدور ويرص محله أو تظل صحيحة ويكسي بصلصة شوفروا بيضاء الموضحة فى أنواع الصلص وبعد أن تبرد الصلصة ترسم بالتروف واللسان وتلمع بچلييه مكرر أبيض وتوقفها فوق قاعدة مستديره من الصمولينا أو الارز مكسيه بالچليه ظهرها بظهر الاخرى حيث تكون أرجل الفراخ من أعلى مستندة على قطعة من قلب العيش الافرنكي متساوية مثل الهرم ومحمرة فريتو وموضوعة في وسط القاعده ويوضع بين كل ركن لسان بتلو أحمر وملمع بالچليه حيث تكون جهة اللسان الرفيعة من اعلى وبين اللسان والفرخه قطعتين كبيرتين من التروف ملمعه بالچليه ويرص في دائر الصحن حول القاعدة كروتون من الچلية مقطع هلالات أو علي شكل احجبه ويغرس في قطعه العيش من أعلى من الوسط سيخ من الفضة مغروس بداخله قطعة من التروف والشامبنيون واللسان ملمعه بالچليه ويوضع فى الثلاجة لوقت الطلب

بولارد باريزين Poularde Parisienne

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة وبعد تنظيفها تنظيفا جيدا وتكتف بدوباره كالمعتاد وتسوي بوشيه بمرقة من الفراخ أو مرقة من اللحم وبعد ان يكمل تسويتها تترك في محل التسوية حتى تبرد ثم ترفع من محل التسويه وتوضع في صحن فى الثلاجه حتى تبرد جيدا ثم تخلع منها الصدر وتقص عظم الصدر من أعلى وتقطع جانب من الصدر علي ٥ أو ٦ قطع وترص على حرف الفوطه أو شاشه وتثنى عليها أحرف الفوطه وتبطها بطا خفيفا بجانب السكينه وبعد ذلك تقطع بقطاعه مستديره مثل الريال وترص



بولارد باريزين (رسم ٨٠)

في صحن وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء الموضحة فى أنواع الصلص وترسم كل قطعه بقطعة من التروف من الوسط وتلمع بالچليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج ثم تصلح باقي الفرخة وتكسى بصلصه شوفروا بيضاء وتملأ من الوسط بصلاطة الاريس ممزوجة بالچليه وتصلح ببضاوي حتى تصير الفرخة كهيئتها الطبيعية وتلمع بالچليه ويرسم حول الصلاطة على دائر الفرخة من أعلى بقطعة من التروف صغيرة ثم ترص قطع الفراخ علي الصلاطة من الجانبين الواحدة موضوعة علي طرف الاخرى ثم توضع فوق قاعده من الصمولينة أو الارز مكبوسة في قلب تورته منقوشة الدوائر ومكسية بالچلية وحول دائر القاعدة بيض مسلوق ومقسوم علي اثنين واحدة مملوءه بزبده الاموتتو بلييه الموضحة في أنواع الزبدة المركبة بالكيس والاخري مملوءة بالكيس أيضا بصفار بيض مصفي من المنخل وممزوج بپوريه طماطم وفي دائر الصحن فوندخرشوف وداخل كل فوند حزمة من رؤوس الاسبرج وبين الواحده والآخر قالب من صلاطة الاريس معبأة في قوالب بابا صغيره ومبطنه بالچليه ومرسومه بقطع من التروف ويوضع فوق

الفرخة من الامام والخلف سيخ من الفضة مغروسافيه قطعة من التروف وعرف الديك واخيرا يلمع الجميع بالچليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج وينظف دائر الصحن بالفوطة ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

بولارد الاباريزين طريقة اخري Poularde à la Parisienne

هو ان تحضر فرخة كالمتقدم ذكرها وتخلي صدرها وتخمرها قليلا في المادير والكونياك ثم تملأ صدرها بفارسة فين دي ڤولاى الموضحة في انواع الفرس (ايفارسة الفراخ) وتلفها فى شاشة او ورق اجلاسيه وتسوى بوشيه بمرقة اللحم او الفراخ وبعد ان يكمل تسويتها تبرد جيدا ثم ترفع صدرها مع الفارسة وترفع الصدر وحده والفارسة وحدها ثم تقطع الفارسة قطعا مربعة على حجم زهر الطاولة وتمزج بموس من الفراخ كما هوموضح فى انواع الموس وتملأ بها الفرخة وتصلح بيضاويه من اعلى حتي تصير على شكلها الطبيعي وتكسى بصوص شوفروا بيضاء الموضحه في انواع الصلص وبعد أن تبرد وتتجمد الصلصه ترسم على فخذيها فرع شجرة من التروف او وردة ثم تقطع صدر الفرخة كل جانب علي ٦ او ٧ قطع على احرف الفوطه او شاشة مبللة بلا خفيفا وتني حرف الشاشة من أعلى على الصدر وتبط بطا خفيفيا وتقطع قطعا مستديرة بحجم الريال بقطاعة ويكسى بصوص شوفروا بيضاء وترسم كل قطعة بقطعة من التروف ويلمع بالچلييه ثم يرص فوق صدر الفرخة على الجانبين مركبا كل حرف فوق حرف الآخر ثم توضع بعد ذلك فوق قاعدة من الارز او الصمولينه معبأ في قالب تورتة ماسدبرة منقوشة الدائر ومكسيه بالچليه ويوضع لها جرنيه حول الدائر موس من الفراخ معبأ فى قلب مول داريول مبطن بالچليه ومرسوم أرضيته بالتروف ويقلب حول دائر الفرخه وبين كل واحد وآخر يوضع مستدوان من الخضروات ممزوجه بالچليه ومعبأة في قالب مول داريول ومقلوب بينهما كروتون چليه حول الدائر ويوضع سيخا من الفضة من أعلى مغروسا به قطعه من التروف ورأس شامبنيون ويلمع الجميع بچليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج وينظف دائر الصحن بالفوطة تنظيفا جيدا ويوضع فى الثلاجه لوقت الطلب والمول داريول مثل قوالب بابا صغيرة

بولارد سان سير Poularde Saint Cyr

هو أن تحضر فرخه بورلاد كبيرة مستوردة من الخارج او فرخة فيومى كبيرةوتسوى بوايليه بالنبيذ الابيض وبعد تسويتها تبرد فى محل التسويه ثم ترفعها وتضعها فى الصحن في الثلاجة حتى تبرد جيدا ثم تحضر ايضا مقدار ١٢ (موفييت) اى نوع من العصافير او السمان وتسوي ايضا مكمورة بالزبده وبعد تسويتها توضع فى الثلج حتى تبرد ثم تخلع صدر الفرخه وتقطع كل جانب من الصدر على ستة او سبعه قطع وتوضعها علي طرف الفوطة وتنى عليها الحروف ثم تبط بجانب السكينه وتصلحها ايضا بالسكينة علي شكل بيضاوي مثل الكمثري وتكسيها بصلصة شوفروا بيضاء وترسم بالتروف وتلمع بالچليه ثم تخلع صدر السمان اوالعصافير ايضاوتبط بطاخفيفاوتكسي بصوص شوفروا برين الموضحة فى انواع الصلص وترسم بقطع من بياض البيض مسلوق وتلمع بالچليه ثم تنظف فخذالسمان او العصافير من العظم وتصنعها موس كما هو موضح فى انواع الموس ثم تمزج بمقدار ١٥٠ جرام فواجرا وتملأ بها الفرخة وتصلحها بيضاوى من اعلى على هيئتها الطبيعة وتكسى بصوص شوفروا برين وبعد ان تتجمدالصلصة على الفرخة ترص صدور الفراخ فوق الفرخة على الجانبين ويرص فى الوسط من الامام الي الخلف صدور السمان او العصافير موضوع بعضها على بعض وتوضع الفرخة فى صحن مربع من الفضة او البللور وتلمع من اعلى بالچليه ويصب

حولها داخل الصحن قليلا من الچليه وينظف الصحن تنظيفا جيداً بالفوطة ويوضع في صحن آخر مملوء بثلج رفيع لوقت الطلب

بولارد دامپيير Poularde da Mpierre

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة ثم تخلي صدرها وتملأ بفارسة فين دي ڤولاي الموضحة فى أنواع الفرس وتلف فى شاشه وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه بمرقة الفراخ أو اللحم ثم تترك حتى تبرد قليلا فى محل التسوية ثم تفك من الشاشه وتوضعها في صحن فى الثلاجة حتي تبرد جيداً ثم تصلحها جيدا من الجوانب ثم تقطع صدرها قطعا صغيرة ويرد محله أو تظل صحيحة وتكسي بصلصه شوفروا بيضاء ممزوجة بخلاصة اللوز وتلمع بالچليه بدون أن ترسم ثم توضع الفرخة فوق قاعدة واطية مستطيلة ومكسيه بالچليه ويوضع لها جرنيه حول الدائر اطرف من اللسان الاحمر معبأ في ستة قوالب بابا صغيرة مبطنه بالچليه ومرسومة بقطع من التروف وتقلب حول الفرخة ، ٦ قوالب آخرين موس دي فواجرا ويوضع لها حول الدائر كروتون من العيش وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

بولاردروزدي ماى Poularde Rose de Mai

هو أن تحضر فرخة بولارد المستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوى بوشيه في مرقة فراخ أومرقة لحم ثم توضعها فى محل التسوية وتبرد قليلا ثم توضع فى صحن وتضعها فى الثلاجة ثم ترفع صدر الفرخة وتقص عظم الصدر وتكسي الفخذ وباقي الفرخة بصلصة شوفروا بيضاء وتملأ من الداخل بموس من الطماطم مصنوعة بالكيفية الآتيه — هو أن تحضر مقدار كيلو طماطم وتقشره من القشرة ويقسم على اثنين ويعصر من البذر وتضعه في كساروله ثم توضع له قليلا من الملح والفلفل والسكر ومقدار ٥٠ جرام زبدة ثم توضع على نار متوسطة حتى تسوي ويجف ماؤها جيداً ثم تصفى من المنخل وتوضع لها مقدار ربع لتر چليه مكرر وتدخل بها على النار مع استمرار التقليب حتى ترشي ثم ترفعها من على النار وتصفها ثانيا من الشنوار وبعد أن تبرد جيداً على الثلج تمزج معها مقدار نصف كيلو كريمة مضروبة نصف ضرب وتلف لفاً جيداً مع بعض فوق الثلج ويضبط ملحها وتملأ بها الفرخة وتصلح بيضاوي كهيئتها الطبيعية وترسم من أعلى بقطع من التروف وبياض بيض مسوى ثم تقطع صدر الفرخه كل جانب على ٥ أو ٦ قطع وترص علي أحرف الفوطة ثم تثنى عليها الاخرى وتبط بطا خفيفاً وتساوي بالسكينة بيضاوي مثل الكمثري وترص فى الصحن وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بالتروف ويلمع بالچليه ثم تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ تارتليت بيضاوي من عجينة البات فو نسيه فين الموضحة فى انواع العجين مسوي فاضى وتملأ بموس من الطماطم المملوء به الفرخة ثم تضعها فوق قاعدة من الارز او الصمولينة واطية ومكسية بالچليه ويرص حولها التارتليت وفوق كل تارتليت قطعة من صدور الفراخ ويلمع الجميع بچليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج وكروتون چليه حول الدائر وتوضع فى الثلاجة لوقت الطلب

بولارد روزماري Poularde Rose Marie

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومى كبيرة ويسوي بوشيه كالمتقدم ذكرها وبعد

أن تبرد ترفع صدرها وتقطع كل جانب منها على ٥ أو ٦ قطع وتضعها على جانب الفوطة وتثنى عليها حروفها ثم تبطها بطا خفيفا وتساويها بيضاوى مثل الكمثرى وترصها فى صحن ويكسى بصلصة شوفروا بيضاء الموضحة في أنواع الصلص ثم تقص عظم صدر الفرخه وتملأها بموس من الجمبون ويكون لونه احمر ويتساوى من أعلى بيضاوي حتي تصير على هيئتها الطبيعية وتضعها في الثلاجه حتى يجمد الموس ثم تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ تارتليت بيضاوي وتملاها ايضاً بموس من الجمبون ثم تكسي الفرخة بصلصة شوفروا ممزوجة بالبابريكا (أي فلفل قرناؤطي) حتي تصير لونها أحمر وترسمها من أعلى حسب الطلب بالتروف أو ببياض البيض أو استراجون ثم تضعها فوق قاعدة بيضاوي واطية من الارز أو الصمولينا مكسية بالجليه وموضوعة في صحن مستطيل وترص حولها التارتليت وفوق كل تارتليت قطعة من صدور الفراخ وكروتون جليه حول الدائر وتلمع الفرخة بالجليه من أعلي وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

بولارد كارميليت — Poularde Carmélite

هو ان تحضر مقدار فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخه كبيرة فيومي وتسوى بوشيه كالمعتاد ثم ترفع صدرها وتقطع كل جانب على ٥ أو ٦ قطع وتضعها علي فوطة ثم تثنى أحرف الفوطة عليها وتبطها بجانب السكين ثم تصلح بيضاوى مثل الكمثرى وتكسى بصوص شوفروا بيضاء وتلمعها بالجليه بعد أن ترسم بالتروف ثم تقص عظم صدر الفرخة وتكسى فخذ الفرخة والدوائر بصوص شوفروا وتملأ من الوسط بموس من الجمبرى كما هو موضح في أنواع الموس وتصلح من أعلي بيضاوى حتى تصير علي هيئتها الطبيعية ثم توضع في الثلاجه حتي يتجمد الموس ثم ترص صدور الفراخ صفين من أعلى على الجانبين وبين كل صنف وآخر يغرس بينهما صفاً من الجمبرى مصلح تصليحاً جيداً بالسكينة وتلمع بالجليه ثم تضعها في صحن غويط مفرودا بأرضيته طبقة من الجليه قدرما يغطى ربع الفرخة وينظف دائر الصحن تنظيفا جيداً ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب

بولارد فروا أو كريسون — Poularde Froid au Cresson

هو أن تحضر مقدارا من الفراخ البدارا وتسوى روتى أو بريزيه وبعد ذلك تترك حتى تبرد ثم تقطع الصدر والفخذ وتصلح جيداً بالسكينة وترص في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتحاط بورق كريسون مغسولا بماء مثلج ومجفف على فوطة ويخدم معه أى نوع من السلاطه وصوص تارتار في الصلصيرا ويقدم وقت الطلب



(رسم ٨١) بولارد فروا أو كريسون

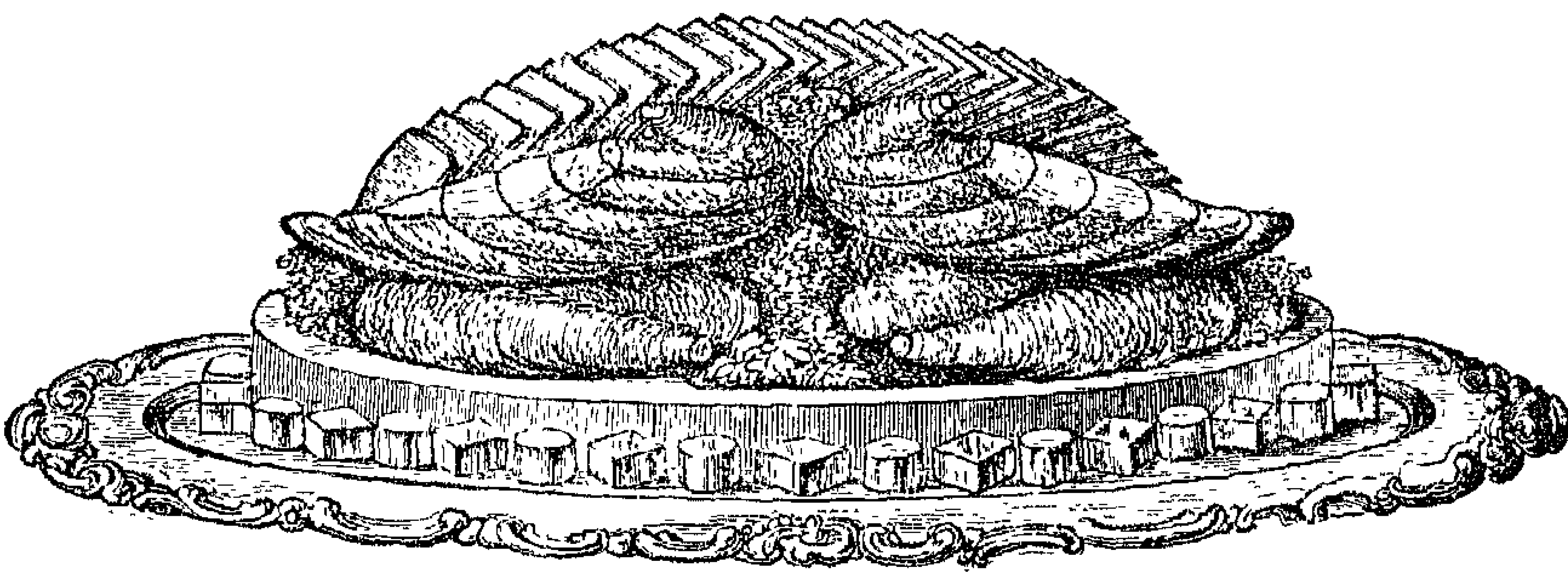
بولارد لامبيرتى — Poularde Lambertye

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو من الفراخ الفيومى الكبيرة وتسوى بوشيه وبعد أن

تبرد جيدا تخلع صدرها وتقص عظم الصدر وتملأ الفرخة من الداخل بموس من الفراخ ممزوج معه مقدار الربع بوريه فواجرا وتصلحها من أعلي بيضاوى حتى تصير كهيئتها الطبيعيه ثم تقطع صدر الفرخه قطعا مستطيله ويرص فوق الفرخه الواحد بعد الآخر حتى يغطى صدر الفرخة علي شكله الطبيعي ويرسم من أعلي بالتروف ويلمع بالجليه ثم توضع الفرخه فى وسط صحن من الفضه أوالبلاور وتصب حولها مقدارا من الجليه وتضعها في الثلاجه حتى تتجمد لوقت الطلب وعند الطلب توضع فى الصحن فوق قاعدة من الثلج متساويه علي حرف الصحن وتقدم في الحال

بولارد ايه لانج ديكوبيه Poularde et Langues découpés

هو أن تحضر مقدار فرختين بداري فيومى كبار وتسوى روتيه ويكون لونها مستكاوى ثم تترك تبرد جيدا وتقطع الفرخه على أربعه قطع الصدور وحدها والفخذ وحدها ثم تنظف كل جانب من الصدور من داخل العظمه الرفيعه وتظل عظمة الكتف متماسكة في الصدر ثم تصلح عظم الفرخه وتقص عظم الصدر ويظل عظم الظهر صحيح ثم تقلب في وسط الصحن فوق قاعدة بيضاويه من الارز أو الصمولينا مغطاه بورقه

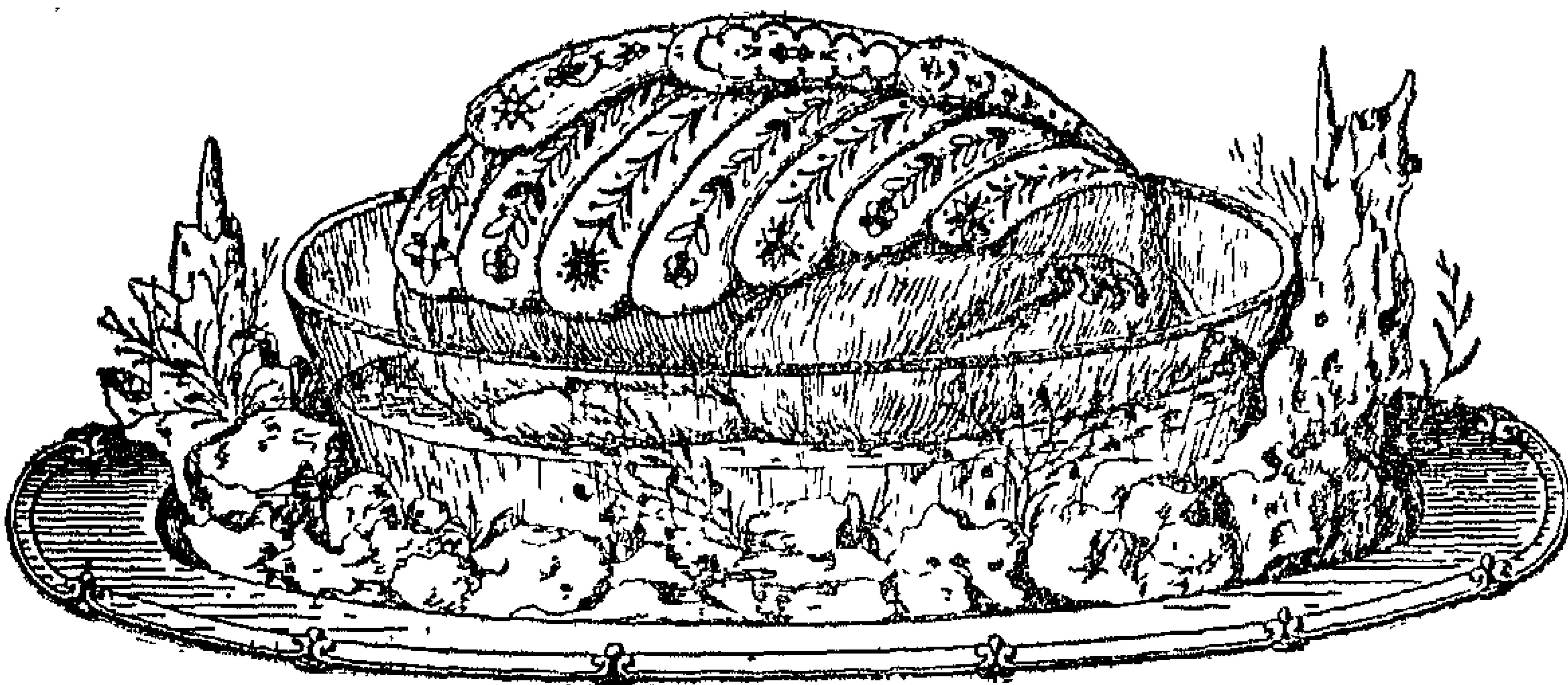


(رسم ٨٢) بولارد ايه لانج ديكوبية

اجلاسيه بسوا القاعدة ثم تقطع فخذتين كل فرخه من المفصل وترص حول عظمة الصدر فوق القاعدة ويرص فوق كل فخذة صدر مقطع قطعا صغيرة وهو علي شكله الطبيعي حيث أن يكون الدبوسين متقابلين ببعض والاثنين الآخرين من الجانب الآخر مثله وفى الوسط بالطول يقطع لساتين من اللسان الملح ويرص بالطول ثم يلمع الجميع بالجلية مربوط ربطا خفيفاً ويصب بالكيس من أربعة جوانب بجليه مفروم ويرص حول القاعدة حول الدائر كروتون جليه مقطع قطعاً مربعة وينظف دائر الصحن جيدا ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب

بولارد الانيفا Poularde à la Néva

هو ان تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج او فرخه فيومي كبيره وتسويها بوشية كالمعتاد وبعد ان تبرد في محل تسويتها توضع فى صحن فى الثلاجه حتي تبرد جيدا ثم تخلع الصدر وتقطعه قطعاً مستطيلة ويقطع كل جانب علي ٥ او ٦ قطع علي شكل مستطيل ويصلح جيدا بالسكينه وتكسي بصوص شوفروا بيضاء ثم تقص عظم الصدر وتملا الفرخة من الدائر بموس من الفراخ ممزوجه معة مقدار الربع



(رسم ٨٣) بولاردالانيفا

بورية فواجرا وتصلح بيضاوى من أعلى حتى تصير كهيئتها الطبيعية وتكسى بصوص شوفروا بيضاء وترص صدور الفراخ عليها من اعلى ثلاثة قطع من الصدر من الامام الى الخلف ويرسم على كل قطعه فرع شجرة التروف والفستق مقطع قطعا رفيعه ثم تلمع بالجليه وتضعها فى وسط صحن بللورى بيضاوي ويصب حولها مقدارا من بچليه وتضعها في اناء آخر بة ثلج صغير وتقدم مثل ماهي

اسبيك ديڤولاي الا ايطاليين — Asbic de Volaille à l' Italienne

هو ان تحضر قالب مستدير مثل الكعكة وتبطنه بچليه مكرر من الفراخ وترسم ارضيته بقطع كبيرة من التروف وتبطن ثانيا بالچليه وتملا القالب بصدور الفراخ واللسان والتروف مقطعة چلبين سميكة وتوضع طبقه من هذة التجهيزات فى داخل القالب وترش بالچلية وبعد ان تجمد توضع طبقه أخرى وترش ايضا بالجليه وهكذا حتى يتم ملأ القالب ثم يوضع فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير وتوضع فى وسطه قالب صلاطة الا ايطاليين ممزوجه بالچلية ويخدم معه في الصلصيراصوص رومولاد الموضحه فى انواع الصلص الباردة وتركيب الصلاطة موضح في انواع الصلاطه

اسبيك ديڤولاي جولواز — Asbic de Volaille Gauloise

هو ان نبطن قالب بمدخنه منقوشه بچلية ابيض مكرر من الفراخ وترسمه بقطع من التروف منقوشه ويرص داخله قطعاً مستدير من صدور الفراخ مغطسة في الچلية وبجانبها عرف الديك مكسى بصوص شوفروا برين وكلاوى الديك مكسيه بصوص شوفروا بيضاء وقطعا من اللسان الاحمر مقطعه قطعا بيضاوية وتملا بالچليه مع رص كل صنف على حدته ويوضع فوق الثلج الي وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدبر مثلج وحوله كروتون من الچليه ويقدم في الحال

شوفروا ديڤولاى الا ايكوسيز — Chaud Froid de Volaille à l' Ecossaise

هو ان تحضر فرخه بولارد او فرخه فيومى كبيرة وتسوي بوشيه وبعد ان تبرد جيدا تخلع صدرها وتقطع كل جانب من الصدر على اربعة او خمسة قطع وتبطنها على جانب الفوطه وتصلها بيضاوى وترصها فى الصحن ثم تكسي من اعلي بقطع من الفراخ واللسان والتروف مقطعه قطعا صغيرة ممزوجه بچليه من الفراخ ملفوفة فوق الثلج وتصلح من اعلي بيضاوي وتكسي بصلصة شوفروا بيضاء والموضحه فى انواع الصلص ويرش من اعلى فوق الصلصة قبل ان تتجمد بلسان وتروف وخيار كروتور وبياض بيض مفرومة فرما رفيعا وممزوجه مع بعضها ثم تلمع بالچلية من اعلي ثم ترص في صحن مربع من الفضة او البللور مفرودا فى أرضيته طبقة من الچليه وبين كل واحد وآخر قطعا من اللسان بيضاوي وفى الوسط صلاطة فاصوليا خضراء مقطعة قطعا سمبوسكا صغيرة ممزوجة بالچليه وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

شوفروا ديڤولاي جونو Chaud froid de Volaille Gaunod

هو أن تحضر فرخة بولارد أو فرخة فيومى كبيرة وتسوي بوشيه ثم تخلع صدرها وتبط بطا خفيفا على جانب الفوطه وتبرد وتثقل عليها ثم تقطع على شكل مستطيل وباقي الفرخة يصنع منه موس كما هو موضح فى أنواع الموس ويفرد في صينية بسمك نصف سنتيمتر ويوضع فوق الثلج حتى تبرد ثم تقطع صدور الفراخ ويركب فوقها صدر الفرخة المقطع وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء وترسم بقطع تروف من الاعلى وتوضع فوق صحن مربع من الفضة أو البللور وتغطى بالچليه رائق جدا وتضعها فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب توضع فوق طبق به ثلج مكسر

شوفروا ديڤولاي روسينى Chaud froid de Volaille Rossinie

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتسوى بوشيه ويقطع كل جانب على اثنين وتبط بطا خفيفا وتصلح بيضاوي وتكسى بصوص شوفروا ممزوج معه مقدار الربع بوريه فواجرا وترسم من أعلى بقطع من التروف منقوشة وتوضع فى الثلاجه الى وقت الطلب وتقدم كالسابق ذكرها

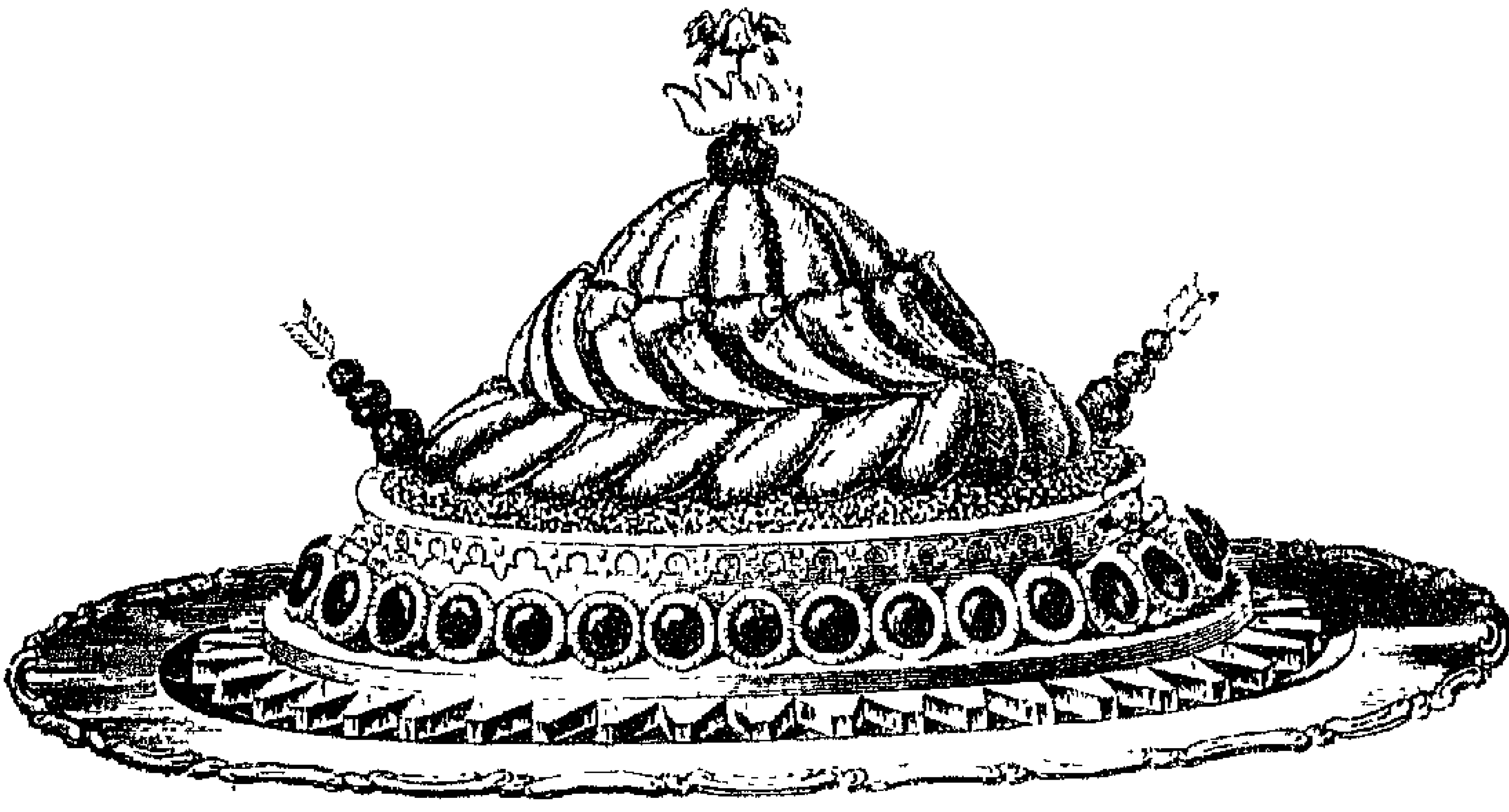
شوفروا ديڤولاي فيليكس فور Chaud froid de Volaille Félix Faure

هو أن تحضر فرخة كبيرة وتخلع صدرها وهى نيه وتفتح كل جنب من الصدر بالطول بدون فصله عن بعضه ويبط بطا خفيفا ويوضع له ملحا وفلفلا ويكسى بفارسة من الفراخ ممزوجه ببوريه فواجرا ويرص فوق الفرخة قطع من الفواجرا والتروف ويغطى بطبقة أخرى من الفارسة ويدهن من أعلى ببياض بيض ويطبق الطرف الآخر على بعضه وتلف في قطعة من الشاش ثم ترص فى سطوار وتسوى بوشيه على نار هادئة وبعد تسويتها تترك فى محل تسويتها لتبرد ثم يثقل عليها تثقيلا خفيفا وتوضع فى الثلاجة حتى تبرد جيدا ثم تقطع قطعا مستديرة كل قطعة علي ٧ أو ٨ وتلف بموس من الفراخ مجهز من باقي الفرخة وبعد أن يبرد جيدا فوق الثلج يكسى بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بالتروف ثم تحضر قالب بيضاوى ويبطن بچليه أبيض مكرر وترص قطع الفراخ داخل القالب وتكون جهة الرسم من الخارج أي علي جنب القالب ثم يصب فوقه بالچليه مثل الاسبيك وتوضعه فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير مفرودا بداخله فوطه

شوفروا دى پوليه Chaud Froid de Polé

هو أن تحضر مقدار أربعة فراخ من البدارا وتسوى روتى أو بريزيه وبعد أن تبرد فى محل التسوية تقطع الفخذ والصدور وتنظف الصدور من العظم وتصلح الفخذ وتقشر من الجلد وبعد ذلك تكسى بصلصه شوفرو بروم الموضحة فى أنواع الصلص وترص فى صينيه وبعد أن تبرد جيدا فوق الثلج تلمع بالچليه ثم تحضر صحن مستدير موضوعا في وسطه قاعدتان من الصمولينة أو الخشب الثانية أصغر حجما عن الاولى وترسم القاعدة من أسفل بالزبدة وترص فخذ الفراخ علي القاعدة الاولى حول القاعدة الصغيرة ويرص من فوقها الصدور ويرص دور ثالث من الصدور

موقوفا كما هي موضحة في الرسم ويغرس في الوسط من الاعلى سيخ من الفضة به قطع تروف وعرف الديك ويصب حوله من الدائر چليه مفروم ويغرس فيها من الجانبين سيخان من الفضة مغروس في كل منها ثلاث قطع من التروف ويرص حول الدائر كيس من الورق مملوء بالتروف ملمعا بالچليه وكروتون چليه في دائر الصحن من أسفل



(رسم ٨٤) شوفروا دي پوليه

ميدايون ديڤولاي راشيل — Médaillons de Volaille Rachel

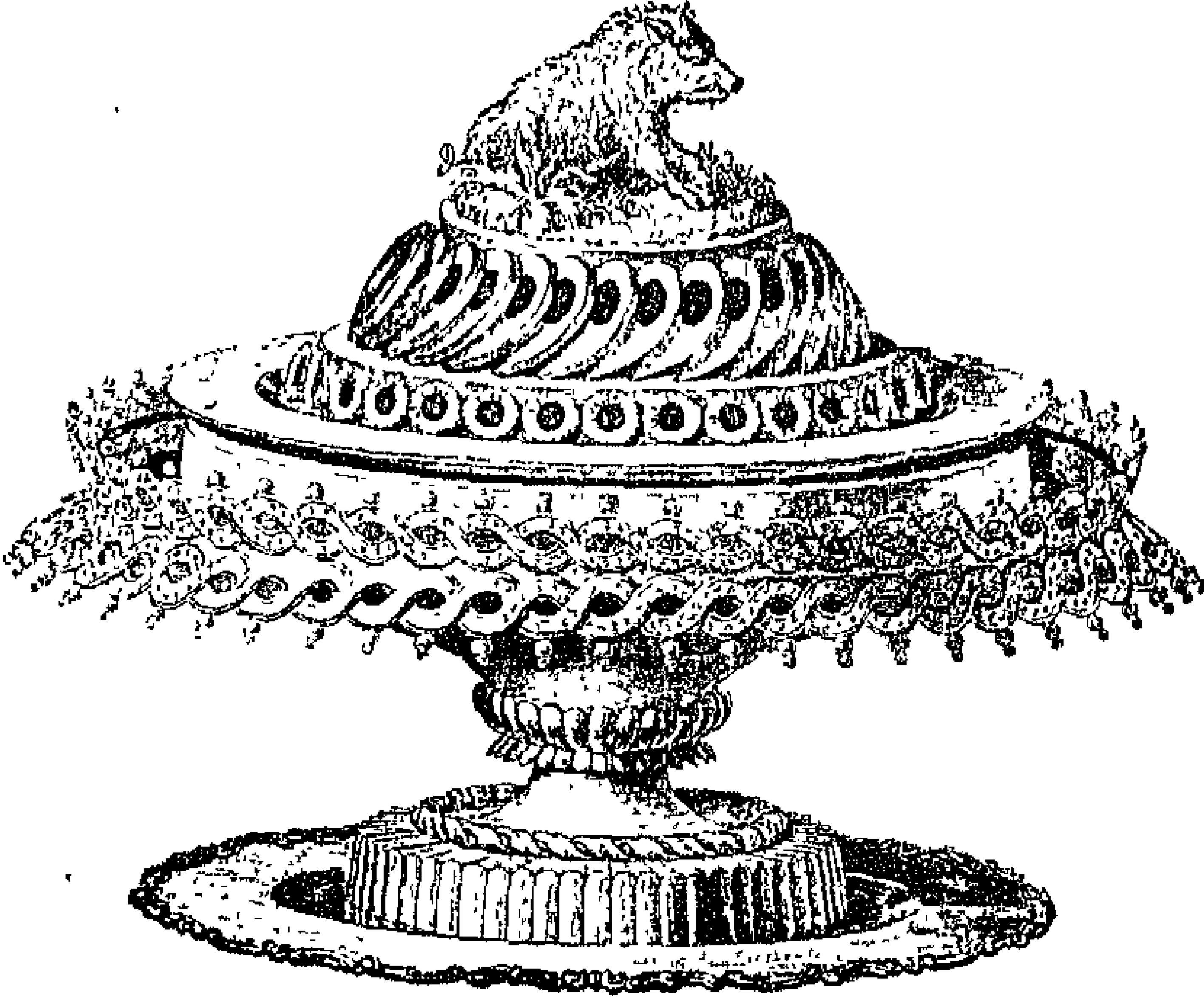
هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ مجهزة مثل المتقدم ذكرها وتقطع قطعا مستديرة بالقطاعة وتكسي بالچليه ثم تجهز موس من فخذ الفراخ ويفرد في الصينية بتخانة سنتيمتر ويترك فوق الثلج ليتجمد وبعد ذلك يقطع بقطاعة مستديرة مثل صدور الفراخ ثم تركب فوقها صدر الفرخة المقطع قطعا مستديرة ويرص في صحن مربع من الفضة أو البللور ويوضع له جرنيه من الوسط هرم من رؤوس الاسبرج مرشوش عليه صلصة بالليمون والملح وزيت خفيف ويوضع له بين صدور الفراخ اهرامات صغيرة من رؤوس الاسبرج ممزوجة ميانيز بالكريمة خفيف وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

سوبريم ديڤولاي چيانيت — Suprémes de Volaille Jeannette

هو أن تحضر فرخة كبيرة مسواة بوشيه وتخلع صدرها بعد ان تبرد ثم تقطع كل جانب على أربعة قطع وتبطها على جانب الفوطة وتصلح بسكينة بيضاوية مثل الكمثرى وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بورق استراجون ثم توضع في أرضية صحن مربع من الفضة أو البللور طبقة من الچليه مقدار سنتيمتر ثم تجهز موس من فخذ الفراخ والفواجرا ويفرد في صينية بتخانة نصف سنتيمتر وبعد أن تبرد فوق الثلج تقطع مثل صدور الفراخ ويرص فوق الچليه ومن فوقها صدور الفراخ ويكسى بچليه أبيض من الفراخ مكرر ويوضع في الثلاجة الى وقت الطلب وعند الطلب يوضع فوق قاعدة من الثلج أو فوق ثلج مكسر في صحن آخر

سوبريم ديڤولاي الا چليه — Suprémes de Volaille à la gelé

هو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ مسواة بوشيه بخلاصة الفراخ وتترك حتى تبرد. في محل التسوية وبعد


(رسم ٨٥) سوبريم ديفولاي الا چليه

ان تبرد ترفع من محل التسويه وتقطع كل صدر على ثلاثة قطع ويبط بطا خفيفا على حرف الفوطه ويصلح بالسكينة بيضاوى مثل الكمثرى ويرص فى صينيه مفرودا بارضيتها طبقة من الچليه ويوضع فوق كل قطعه قطعه مستديرة من التروف وتلمع بالچليه مرتين أو ثلاث وبعد ذلك ترص على قاعدة من الارز أو الصمولينه أو من الخشب مكسيه بطبقة من الدهن ويرص حولها من أسفل فوند خرشوف مملوء سلاطم من الخضروات المشكله ممزوجه بالچليه ويوضع في الوسط من أعلى رسم سبع من الشمع وخلافه كما هو موضح في الرسم

الحمام
Pigeons

بيچون الا بور ديليز
Pigeons à la Bordelaise

هو ان تحضر مقدار الحمام ويشق من الظهر على اثنين وينظف من عظام الصدر ويبط بطا خفيفا ويوضع له ملحا وفلفلا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويوضع له جرناتير مثل بوليه الا بورديليز ويقدم في الحال

بيچون ان استوفاد
Pigeons en Estauffade

هو ان تحضر مقدارا من الحمام وتضع له ملحا وفلفلا وتحمره بالزبدة في كسارولة ومعه مقدارا من اللارد مقطع قطعا مربعه متوسطة ويحمر بالزبدة وتضع له مقدارا من الشامبنيون مقطع على اربعه قطع ومقدارا من البصل القويرمة محمر بالزبدة ثم تطفي على محل تحمير الحمام بكأس من الكونياك وكبشة چو بتلوويوضع فوق الحمام ويغطي ويسوي فى فرن هادىء مدة ثلثى ساعة ثم يرص الحمام في كوكوت أو في صحن غويط وحوله جرناتير وفوقه صلصه محل التسوية ويغطى ويقدم فى الحال

بيچون أوزوليف
Pigeons aux Olives

هو ان تحضر مقداراً من الحمام وتسويه مكمور بالزبدة مع الخضروات وعند ما يسوى ثلثي تسويه ترفعه وتنظفه تنظيفا جيدا ويوضع في كسارولة اخري نظيفه وتضيف على محل التسوية مقداراً من صوص ديمجلاس وتصفى فوق الحمام ويترك يغلي على نار هادئة حتى تتم تسويته ثم يوضع عليه مقدارا من الزيتون الاخضر مخليا من البذر ومغلي غليتين بالماء ويغلي مع الحمام مدة ٥ أو ٦ دقائق ثم ترص الحمام في كوكوت او في صحن

غويط صحيح او مقسوم على اثنين ويوضع له الزيتون فى الوسط اوحول الدائر ويكسى بالصلصه ويغطي ويقدم فى الحال

باتيه دى بيچون الا انجليز Pàté de Pigeons à l' Anglaise

هو ان تحضر مقدارا من الحمام ويسوى نصف تسويه بالزبدة فى الفرن ثم تقطع كل واحدة على اثنين وتنظف منها عظام الصدر والضلع وتطفي على محل التسوية بقليل من المادير وكبشتين چو بتلو ويغلي مع عظم الحمام مدة ربع ساعة ثم يصفى من الشنوار وينظف من الزبدة التى على وجه الصلصة ويوضع له ملعقة بصل شرلوت مفروم فرما ناعما ثم تحضر مقدارا من الشامبنيون مقطع على اربعة قطع مسواة بالزبدة ومقدارا من اللارد مقطع قطعا مربعة ومسوي غلوة واحدة ويحمر سوتيه بالزبدة ومقدارا من البطاطس بالملعقة مثل البندق او مقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاولة ومنطق بالزبدة ثم يوضع فى ارضيه صحن بيضاوى او مستدير مقدارا من البطاطس والشامبنيون ويرص فوقه الحمام ثم يوضع له باقى البطاطس والشامبنيون واللارد وبيض مسلوق مقطع على اربعة قطع ويرش بمقدونس مفروم ويغطى بالصلصة وتدهن احرف الصحن من الدائر بعجين خفيف معجون بالماء وبياض بيض ثم يغطي الصحن بطبقة من عجينة الفيتاج ويساق حروفها فوق العجين ويدهن من أعلى بصفار بيض خفيف ويرسم من أعلى بأشرطة من عجينة الفيتاج ويوضع تمريط من اعلى من هذة العجينه حول دائر حرف الصحن ويدهن بصفار بيض ثم يدخل في فرن متوسط لاتمام تسويتة مدة نصف ساعة وعند خروجة من الفرن يوضع فى صحن آخر مفرودا داخله فوطة او ورق دانتله ويقدم في الحال

باتيه شودى بيچون الا انسيين Pàté Chaud de Pigeons à l' Ancienne

هو ان تحضر مقدار ٦ حمامات مسواه روستو نصف تسوية وتقسم كل واحدة على اثنين وتنظف تنظيفا جيدا الصدر والضلوع ثم تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبدة وتبطنه بعجينه البات فونسية فين الموضحة في انواع العجين وتغرس في ارضيته فارسة اجراتان عادية وترش بملعقة صوص مادير راسيه جدا ثم ترص قطع الحمام قطع من الشامبنون والتروف مقطعة (اعنسيه) اى ترس رفيع ويغطي بطبقة من الفارسة ويرش عليها قليلا من الكانل واللارد مدقوقه دقا ناعما جدا ويغطى من اعلى بطبقة خفيفة من العجين وتسوي في فرن متوسط مدة ثلثي ساعة تقريبا وبعد ان يكمل تسويتة يترك ليستهدأ مدة خمسة دقائق ويقلب في صحن مستدير وتخلع ارضية القالب من اعلي بالسكينة وتقطعه حول دائر القالب وتكسى القالب من اعلى من محل خلع العجين بصوص ديعجلاس والباقى فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

باتيه شودى بيچون بيريجور Pàté Chaud de Pigeons Périgord

هو ان تحضر مقدار ٦ حمامات وترفع صدورها ثم تحضر فارسة بباقى الحمام وتمزج على كل ١٠٠ جرام لحم حمام مقدار ٥٠ جرام لارد او لحم ضاني سمين وتحضر فارسة كالمعتاد ناعمه جدا وتبط صدور الحمام بطا رفيعا وتكسي بجزء من الفارسة وترص في وسطها قطع من التروف وتلفها حول بعضها مثل البوبيت ثم تحضر قالب باتيه مستدير وتبطنه بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتفرد بارضيته طبقة من الفارسة ثم ترص صدور الحمام وتغطيها بطبقة من الفارسة ويغطى من اعلي بطبقة من العجين ثم يسوي في فرن متوسط مدة ساعة

وربع وبعد تسويته يقلب في صحن مستدير وترفع العجينة من اعلى بالسكينة وتقطعه حول القالب ويكسى القالب من اعلي من محل خلع العجينة بملعقتين من صوص بيريجور وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويقدم في الحال

ببچون أوبيتى بوا حمام بالبازلا Pigeons aux petits pois

هو أن تحضر مقدارا من الحمام وتحمره بالزبدة وترصه فى كساروله وتوضع معه مقدارا من لارد الصدر مقطع قطعا صغيرة ومحمر بالزبده ومقدارا من البصل القويرمه محمر ايضا بالزبدة ثم تصفى الزبدة محل تحمير الحمام وتطفى عليه بكبشة من الچو وكبشتين من صوص ديمجلاس وتصفيها فوق الحمام وتضيف عليها مقدارا من البازلا مسواه بلانشيه وتوضع لها حزمة خضروات مكونه من جزور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وملح وفلفل خفيف ويغطى ويسوى في الفرن على نار هادئه جدا وعند ما يتم تسويته يرص الحمام صحيح فى كوكوت أو صحن غويط وحولها جرناتير بالصلصة ويغطى ويقدم فى الحال

بيچون الا بولونيز Pigeons à la polonaise

هو أن تحضر مقدارا من الحمام وتجففه على فوطه بعد تنظيفه تنظيفا جيدا وتملأه بفارسة اجراتان عادية الموضحة في أنواع الفرس بدون خليه من العظم ويسوى في كسارولة بالزبدة وعند مايتم تسويته ترصه داخل كوكوت من الفخار وترش عليه مقدارا من الچو البتلو راسي جدا ويرش أيضا بعصير ليمونة واخيرا يرش بملعقة من قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل محمرا بملعقتين من الزبدة ويقدم في الحال

بيچون الا برينطانيير Pigeons à la printaniér[e]

هو أن تحضر مقدارا من الحمام وتحمره بالزبدة وترصة فى كساروله وتصفي الزبدة محل التحمير وتطفى عليه بكبشة من الچو البتلو وكبشة من صوص ديمجلاس وتصفى فوق الحمام وتضع لها حزمة خضروات مكونة من جزور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغطي ويسوى على نار هادئه وعند مايتم تسويته يرص في الصحن صحيحا أو مقسوما على اثنين ويوضع لها جرناتير برينطانيير حول الدائر أو من الوسط ويكسي بالصلصه محل التسويه ويقدم في الحال

بيچون راميه أن سالمى Pigeons ramiers en Salmis

هو أن تحضر مقدارا من الحمام ويسوى روستو مقدار ثلثي تسوية ثم يشق على اثنين وينظف من العظم وترصه في سطوار مع مقدار من رؤوس الشامبنيون الصغيرة وقطع صغيرة من التروف تعادل ٤ رؤوس شامبنيون ، ٤ قطع من التروف لكل حمامة ثم يغطى بورقه مدهونة زبدة وبعظم الحمام تجهز صوص سالمي كما هو موضح في أنواع الصلص وبعد أن ترسى جيدا تصفى فوق الحمام وتظل على جانب الوابور بدون أن تغلى الصلصه مدة ٦ أو ٧ دقائق ثم تغرف الحمام فى الصحن مع الجرناتير وتضع له جرنيه حول الدائر وكرتون من العيش مقطع احجبه ومحمر بالزبده وتكسي بفارسة اجرتان الموضحه لاجل الكروتون ويقدم في الحال

سو بريم دي بيچون الا ديبلومات

Suprêmes de pigeons à la diplomaet

هو أن تحضر مقدارا من الحمام وتخلع صدورها وتبطها بطاً خفيفاً وتضع لها ملحا وفلفلا وتحمرها بالزبدة بسرعة مقدار نصف تسوية ثم تثقل عليها حتى تبرد ثم تكسى بصوص ڤيليروا ممزوج معها مقدونس واستراجون مفرومة وشامبنيون مفروم ايضا وبعد أن تبرد الصلصه يغطى في بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو بالزبدة عند الطلب ويرص حول دائر صحن مستدير ويضع لها جرنيه في الوسط كانل صغير من الحمام وشامبنيون وتروف ملفوف مثل الزيتون وممزوج بصوص دميجلاس بخلاصة الحمام ويقدم في الحال

سو بريم دي بيچون مارينى

Suprêmes de pigeons Marigny

هو ان تحضر مقدارا من الحمام وتخلع منها الفخذ وتخليها من العظم وتصنع منها فارسة موسلين كالموضحة في انواع الفرس وتفرد في صينية مدهونه زبدة بتخانة نصف سنتيمتر وتسوى بوشيه ثم تسوى صدور الحمام بعظمها مكمورة بالزبدة وبعد تسويتها تخلع الصدر وينظف من العظم ثم تقطع الفارسة مثل صدور الحمام وتركب كل صدر فوق قطعة من الفارسة ويرص حول دائر صحن مستدير حول بازلا بوريه وتكسى صدور الحمام بصوص سو بريم من عظم الحمام ويقدم في الحال.

بيچون الا ڤيليروا

Pigeons à la Villeroy

هو ان تحضر مقدارا من الحمام وتشقه على اثنين بالطول وتخليه من العظم وتبطه بطا خفيفا وتضع له ملحا وفلفلا وتحمره سوتيه بالزبدة بسرعة مقدار نصف تسوية ويثقل عليها حتى تبرد ثم تغطسها في صوص ڤيليروا وترصها فوق صحن مدهون زبدة حتى تبرد الصلصة ويغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن مفرودا بداخله فوطة أو ورق دانتلة وحوله مقدونس فريتو ويخدم معه صوص بريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

بيچون الا مينوت

Pigeons à la Minute

هو ان تحضر مقدارا من الحمام وتقطعه على اثنين بالطول وتبطها بطا خفيفا ثم تضع لها ملحا وفلفلا وتحمره بالزبدة ويغطى ويدخل الفرن وقبل ان تتم تسويته تضع له ملعقة بصل مفروم فرما ناعما وملعقة صغيرة من المقدونس مفروم ايضا ويغطى حتى يتم تسويته مع البصل ثم يرص في الصحن وتطفي على محل التسوية بملعقتين كونياك وعصير ليمونه وملعقتين جلاس ديڤياند ثم تخفقها بعيداً عن النار بقطعة زبدة طازجه وتكسى بها الحمام وتضع له جرنيه في الوسط شامبنيون مقطع (ايمنسيه) أى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال

بيچون الا فينانسيير

Pigeons à la Financière

هو ان تحضر مقدارا من الحمام وتضع له ملحا وفلفلا ويسوي بوايليه بالزبدة وعند ما يتم تسويته يرص في الصحن صحيحا أو مقسوما على اثنين ويوضع له جرنانير الافينانسيير في الوسط ويكسي بصوص مادير راسيه جدا وممزوجة بمحل التسوية ويقدم في الحال

سوتيه دي بيچون ديه سيلڤان Sauté de pigeons des Sylvains

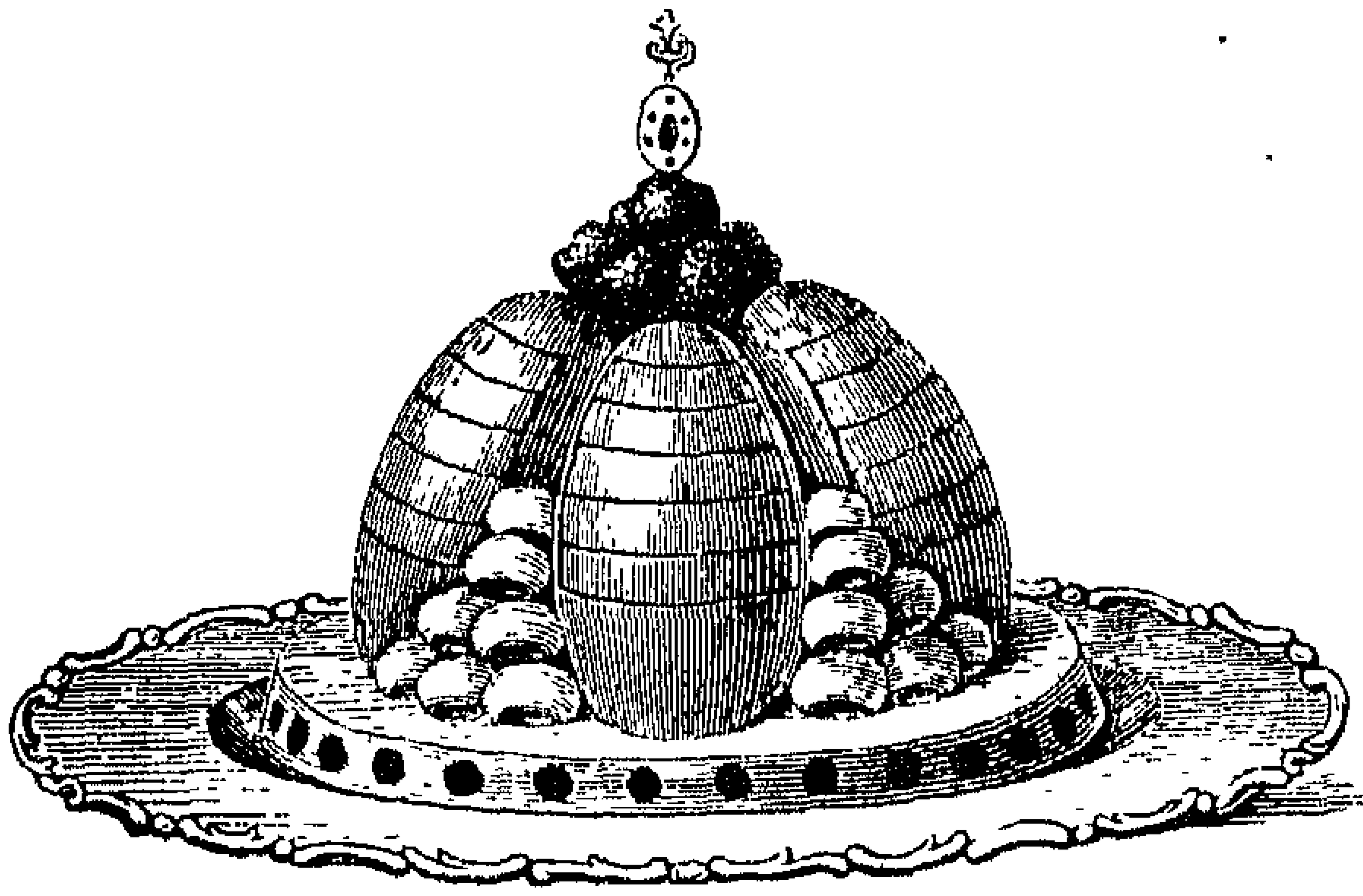
هو ان تحضر مقدارا من الحمام وتقطع كل حمامة على أربعة قطع وتضع له ملحا وفلفلا ثم تحمره بالزبدة في كسارولة ثم تضع عليه مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون أو سب أو شانترنيل أو موسورون مقطعة (ايمنسيه) اى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة وورقة شاى جبلى وعود بردوجوش ويغطى ويسوي فى الفرن مدة ربع ساعة ويوضع له اخيرا نصف كبشة صوص ديمجلاس ويغرف في كوكوت بحرف واطى أو فى صحن غويط ويغطى ويقدم في الحال

ڤولوڤان دي بيچون « ڤولوڤان بالحمام » Vol au vent de pigeons

هو ان تحضر مقدارا من الحمام ويسوي روتيه ثم تقطعه على اربعة قطع وينظف تنظيفا جيدا من العظم وتمزجه مع جرناتير فينا نسيير الموضحة فى انواع الجرناتير وتضع عليه محل التسوية ويملأ به الڤولوڤان وتضعه في صحن مستدير مفرودا بداخله فوطة اوورق دانتله ويقدم في الحال

بيچون الا ماسدوان Pigeons à la Maçedoine

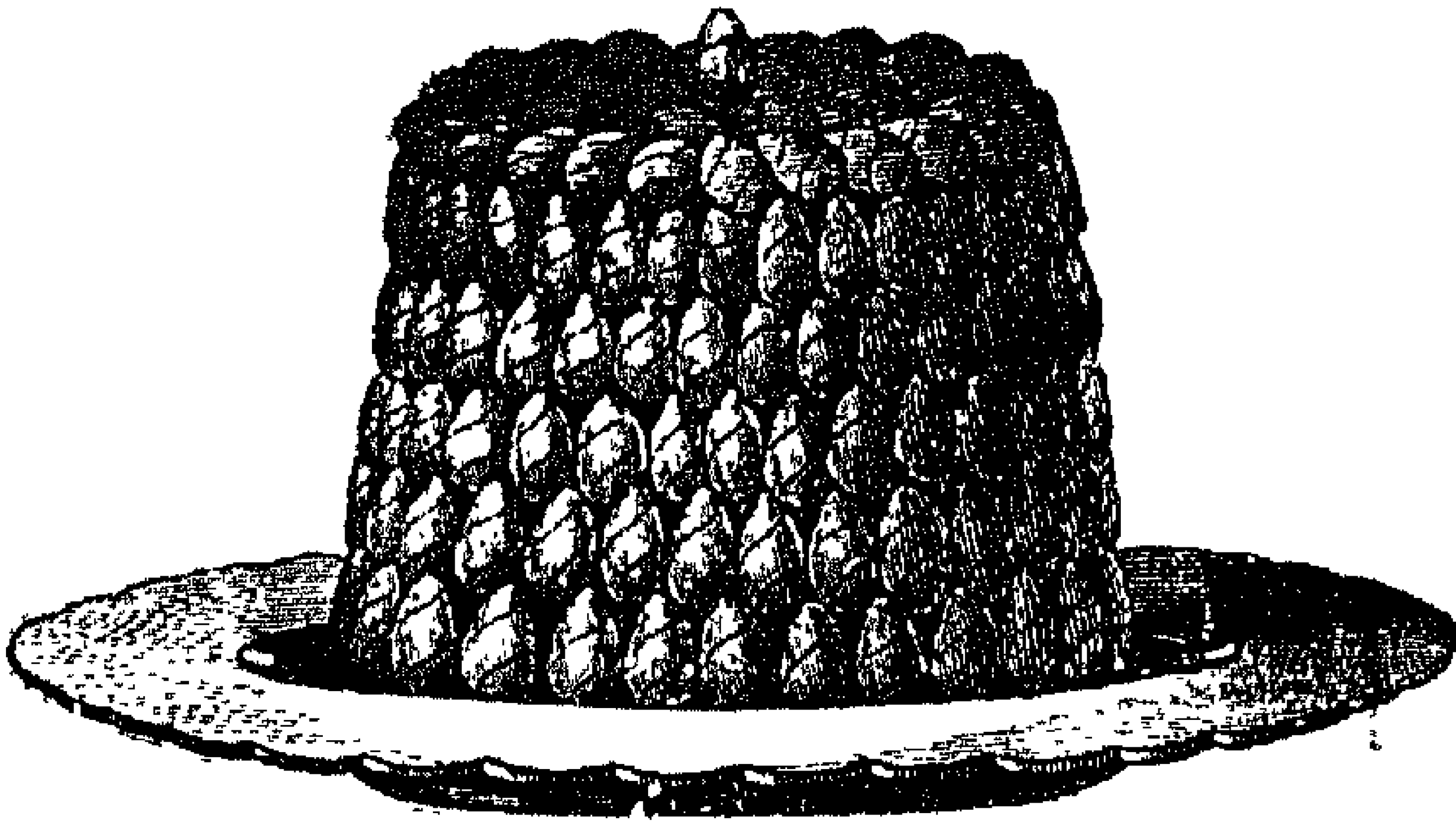
هو ان تحضر مقدار ٥ او ٦ من الحمام وينظف تنظيفا جيدا ويشق من الظهر ويخلى من العظم ويرش بالملح والفلفل وقليل من النبيذ الابيض ويملأ الحمام بفارسة اجراتان اوفارسة كانل الموضحان في انواع الفرس ويلف داخل ورق اجلاسيه ويرص في سطوار ويسوي بريزيه بالزبدة وقليل من الچوابتلو ثم تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويدهن بالزبدة وترش ارضيته والجوانب بخضروات ماسدوان ويملأ القالب ببطاطس بوم دوشيس ممزوجا بالفارسة ويسوى في الفرن وبعد ذلك يقلب في وسط صحن مستدير ويملأ من الوسط بخضروات ماسدوان منطقة سوتيه بالزبدة وبعد ذلك يفك الحمام من الورق الملفوف به ويصلح بالسكينة ويقطع قطعا مستديرة وترص على دائر القالب ومستاردة على الماسدوان ويرص بين كل قطعة والاخري زؤوس شامبنيون منطقة سوتيه بالزبدة ويغرس فى الوسط سيخ من الفضة ملبساقيه قطعة من التروف ويقدم في الحال وهو ساخن بعد ان يكسى بصوص ديمجلاس وباقي الصلصة في الصلصيرا



(رسم ٨٦) بيچون الا ماسدوان

تيمبال دي بيچون اوزوليف Timbale de pigeons aux Olives

هو ان تحضر مقدارا من الزيتون الاخضر الفرنساوي ويخلي من البذر وينقع في الماء الفاتر قليلا ثم يملأ بفارسة



كانل ويسوى بوشيه مقدار غلوة واحدة على نار هادئة ثم تحضر قالب شرلوت سادة ويدهن بالزبدة وترص بأرضيته طبقة من الزيتون وتكسى من اعلى بطبقة من فارسة الكانل ثم يرص الزيتون من الجوانب كما هو موضح في الرسم ويكسى بطبقة من الفارسة ثم تحضر مقدارا من الحمام مسوي بريزية ويقطع على اثنين وينظف من العظم ثم تحضر مقدارا من الشامبنيون ايضا ومقدار من كبد الفراخ وتحمر سوتيه

(رسم ٧٨) تيمبال دى بيجون اوزوليف

بالزبدة ثم تجهز صوص دمجلاس بالمادير راسيه جدا وترص طبقة من الحمام داخل القالب وطبقة من الشامبنيون وكبد الفراخ وترشها بقليل من صوص دمجلاس وترص طبقة من الحمام والشامبنيون والكبد وتكسى بباقي الصلصة وتغطى بطبقة من الفارسة ويوضع في صينية داخلها قليلا من الماء وتسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ او ١٥ دقيقة مقدار ما تسوي الفارسة وبعد خروجه من الفرن تترك مدة ٥ دقائق وبعد ذلك يقلب في صحن مستدير ويقدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

بيجو فروا — Pigeons Froids

كوتليت دى بيچون ان شوفروا — Côtelettes de pigeons en Chaud Froids

هو ان تحضر مقدارا من الحمام ويخلي من العظم ويظل عظم الجناح بدون خلع ويملأ بفارسة اجراتان حرف « ا » وتوضع في وسط الفارسة قطع من الفواجرا وبعض قطع من الفواجرا وبعض قطع من التروف وتلف كل واحدة في قطعة من الشاش وتسوى بوشيه او بريزية وتترك تبرد فى محل تسويتها ثم ترفع وتجفف تجفيفا جيدا وتقسم الواحدة علي اثنين وتصلح بالسكينة مثل الكوستلية وتكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص ممزوجه بمحل التسوية بعد ان ترسى وترسم ببياض تروف وبياض بيض وترص فى صحن فضية مربع في الوسط ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

موس دي بيچون — Mousse de pigeons

هو ان تحضر مقدار ٦ حمامات وتسويها بوايليه اي مكمورة مع الخضروات بالزبدة وبعد تسويتها تترك تبرد وبعد ذلك ترفع صدرها وتنظفها تنظيفا جيدا من العظم وتكسى كل جانب بصوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص ويرسم بالتروف وبياض بيض ويلمع بالچليه ثم تجهز موس من باقي لحم الحمام كما هو موضح فى انواع الموس وتضعه اى تفرده في صحن مربع من الفضه أو البللور وترص فوقه صدور الحمام وتكسى من اعلى بچليه مكرر جدا وتضعها في الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يوضع فوق ثلج مكسر في صحن آخر او في صحن مفرودا بداخله فوطة

پينتاد (وهو نوع من الفراخ يقال له فراخ سوداني) وهو يخدم مثل الفوزان — Pintade

انواع البط كانار أت كانيتو — Canards et Canetons

كانيتو اوزيليف (بط بالزيتون) — Canetons aux Olives

هو ان تحضر مقدار بطة او اثنين منظفة تنظيفا جيدا وموضوعة في الثلج قبلها بيوم او اثنين وتجفف تجفيفا جيدا وتكتفها بالدوبارة كالمعتاد وتسوي بريزيه ويطفي عليها بالنبيذ الابيض وبعد ان يتم تسويتها ترفع في اناء آخر وتنظف محل التسوية من الزبدة وتضيف عليه كبشتين صوص ديمجلاس ويغلى حتى يرسى على النصف ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام زيتون اخضر فرنساوى وتخليه من البذر ويسوي بلانشيه اي غلوة واحدة ثم يغلى مع الصلصة مدة ١ دقائق على نار هادئة ثم تخلي صدر البط والفخذ ثم تكسر الفخذ وتضعه في الصحن ويقطع الصدر قطعا صغيرة ويوضع من اعلى الفخذ ويوضع له الزيتون من الجانبين ويكسى بالصلصة ويقدم فى الحال

كانيتو بريزيه الا اورانج — Canetons braisé à l'Orange

هو ان تحضر بطه او اثنين وتنظفها تنظيفا جيدا وتجفف بالفوطة . وتكتف بدوبارة كالمعتاد وتحمر بالزبدة في كسارولة ثم تضع لها كبشتين من صلصة اسبانيولا الموضحة فى انواع الصلص وكبشة فون برين (أى چو بتلو) وتضع لها ملحا وفلفلا وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتغطي وتسوى على نار هادئة وبعد ان يتم تسويتها ترفع البطة وتضعها في اناء آخر وتنظف الزبدة من محل التسوية وتوضع على النار حتى تغلى وترسي على الثلث ثم تصفي من الفوطة جيدا مع الدعك بالملعقة الخشب ثم تضعه فى كسارولة وتضيف عليه عصير برتقالتين وعصير نصف ليمونة مقطعة چلين رفيع مثل الشعر ومسواة بالماء وتعصر عصرا جيدا وتضعها فوق الصلصة ويلاحظ ان الصلصه لا تغلي الا بعد ان توضع لها عصير البرتقال والليمون والقشر ثم تقطع البطة كالسابق شرحه وترص في الصحن وترش بصلصة خفيف ويوضع لها جرنيه حول الدائر فصوص برتقال مقشرة وخالية من البذر وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم فى الحال

كانيتو فارسي الا بورديليز — Canetons Farçi à la Bordelaise

هو ان تحضر بطة او اثنين وتجفف تجفيفا جيدا وتملأها بالفارسه الآتيه مقدار كايسو سب مقطع (ايمنسيه) أي ترس رفيع ومحمر سوتيه بالزبدة مع فصين من التوم وبصله صغيرة مفرومة وتمزج معها مقدار ١٢٥ جرام قلب عيش افرنكي مبلل بالماء ومعصور عصرا جيداء ١٢٥ جرام زيتون أخضر فرنساوي مخلى من البذر ، ١٠٠ جرام زبدة انشوجة الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وكبدة البط مفرومه وملعقة مقدونس مفروم وفصين من الثوم مفرومة وبيضتين صحاح وملحاوفلفلا وتسوى روتيه وبعد تسويتها تخلع صدورها ثم تقص العظم محل الصدر وتقطع الصدر قطعا صغيرة وتضعها فوق الفارسة ويرش من أعلى بچو خفيف بعد وضعها فى الصحن وباقى الچو في الصلصيرا ويقدم فى الحال

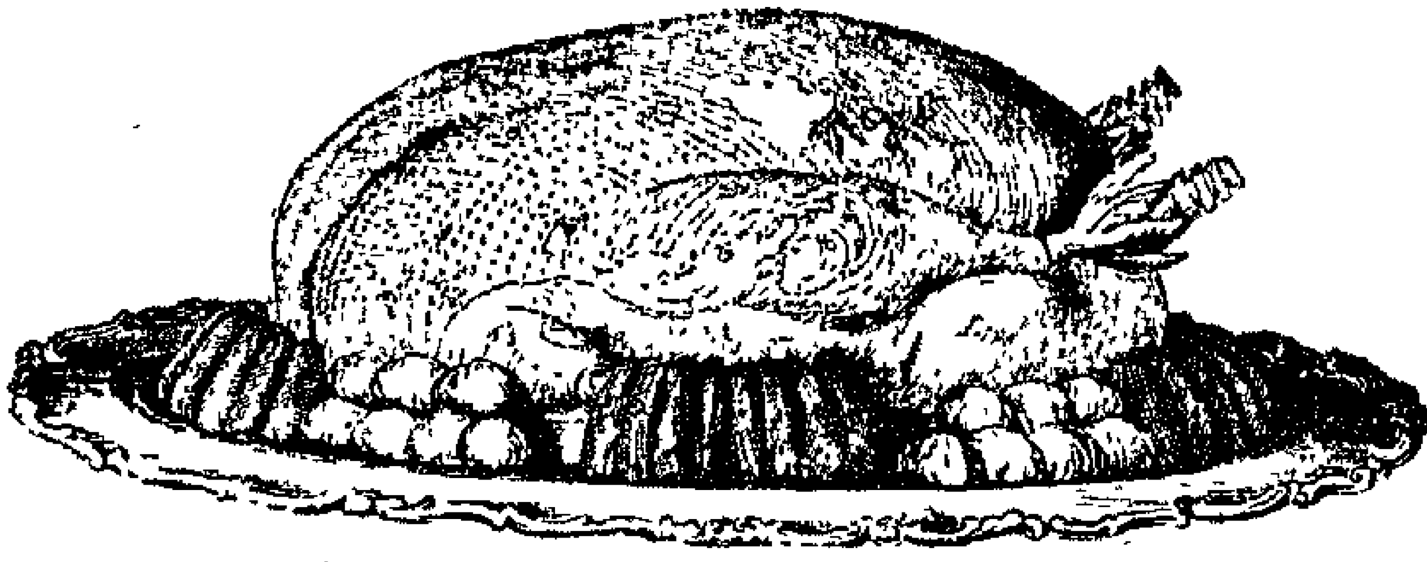
كانيتو بيتى بوا — Canetons pétits pois

هو أن تحضر مقدار ١٥ بصلة قويرمة بالزبدة ، ٢٠٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا مربعة وتسوى بوشيه

أو بلانشيه ثم تحضر بطة أو اثنين وتحمرها بالزبدة وترصها في سطوار وتطني على محل التحمير بكبشتين من صوص دمجلاس وكبشة چو ويصفى فوق البط ويوضع لهـا البصل واللارد ومقدار نصف كيلو بازلا خضراء وحزمة خضار مكونة من جزور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغطى ويسوى فى الفرن على نار هادئة جـدا أو على جانب الوابور وبعد ان يكمل تسويتها توضب البط كالمعتاد وترصة في الصحن وتضـع له جرنيه حول الدائر من البصل والبازلا واللارد ويكسي بالصلصة بعد أن ترسى جيدا ويقدم في الحال

كانيتو شيبولاتا . Canetons Chipolata

هو أن تحضر مقدار بطة أو اثنين وتسويها بريزيه بالنبيذ الابيض وصوص دمجلاس وبعد أن يكمل تسويتها ترفعها فى إناء آخر وتنظفها محل التسوية جيدا من الزبدة وبعد أن يغلي ويرسى على النصف تصفيه من الشنوار ثم تحضر جرناتير الاشيبولاتا الموضحة فى أنواع الجرناتير وتضعهـا تغلى في الصلصيرا على نار هادئه جدا مـدة ٥ دقائق ثم يقطع صدرها كالمعتاد ويردحله ثانيـا وترصها فى الصحن وتضـع لها الجرناتير حول الدائر وباقي الصلصه فى الصلصيرا ويقدم في الحال



(رسم ٨٦) كانيتو شيبولاتا

كانيتو الا شو كروت Canetons à la Choacraute

هو أن تحضر مقدار بطتين وتجفف تجفيفا جيدا ثم توضع لـكل واحدة من الداخل قطعه زبدة بحجم الليمونة ممزوجه بملعقه بصل مفروم فرما ناعما جدا ومقدونس ويوضع لها ملحا وفلفلا وتضعها فى صينيه وترش عليها زبدة وتدخلها الفرن حتى تتحمر ثم تضعها فى كسارولة بها مقدارا من خضروات الشوربه وتلف وتوضع لها مقدارا من خلاصه البتلو وكوبة نبيذ أبيض وتغطى الـكسارولة وتسوي بريزية على نار هادئة جدا ثم تسوى فى كسـارولة أخرى مقدار كيلو شوكروت بريزيه مع مقدار ٢٥٠ جرام لارد من الصدر وعند ما يتم تسويته ثلثي تسويه يصفى ويكمل تسويته بكبشتين من الچو البتلو ونصف كوبه نبيذ أبيض حتى يرسى تماما ثم يوضب البط كالمعتاد وترصه في الصحن وتوضع له حول الشوكروت اللارد مقطع قطعا مستطيله مثل الاصابع ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية ممزوج بصوص دمجلاس ويقدم في الحال

كانيتو الا ليونيز Canetons à la Lyonnaise

وهو ان تحضر بطتين وتكتفها كالمعتاد وتسويهـا بريزيه وبعد ان يتم تسويتها يتظف محـل التسويه من الزبدة ويضاف عليه كبشتين صوص دمجلاس وبعـد غلية حتى يرسي الى النصف يصفي من الشنوار ثم توضب البط فى الصحن كالمعتاد وتضع له جرنيه حول الدائر بصل قويرمه مسوي اجلاسيه بالزبدة وابو فروه مسوى أيضا بالشوربة والزبدة ويكسي بنصف الصلصة والباقي فى الصلصيرا ويقدم في الحال

كانيتو موليير Canetons Molière

هو ان تحضر مقدار بطة او اثنين وتخليها من العظم وتخمر مدة ربع ساعة في المادير والكونياك ثم تملأها بالفارسة الآتيه مقدار ٤٠٠ جرام فارسة اجراتان دى فواجراه الموضحة في انواع الفرس و ٣٠٠ جرام لحم بتلو مفروم فرما ناعما جدا وممزوج معه مقدار الربع دهن ويمزج ببعض جيدا وتوضع في وسطها قطع من التروف ثم يلف داخل شاشه ويربط من الجانبين وتسوى بوشيه فى خلاصة من البط مستخرجة من عظم البط من محل الخلي وبعد ان يتم تسويتها ترفعها وتضعها فى اناء آخر وتنظف محل التسوية جيدا وتمزجه بكبشتين صوص دمجلاس ويغلي حتي يرسى على النصف ثم تصفيها من الشنوار وتوضع داخل الصلصة مقدار ٢٥ جرام تروف مقطعة قطعا وملعقتين من المادير وتوضع البط في وسط الصحن وتكسر النصف من الامام والباقي يظل صحيحا ويكسى بالصلصة والباقى في الصلصيرا ويقدم في الحال

كانيتو بريزيه أو ناڤيه Canetons braisé aux Navets

هو ان تحضر بطة او اثنين وتحمرها بالزبدة وترصها في كسارولة وتصفى من الزبدة من محل التحمير وتطفى عليها بكوبة نبيذ ابيض وتوضع لها كبشتين من صلصة اسبانيولا وكبشة چو بتلو وتصفيها فوق البط وتضع لها حزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغطى وتضعها في الفرن مقدار ما تسوي نصف تسوية ثم تحضر مقدار ٤٠ جرام لفت وتوضبها بالملعقة مثل الزيتون وتحمرها بالزبدة محل تحمير البط وترش عليها قليلا من السكر البودرة وتنطق بسرعة على نار حاميه حتى يلمع اللفت بالسكر وتضعها حول البط ومقدار ٢٠ بصلة قويرمة محمرة بالزبدة ومسواة نصف نسوية ويكمل تسويتها مع البط وعند ما يكمل تسويتها تغرف البط فى وسط الصحن كالمعتاد وتوضع لها اللفت والبصل حول الدائر ويكسي بالصلصة ويقدم فى الحال

كانيتو الا نيڤر نيز Canetons à la Nivernaise

هو ان تحضر مقدارا من البط ويسوي كالسابق ذكره وتوضع له جرناتير بدل اللفت جزر وبصل مسواة اجلاسيه وتخدمه كالسابق شرحه

باتيه شودى كانيتو Pâté Chaud de Caneton

هو ان تحضر بطة او اثنين وتسويها روتى نصف تسوية ثم تحضر قالب پاتيه أو قالب شرلوت مدهون زبدة ومبطن بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتفرد داخل العجين طبقة من الفارسة فى الارضيه والجوانب ثم تقطع صدر البط وترصه فوق الفارسة مع مقدار من الشامبنيون مقطع (ايمنسيه) اى ترس رفيع ومنطق سوتيه بالزبدة وقطع من التروف ويغطي بطبقة من الفارسة ثم طبقة ثانية من صدور البط والشامبنيون والتروف ويرش بملعقة صوص دمجلاس ويغطي بطبقة من الفارسة ويغطي من اعلى بالعجين وتدهن حروفها بصفار بيض ويثقب القالب أي يفتح من أعلى لخروج البخار منها ويسوى مدة ساعة فى فرن متوسط وعند خروجه من الفرن يقلب فى صحن مستدير وينزع قاعدة القالب من العجين ويقطع حول القالب وتكسى الفارسة بملعقتين من صوص

مادير ويوضع فى الوسط رأس شامبنيون كبيرة ويرص حولها قطع من التروف مقطعة قطعا صغيرة ويخدم معها صوص مادير فى الصلصيرا ويقدم في الحال

تيمبال دى كانيتو ميرابو — Timbale de Canetons Mirabea

هو ان تحضر مقدارا من الزيتون الاخضر الفرنساوي ويخلي من البذر ويملأ بفارسة من الفراخ ويسوى بوشيه وبعد تسويته يترك حتى يبرد ثم تحضر قالب شرلوت او قالب بيضاوي وتدهنه بالزبدة وترص داخله الزيتون من الارضيه والجوانب رصا فوق بعضة ثم تضعه فوق الثلج لأجل ان يتماسك الزيتون مع الزبدة في الجوانب ويبطن من داخل الزيتون الارضية والجوانب بطبقه من الفارسة مصنوعة من لحم البط بسمك قيراط الارضيــة والجوانب ويملأ من الوسط بمقدار من صدور البط وتسوى روتي نصف تسويه مقطع قطعـا صغـيرة ممزوجا مع مقدارامن الشامبنيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع ومنطق سوتية بالزبدة ومقدارا من التروف مقطع قطعـا صغيرة ممزوجة بصوص سالمى راسيه جدا ويغطي بطبقة من الفارسة ثم توضع القالب فى صينية داخلها ماء وتسوي فى فرن متوسط وبعد ان يتم تسويته يترك حتى يستريح مدة ٥ دقائق وتقلبه في الصحن وعند الطلب توضع له ملعقه صوص سالمى حول الدائر والباقى فى الصلصير

التمبال المبطن بالزيتون والفارسة بهذه الكيفيه يمكن ان يغير بدل البط بحمام او فراخ او ريديڤو اي حلويات بتلو او خلافه ويغير اسمه على حسب الصنف

سوفليه دى كانيتو — Saufflé de Canetons

هو ان تحضر مقدار بطه او او اثنين وتسويها بوايليه اي مكمورة بالزبدة والخضروات وعندما يتم تسويتها ترفع صدرها وتوضعها فى اناء آخر وتقص عظم الصدر بالمقص ثم تحضر فارسه موسلين كالموضحة في انواع الفرس بكبدة البط نى ومقدار لحم نصف بطه ايضاً نيه ومقدار ١٠٠ جرام فواجرا ثم تملأ بها البطه من الداخل وتصلح من اعلى بيضاوي على هيئتها الطبيعية ثم تلف حولها من الدائر ورق اجلاسيه مدهون زبدة وتدخله الفرن ويسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تحضر مقدار عشر تارتليت بيضاوى مسوى فاضى وتملأها بفارسه ممزوج معها مقدار نصف بوريه فواجرا مقدار النصف ويدخل الفرن حتى تسوي الفارسة وتوضع البط في وسط الصحن وحوله التارتليت وفوق كل تارتليت قطع من صدور البط وصوص رويونيز الموضحة فى انواع الصلص فى الصلصيرا ويقدم في الحال

انواع البط البارد كانيتوا فروا — Canetons Froids

اجويليت دى كانيتو الا ايكارلات — Aiguillettes de Canetons à l' Ecarlate

هو أن تحضر مقدار بطة او اثنين وتسويها بوايليه بالزبدة مغطاة مع خضروات الشوربه وبعد تسويته يترك حتى يبرد ثم تخلع صدرها وتنظفها من الجلد وتقطعها قطعا رفيعة بالطول ثم تحضر لسان احمر وتقطعه قطعا رفيعـة

مثل صدور البط ثم تحضر موس من باقي لحم البط كما هو موضح في انواع الموس وتصلحة بيضاوي فى وسط صحن مربع من الفضة او البلاور و بعد ان يتجمد فوق الثلج يرص فوقه صدور البط و بين كل واحد وآخر قطعا من اللسان ويكسى بچليه ابيض ثم يوضع فى الثلاجة لوقت الطلب ويوضع عند الطلب تحته صحن آخر مفرودا به فوطه ويقدم في الحال

ايجوييت دي كانيتو سانت البين — Aiguillettes de Canetons Saint albin

هو أن تحضر بطة أو اثنين وتسويها كالسابق شرحه وبعد ان تبرد تخلع صدرها وتقطعها قطعا بالطول ويكسيها من أعلى بموس مجهز من باقي لحم البط كما هو موضح من أنواع الموس وتضعها في صحن وتدخلها فى الثلاجة حتي يتجمد الموس ثم تكسيها بصوص شوفروا برين الموضحة فى أنواع الصلص ثم ترسم ببياض بيض وتروف وقشر برتقال مسوي بلانشيه ولسان أحمر ثم تحضر قالب بيضاوي وتبطنه بالچليه وترسم أرضيته بالتروف ثم ترص صدور البط المرسومه على جانب القالب بالطول والرسم وتضعها فوق الثلج الي وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير وحوله كروتون چليه مقطع احجبه أوهلالات ويغرس فى وسط القالب من أعلى سيخ من الفضة مغروس فى داخله قطع من التروف ملمعة بالچليه ويقدم في الحال

كانيتوجلاسيه مونتموريانسي — Canetons glaçé Mont morency

هو أن تحضر بطة أو اثنين وتسويها روتيه سينيا أي ثلثين تسوية وتترك حتي تبرد وترفع لحم الصدر وتقص العظم محل الصدر وتنظفها تنظيفا جيدا من الداخل وتقطع الصدر كل جانب على ٧ أو ٨ قطع وترصها فى الصحن وتكسيها بصوص شوفروا برين الموضحة فى أنواع الصلص وترسمه بقطع من التروف ثم تملا البط من الداخل بموس مصنوع من لحم البط والفواجرا وكبدة البط كما هو موضح في أنواع الموس وتصلحها من أعلى بيضاوي حتى تصير كهيئتها الطبيعية وتلمعها بالچليه وتوضع فى الثلاجة حتى تتجمد الموس ثم ترص الصدور من أعلى ثم توضع في الصحن وترص حولها من الدائر صف من أعلى بكريز مخلي ومغلي بالنبيذ بورتوا ويلمع بالچليه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب وعند الطلب توضع تحت منه صحن آخر مفرود داخله فوطة وتقدمه فى الحال

كانيتو جلاسيه الا چاپونيز — Canetons glaçé à la Japonaise

هو أن تحضر مقدار بطة أو اثنين وتسويها روتي أو بوايليه بالخضروات والزبدة وبعد تسويتها تترك حتي تبرد ثم ترفع صدرها وتقطعها قطعا وترص محلها وتلمع بالچليه وتضعها فوق قاعدة بيضاوى من الارز أو الصمولينا مكسيه بالچليه موضوعة فى صحن مستطيل وتضع لها جرنيه حول الدائر يوسف افندي مملوء بموس من كبدة البط وفواجرا وبين الواحد والآخر قوالب بابا صغيرة مملوءة چليه مصنوع من محل تسوية البط وممزوج معه عصير اليوسف افندى ومكرر جيداً ويقلب بين الواحد والآخر كروتون چليه حول الدائر وتوضع في الثلاجه لوقت الطلب

انواع كبدة الاوز السمين الباردة أي انواع الفواجرا

اسبيك دي فواجرا Aspic de Foie gras[a]

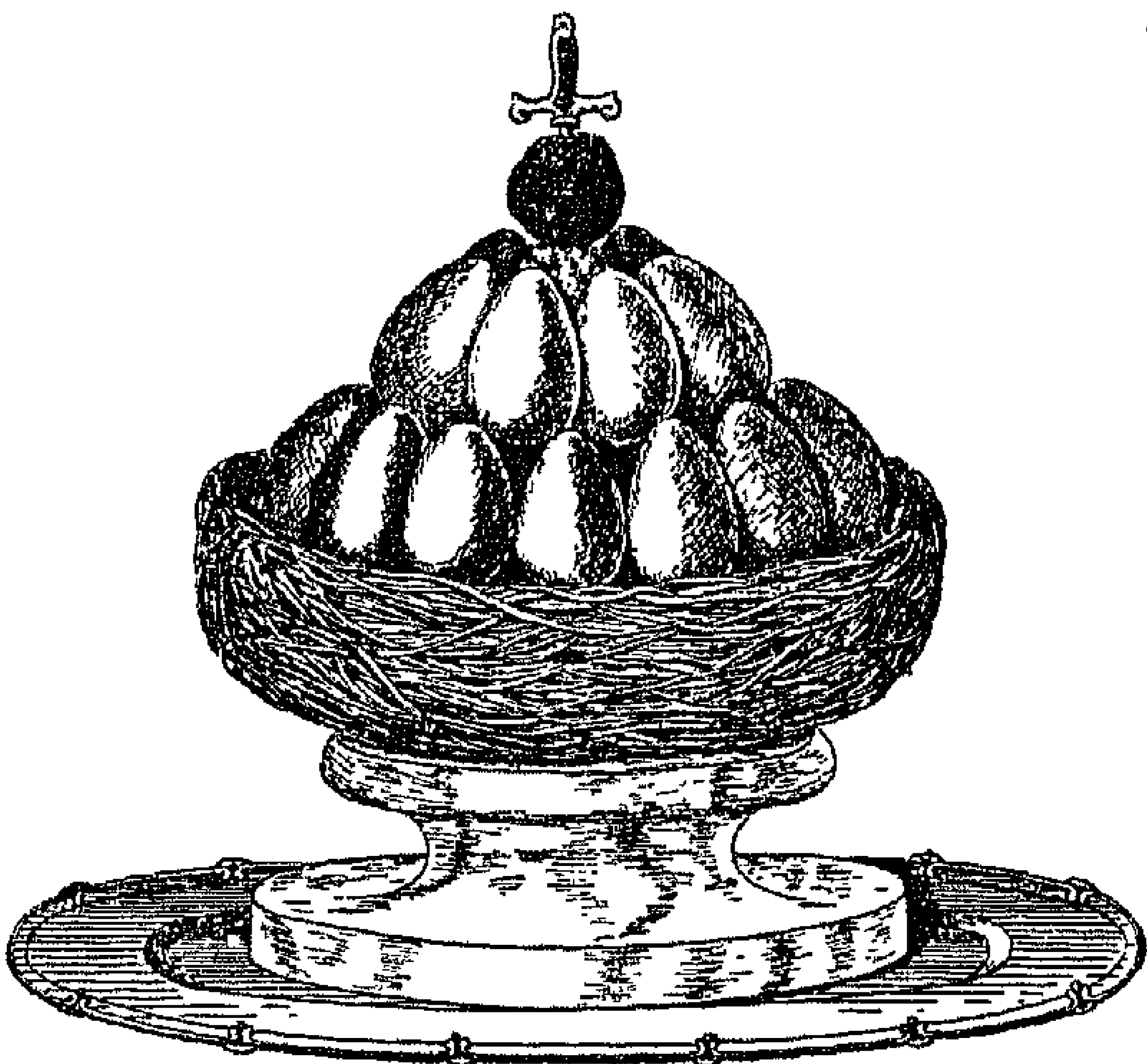
هو أن تحضر قالب منقوش بمدخنة من الوسط وتبطنه بالچليه ويرسم ببياض بيض مسوي وتروف من الداخل ثم تقطع قطعا مستديرة من الفواجرا أو مربعة وترصها داخل القالب ويملأ حولها بالچليه وتضعها فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب تقلب في وسط صحن فضيه مستدير مثلج وكروتون چليه حول الدائر ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب ويمكن أيضا ان تستبدل قطع الفواجرا بفواجرا بالملعقه الصغيرة

فواجرا دي جاسترونوم Foie gras de Gastronome

هو أن تحضر مقدارا من الفواجرا وتقطعها قطعا صغيرة وتصلحها بالسكينة قطعا مربعة مستطيله وتكسى كل قطعة مقدار نصفها بصلصة شوفروا بيضاء بالكريمة والنصف الآخر يلمع بالچليه ويرسم بالتروف ثم تحضر تارتليت بيضاوي مثل البيضة ويوضع بداخله قطعة الفواجرا المكسي نصفها أبيض والنصف الآخر مرسوم بالتروف والرسم يكون من أسفل بعد تبطين القالب بالچليه ويصب قليلا من الچليه حولها ثم تكمل باقي القالب بموس من الفواجرا ثم تحضر قاعدة مستديرة في وسط الصحن ومرسومة بالزبدة من أعلى مثل العش بالكيس ببلبله منقوشة وتقلب في وسط القالب ويوضع لها كروتون چليه حول الدائر وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب ويمكن ايضا ان تجهز موس فواجرا وتجمده في قالب فوق الثلج وتحضر قالب آخر به ماء دافيء ثم تغطس الملعقة في الماء وتقطع بها موس الفواجرا وترصه في صحن حتى تصير بيضاوي مثل البيضة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء ممزوجة بالبابريكا أي فلفل قرناؤطي وترسم بالتروف أو بأي نوع حسب الطلب وتلمع بالچليه ثم تحضر الموس الباقى وتفرده في صينية بتخانة نصف سنتيمتر وتقطعه قطعا مربعة بطول ٥ سنتيمتر وعرض ٤ سنتيمتر وتكسيها بصلصة شوفروا بيضاء وبعد أن تبرد جيدا في الثلاجة ترصها في صحن مستدير أو مستطيل وترص فوق كل واحدة بيضة المكسية بصلصة شوفروا الممزوجة بالبابريكا وترسم دائر القطع السفلي ببلبلة رفيعة بزبدة ممزوجة بلون أخضر حتى تصير مثل الخيط أو الدانتله وتضع لها جرنيه حول الدائر قطع من التروف متساويه وملمعة بالچليه وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

فواجراه الاكوبير Foie-gras à la Cniller

هو أن تجهز موس دي فواجراه كالسابق توضيحه ويعبأ داخل قالب شارلوت او سلطانيه وبعد ان يتجمد فوق الثلج تغطس ملعقة فى ماء ساخن وتقطع منه قطعا بيضاوية مثل البيضة وترص فى سلطانية وتلمع بالچليه مرتين وبعد ذلك ترص مهرمة في وسط عش من الزبدة موضوع فوق قاعده من الثلج ويغرس فى وسطها من اعلى سيخ من الفضة وبه قطعة تروف وتوضع فى الثلاجة لوقت الطلب



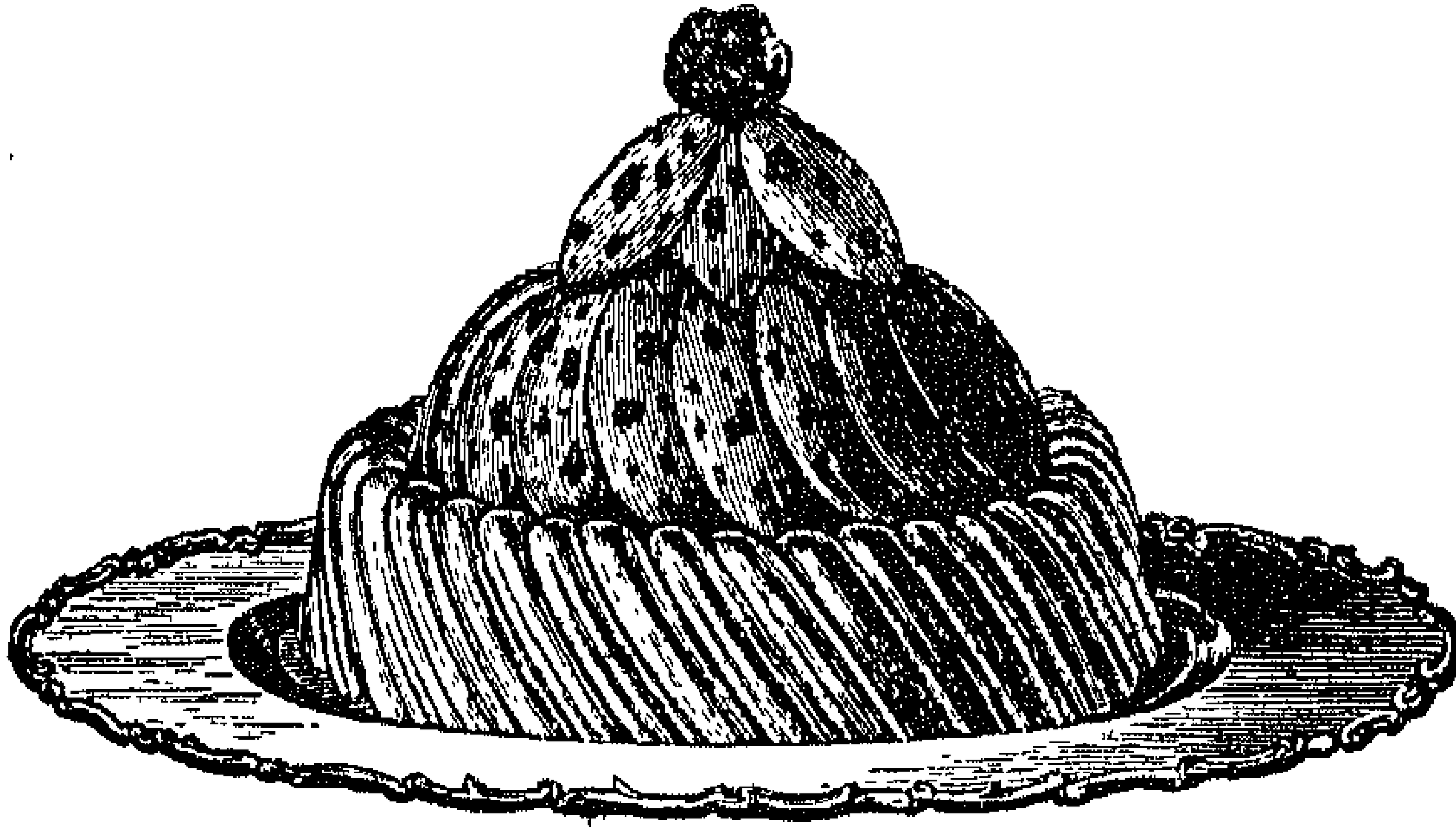
(رسم ٨٩) فواجراه الاكوبير

بان دي فواجرا — Pain de Foie gras

هو أن تحضر مقدارا من كبدة الوز السمينة وتسويها بريزبه بالماديرثم ترفع الكبدة من محل تسويتها وتصفي محل التسوية من الشنوار وتمزج معها مقدار نصف كوبة من الشمبانيا وتوضعها على النار تغلي حتى ترسي على الربع ثم تمزج بمقدار صفار ٦ بيضات وتخفق على جانب الوابور حتى يلف البيض ويصير مثل الكريمة مع استمرار الضرب بالسلك ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠٠ جرام زبدة طازجة سائحه مثل صوص هولانديز وتضع لها ورقتين جلاتينا مفكوكتين بقليل من الماء ثم تقطع الكبدة قطعا صغيره وتصلحها قطعا مربعة وتصفى الكبدة باقي التصليح من المنخل وتمزجها مع صفار البيض بهدوء ثم تحضر قالب شرلوت وتبطنه بالچليه وترسم أرضيته بالتروف وتضع داخله طبقة من الكبده المصفية وفوقها طبقة من قطع الكبدة المربعة وقطع من التروف وطبقة أخري من الكبدة المصفية وفوقها طبقة من قطع الكبدة المربعة وهكذا حتى يتم ملأ القالب ويغطى من أعلى بطبقةمن الچليه ويوضع في الثلاجة الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير وحوله كروتون چليه

بان دى فواجراه ان بوردير — Pain de foie-gras en Bordure

هو ان تجهز تارين دى فواجراه وينظف جيدا من الدهن ثم تحضر ملعقة كبيرة من ملاعق الشوربة وتغطس فى ماء ساخن وتقطع بها من التارين حتي تصير بيضاوية وترص في صينية وترسم بقطع من التروف وتلمع بالچليه ثم تحضر قالب مستدير مثل الكعكه ويوضع فوق الثلج ويملأ بالچليه مكرر من الفراخ وبعد ان يتجمد الچليه يقلب في وسط صحن مستدير ويوضع في وسط قطع الفواجراه المكسرة وترص فوقها من اعلىالفواجراه المصنوع بالملعقة كما هو موضح في الرسم ويوضع فوقها من اعلى قطعة تروف وتلمع الجميع بالچليه وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب



(رسم ٩٠) بان دى فواجراهالا بوردير

«أنواع طيور الصيد»

انواع الارانب — Lievre et Levraut

سيڤيه دى ليڤر — Givet de Liévre

هو ان تحضر اربا جبليا وتسلخه من الجلد وتحتفظ منه بقليل من الدم ثم تنفخه وتنظفه تنظيفا جيدا وتحتفظ ايضا بالكبدة وبعد تنظيفه تقطعه قطعا متساوية وتضعه فى ماجور او برمة فخار وتضع عليه مقدار نصف كوبة من الكونياك وقليل من الزيت الطيب وملحاوفلفلا وبصلة مقطعة قطا وورقة لاورو وعودتان وتتركها مخمرة

في هذه التجهيزات مدة ساعتين او ثلاث ساعات ثم تحضر كسارولة وبها مقدارا من الزبدة او المسلى وتحمر بداخلها بصلتين مقطعتين على اربعة قطع وعند ما يحمر الدقيق مع البصل تجفف الارنب وتلف مع البصل والدقيق مع استمرار التقلب حتى تلف لفا جيدا ثم تطفي عليها نبيذ احمر مقدار ماتغطي الارانب ثم تضع لها حزمه خضار مكونه من جذورمقدونس وورقة لاورو وعودتان وفصين من التوم مبطوطه ويوضع لها ملحا وفلفلا خفيف ويغطي ويترك بسوى على نار هادئه على جانب الوابور او داخل الفرن وعند ما يتم تسويتهتحضر كسارولةاخرى وترفع قطع اللحم وتضعها داخلها وتضع عليها مقدار ٢٠ بصلة قورمة مسواة اجلاسيه ومقدار ١٠ رأس شامبنيون صغيرة محمرة سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام لارد مقطع قطعا مربعه مثل زهر الطاولة ومحمرة سوتيه بالزبدة وتغلي الصلصة على النار حتى ترسى على النصف وتمزج معها بعيدا عن النار الدم المحتفظ به وتصفى من الشنوار وتمزج معها ايضا الكبدة مقطعة قطعا رفيعة ومحمرة سوتيه بالزبدة وتوضع الارانب في صحن غويط ومعهاالشامبنيون والبصل واللارد وتكسى بهذه الصلصة ويوضع لها جرنيه حول الدائر كروتون من العيش مقطع احجبة ومحمر بالزبدة ويقدم في الحال ويمكن الاستغناء عن اللارد اذا لزم الحال

سيڤيه دي ليڤر الا فلامند — Givet de Liévre à la Flamande

هو أن تحضر ارنبا وتقطعه قطعا متساوية وتحمره بالزبدة فى سطوار وتضع له ملعقتين من الدقيق ويلف مع الدقيق مدة دقيقتين او ثلاث دقائق ثم تطفى عليها بنبيذ احمر ثم تضيف عليها الكبدة مدقوقة ومصفيه من المنخل وممزوجة بقليل من الدم وملعقتين من الخل وتضع لها ملحا وفلفلا ومقدار ٢٠ جرام سكر خام (احمر) وحزمه خضروات مكونة من جذورمقدونس وورقة لاورو وعودتان ومقدار ٥٠ جرام بصل مقطعه (ايمنسيه) ترس رفيع ومنطفة سوتيه بالزبدة ويغطي ويسوى على نار هادئة على جانب الوابور او فى الفرن وعند ما يتم تسويته ترفع قطع الارنب فى كسارولة اخري نظيفه وتصفى الصلصة من المنخل مع الدعك جيدا لاجل تصفية البصل معها ثم تضعها فوق الارنب وتغلي قليلا على جانب الوابور ثم تغرفها في صحن غويط ويوضع لها جرنيه حول الدائر كروتون من العيش مقطع على شكل احجبة ومحمر بالزبدة ويخدم معها في اناء آخر او في الصلصيرا چليه دى جروزى ويقدم في الحال

ملحوظة : يجب ان يكون هذا الصنف طعمه مزز على حلو

سيڤيه دي ليبڤر الا ليونيز — Givet de lievre à la Lyonnaise

هو مثل السيڤيه دى ليڤوالموضح فى الاول ويوضع له ابو فروة مسوى مكمور بالزبدة وبهريز بدلا من الشامبنيون

ليبڤرفروا «الارانب الباردة» — Lievre Froid

ليبڤر فارسي الا بوڤال — Lievre Farci à la Beauval

وهو أن تحضر أرنبا طازج وتخليه من العظم من جهة الظهر قبل فتحه وترفع من الكتفين والفخذتين ويظل بالرأس وتضع له ملحا وفلفلا ويرش بنصف كوبة من الكونياك ويخمر مدة ساعه ثم تجهز بكبده الارانب ومقدار

٥٠ جرام من اللارد ، ٥٠ جرام شامبنيون فارسة اجراتان الموضحة فى أنواع الفرس ثم تحضر فارسة اخرى من لحم فخذ والكتاف الارنب ويمزج بقدرها لارد سمين أو دهن من غطاء الكوستليته الضاني و بيضتين وقليل من ورق الريحان مدقوق وملحا وفلفلا وجوز الطيب والكونياك محل تخمير الارنب ثم تصفى من المنخل وبعد ذلك تمزج بفارسة الاجراتان المجهزة بالكبدة وتمزج مع الفارسة مقدار ٢٠٠ جرام لارد أوليه ضاني ١٥٠ جرام تروف مقطعة قطعا مربعة مثل زهر الطاوله وبهذه الفارسة يملأ بها الارنب لغاية الرقبة ثم تلف فى قطعة من اللارد أو بشاشة وتضعها فى كسارولة وتوضع عليها كوبة من الكونياك وتوضع فى الفرن بدون أن يوضع لها أى شيء آخر مدة نصف ساعة ثم تضع عليها مقدار من خلاصة عظم الارنب بالنبيذ الاحمر ويغطى ويسوى في فرن هاديء مدة ساعتين ونصف ويترك ليبرد فى محل تسويته ثم تجفف تجفيفاً جيداً ويوضع داخل كوكوت بحرف واطي بيضاوى مقطع أو صحيح ويغطى بالچليه مكرر مستخرج من محل تسوية الارنب ويترك فى الثلاجة مدة يوم ثم يقدم منه عند الطلب

بان دي ليبڤر Pain de liévre

وهو يجهز مثل بان دى فواجرا السابق شرحه

شوفروا دي فيزان Chaud Froid de Faisan

وهو مثل شوفروا دي ڤو لاي إلا أنه يكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة فى أنواع الصلص بدلا من صوص شوفروا البيضاء ويقدم مثله

شوفروا دى فيزان بولوز Chaud Froid de Faisan Bulaz

وهو ان تحضر فيزان وبعد تنظيفه تنظيفا جيدا يكتف كالمعتاد ويسوي روتى وبعد أن يتم تسويته يترك حتي البرد ثم ترفع صدره ويقطع قطعا رفيعة بالطول وتكسى كل قطعة بصلصة شوفروا برين الموضحة فى أنواع الصلص متخرجة من عظم الفيزان ثم تحضر مقدار ١٠ رؤوس شامبنيون مسواه أبيض على لونها وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء ثم تحضر قالب بيضاوي ويبطن بالچليه ويرسم من الداخل بالتروف ويرص من الداخل بطبقة من صدور فيزان بالچليه مطبقة من الشامبنيون ويكمل بالچليه ويوضع فوق الثلج وعند الطلب يقلب فوق قاعده من الارز أو الصمولينا مكسية بالچليه فى وسط صحن مستدير ويوضع له حول الدائر كروتون چليه ويقدم في الحال

فيزان الا كروادي بيرنى Faisan à la Croix de Berny

وهو ان تحضر فيزان ويسوي روتى وبعد ان يتم تسويته يترك حتي يبرد ثم ترفع صدره تقطعه قطعا بالطول ثم تقص عظم الصدر ويملأ من الداخل بموس فواجرا كالموضح فى انواع الموس وتصلح من أعلى بيضاوي وتوضع في الثلاجة حتى يتجمد الموس ثم ترص الصدر من أعلى محلها حتى يصير على هيئته الطبيعية ويكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص ويرسم بالتروف وبياض بيض ويلمع بالچليه ويوضع فوق قاعدة بيضاوية من الأرز أو الصمولينا مكسية بالچليه وتوضع له جرنيه حول الدائر مقدار ١٠ (موفيت) نوع من العصافير مثل السمان وتكون

مسواة ومخلية ومكسية بصلصة شوفروا برين ومرسومة بالتروف واللسان وملمعة بالچلييه وبين كل واحدة والاخرى چلييه مفروم وكروتون چلييه حول الدائر ويقدم في الحال

سوبريم دي فيزان دي جاسترونوم — Suprémes de Faisan de Gastronomes

وهو أن تسوى فيزان بريزيه بالمادير وبعد تسويته يترك ليبرد ثم ترفع صدره ويقطع قطعاً رفيعة بالطول ويكسى بصوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وترسمه بالتروف وبياض بيض مسواة ويلمع بالچلييه ثم تجهز موس من باقي لحم الفيزان كما هو موضح في أنواع الموس ثم تحضر قالب بيضاوى أو قالب شرلوت وتبطنه بالچلييه ويملأ بالموس وبعد أن يحمر فوق الثلج يقلب في وسط صحن مستدير وترص حوله بطول القالب صدور الفيزان ويرص حول الدائر في الصحن تروف مقطعة قطعا مثل الزيتون وملمعة بالچلييه وكروتون چلييه حول الدائر ويغرس في الوسط من أعلى سيخ من الفضة مغروسا فيه قطعة من التروف ورؤوس شامبنيون وملمعه بالچلييه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

طريقة أخرى : ـ وهو أن تضع الموس في وسط صحن ربع من الفضة أو البللور وتصلحه بيضاوى ويرص فوقه الصدور مكسية بصوص شوفروا ومرسومة بالتروف ويغطى بچلييه رائق وعند الطلب يوضع فوق قاعدة واطية جداً من الثلج موضوعة في صحن مفروداً داخله فوطة ويقدم في الحال

كاي « السمان » — Cailles

كاى أن كيس — Cailles en Caisse

وهو أن تحضر مقدار ١٠ سمانات سمان وتخلى من العظم وتضع لها ملحا وفلفلا وتحمر قليلا في نبيذ الأبيض ثم تجهز فارسة أجراتان بكبدة السمان وكبدة الفراخ ممزوجة بالتروف كما هي موضحة في انواع الفارسة وتملأ بها السمان وتلفه في ورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وترصه في سطوار مرصوصة بجانب بعضها ملتسقة ببعضها لئلا تنفصل عن بعضها اثناء التسوية وترش بالزبدة ويسوى في فرن متوسط مدة ١٢ دقيقة ثم تحضر مقدار ١٠ كيس بيضاوي من الورق الكرتون أو ١٠ كوكي صغير بيضاوي من الفخار وتوضع في كل واحد ملعقة صوص دوكسيل راسية الموضحة في أنواع الصلص ثم يفك السمان من الورق وتوضع كل واحدة داخل الكيس أو الكوكي ويرص في صينيه وتدخل الفرن لاتمام تسويتها داخل الكيس أو الكوكي وتلمع من أعلى بصوص دمجلاس راسية جداً مصنوعة من عظم السمان وعند الطلب توضع فوق كل واحدة قطعا من التروف وترص داخل صحن آخر مفرودا بداخله فوطة أو ورق دانتله ويقدم في الحال

كاي أوسيريز (أي سمان بالكريز) — Cailles aux Cerises

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتنظفها تنظيفا جيدا وتجفف بالفوطة وتكتفها كالعتاد بعود خشب رفيع وتسوي بالزبدة في كسارولة ثم نرفع السمان في اناء آخر وتصفي الزبدة من محل التسوية وتطفى عليه بملعقة من الكونياك وكوبة صغيرة من نبيذ بورتو ويوضع عليها كبشة من الچو البتلو وتغليها حتى ترسى على النصف وتضع

لها ملعقتين چليه دي جروزي (نوع من المربه) ويوضع لها مقدار ¼ كيلو من الكريز مخلي من البذر ومسوي في شربات خفيف مع قليلا من عصير الليمون ومصفي جيدا من الشربات ويرص السمان في الكوكي وفوقه هذه الصلصه مع الجرناتير ويقدم في الحال

كوتليت دي كاي الا كرادوك . — Côtelettes de Cailles à la Caradoc

وهو ان تحضر مقدارا من السمان وتخلي من العظم ماعدا الرأس والرقبة وتبط بطا خفيفا وترش بالملح والفلفل وتكسى بفارسة كانل وتغطس فى بيض مضروب بالشوكة وتتبن فى قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وترص في صينية مدهونة زبده ويرش ايضا بزبدة ويسو في فرن متوسط الحرارة ويرص في صحن مستدير على قاعدة من بطاطس بوم دوشيس وينقش دائر الصحن بقطع من العيش محمرة بالزبده ويخدم معها صوص ديابل في الصلصيرا ويقدم معها اى نوع من الجرناتير وتقدم فى الحال وهى ساخنه



(رسم ٩١) كوتليت دى كاي الا كرادوك

كوتليت دي كاى دومال Côtelettes de Cailles Daumale

وهو ان تحضر ٨ سمانات وتخلع صدورها وتوضع لها ملحا وفلفلا وتحمرها بالزبدة نصف تسويه ثم تجهز باقي لحم السمان فارسة موسلين كالموضحة فى انواع الفرس ثم تحضر قوالب تارتليت بيضاويه صغيرة وتدهنها زبدة وتبطها بالفارسة وتوضع في كل تارتليت صدر سمانه ويغطى بفارسة ويسوي بوشيه في الفرن داخل صينية بهامقدار من الماء مدة ١٠ دقائق ثم ترص في صحن مستدير ويغرس في كل قطعه رجل سمانه من الترف ويوضع لهاجرنيه في الوسط شامبنيون مقطعه چلين تخين ممزوجة بصوص ديمجلاس بخلاصة السمان ويقدم فى الحال

كاى چوديك Cailles Judic

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتسويها في كسارولة بالزبدة وبعد تسويتها ترص في الصحن كل واحدة من السمان فوق نصف لاتوجة مسواة بريزيه وبين الواحدة والاخري كاوة ديك وفوق السمانه قطعا من التروف وتكسى بصوص ديمجلاس ويقدم في الحال

كاى جريبه چولي Cailles grillée Julie

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتفتح من ظهرها وتنظف تنظيفا جيدا من عظام الصدر وتبط بطا خفيفا ويوضع لها ملحا وفلفلا وترش بزبدة سائحة وترش بالتروف مفرومة ايضا من الجانبين وتلف كل سمانة فى قطعة من الطرب وترش مرة اخرى بالزبدة وتسوى جريبه على الفحم على نار هادئة وترص في الصحن ثم ترش بعصير الحصرم عنب او عصير ليمون ويقدم في الحال

كاي اوريزان Cailles au Raisins

وهو ان تحضر مقدار ٨ سمان وتسويها في الفرن بالزبدة مغطاة وعند اتمام تسويتها ترفع وتصلح جيداً بالسكينة وترص في كوكى وفي صحن غويط وترص حوالها مقدار ٢٠ حبة عنب مقشرة وخالية من البذر ثم تطفي على محل التسوية بمقدار ربع كوبة نبيذ ابيض وقليل من حسرم المنب المعصور او عصير نصف ليمونه وكبشة من الحجو مربوط ربطا خفيفا من خلاصة الطيور او البتلو ويغلي حتى يرسي على النصف ويصفى فوق السمان والعنب ويغطى ويقدم في الحال

كاي ريشيليه Cailles Richelieu

وهو أن تحضر مقدار ٨ من السمان وتنظف تنظيفا جيدا وتملح من الداخل بملح وفلفل وقليل من الكونياك وقطعا من التروف تكتف بعود من الخشب وترص فى سطوار الواحدة بجوار الاخري وتغطي بچليه من الجزر والبصل والكرفس مسواة بالزبدة وتغطي بجو بتلو مستقوى ويوضع لهاملحاوفافلا خفيف وتغطى وتترك تسوي على نار هادئة مدة ١٥ دقيقةاوتضع عليها مقدار ملعقتين من التروف مقطعة جلين ويغلى أيضاً مدة دقيقتين وترص السمان في كوكى أو في صحن غويط وينظف محل التسوية من الزبدة ويرش فوق السمان الصلصة مع الخضروات وتغطي وتقدم في الحال ويمكن أيضا أن يقدم معها أرز في اناء آخر حسب الطلب

كاى الا مينيت Cailles à la Minute

وهو ان تحضر مقدار من السمان و تشق من ظهرها وتنظف صدورها من العظم ويبط بطا خفيفا واستعماله مثل استعمال بيجو الامينيت السابق توضيحه في أنواع الحمام

كاي أونى Cailles au Nid

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتخلى من العظم وتملأ بفارسة أجراتان الموضحة في أنواع الفرس ممزوجة بمقدار صفار بيضتين ويلف مثل الكرة وتربط في قطعة شاشة ملفوفة وتسوي بوشيه في مقدار من خلاصة الطيور أو اللحم مستقوية وبعد اتمام تسويتها تفك من الشاشة وتوضع في وسط فوند خرشوف مسوى بالزبدة وتكسي بصوص ديمجلاس بخلاصة السمان وتضع فوق كل واحدة رأس سمانة فوقها من أعلى ملعقة بجلاس ديفياند ويرص فى دائر صحن مستدير ويوضع لها جرنيه من الوسط كامل بيضاوى صغير وتصب بدائر الخرشوف أبو فروة بوريه بكيس بلبله رفيعة منقوشه حتى تصير مثل العش حول الدائر وباقى الصلصة فى الصلصيرا ويقدم فى الحال ملحوظة : وباقى انواع السمان كما هى موضحة فى انواع الحمام



أنواع السمان البارد

كاي فروا

شوفروا دي كاي أن بيل ڤي — Chaud Froid de Cailles en Belle-vue

وهو أن تحضر مقدار ٨ أو ١٠ من السمان وتخليها من العظم وتحمرها في قليل من المادير وتملأ بفارسة اجراتان الموضحة فى أنواع الفرس وتوضع فى وسط الفارسة قطعة من التروف وقطعة من الفواجرا وتلف مستطيلة كهيئتها الطبيعية وتلف في قطعة شاشة صغيرة مربعة وتسوي بوشيه مدة ٢٠ دقيقة بخلاصة مستقوية من البتلو وبعد تسويتها نترك لتبرد في محل تسويتها وبعد ذلك تفك من الشاشه وتجفف تجفيفاً جيدا وتكسى بصلصه شوفروا برين الموضحه فى أنواع الصلص بخلاصه السمان وترصها فى صحن وترسم من أعلى بتروف وبياض بيض مسواة وتلمع بالچليه وتضعها في صحن مربع غويط من البللور أو الفضه وتكسي بالچليه رائق جدا وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب وعند الطلب توضع في صحن آخر مفروش بداخله فوطه او ورق دانتله

كاي ان كيس — Cailles en Caisses

وهو ان تحضر مقدارا من السمان وتجهز كالمتقدم ذكرها الا انها تلف مستديرة وتوضع كل واحدة داخل كوكى صغيرة بيضاوي مملوء بمقدار النصف بوريه فواجرا او كيس بيضاوى من الورق او تارتليت من العيش وتصب حولها من الدائر چليه مفروم داخل الكيس وتوضع رأس كل سمانه فوقها من الاعلى ومرسوم عينيها ببياض بيض مسوى وتروف وترص فى صحن مفرودا داخله فوطه او ورق دانتله ويقدم في الحال ٠



كاي ان كيس (رسم ٩٢)

كاي سيسيليا — Cailles Cécilia

وهو ان تحضر مقدار ١٠ من السمان وتسويها روتي بالزبدة وبعد ان تبرد ترفع صدرها وتنظفها تنظيفا جيدا من العظم والجلد ثم تجهز بباقى لحم السمان وقدره فواجرا كالموضح في انواع الموس وتكسى كل صدر بالموس من اسفل وتكسي بصلصة شوفروا برين من خلاصة السمان وتضعها في الثلاجة حتى تجمد الصلصة ثم تحضر قالب مستدير مثل الكعكه ويبطن بالچليه مكرر وترسم ارضيته بالتروف ثم ترص بداخله صدور السمان وتكمل بالچليه وتضعه في الثلج ووقت الطلب يقلب فى صحن مستدير مفرودا داخله فوطة وحوله كروتون چليه حول الدائر

فليه دي كاي او پوم دور — Filet deCailles aux Pommes dór

وهو ان تحضر مقدار ١٠ من السمان وتسوي بوشيه فى خلاصة مستقوية من البتلو ويترك حتي يبرد في محل

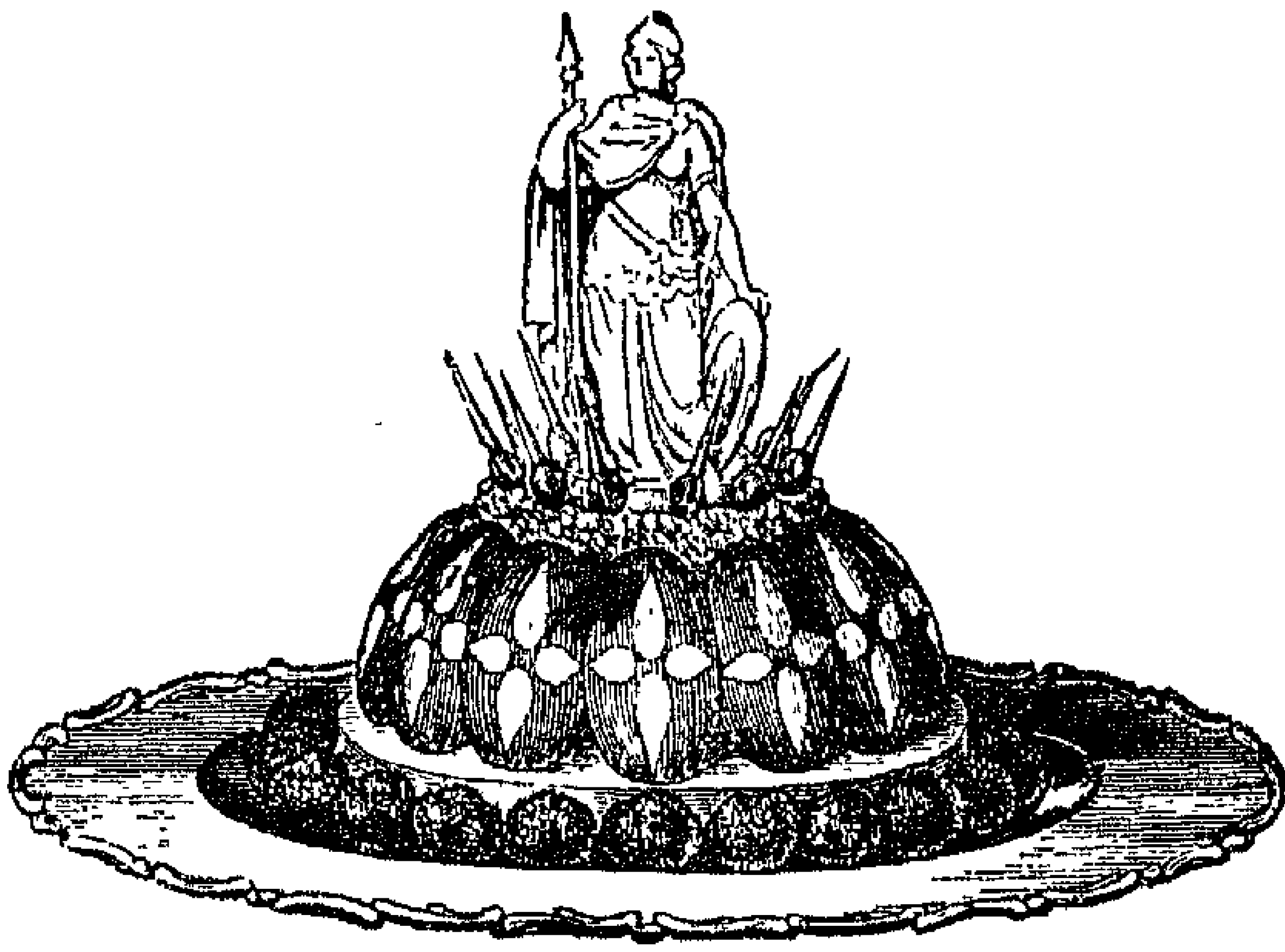
تسويته ثم ترفع صـدورها وتنظفها تنظيفا جيدا من العظم بدون أن تفصلها ثم تحضر مقدار ٥ برتقالات أو يوسف افندي وتقسم الواحدة على اثنين وتخلي من الداخل وينقش أحرفها بالسكينة حول الدائر وتوضع داخلها صدر السمانة وتغطى بچليه مكرر بخلاصة السمان ونبيذ بورتو وتوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب ترص في صحن مستدير مفروداً داخله فوطه ويصب فى وسطه چليه مفروم بالـكيس مثل الجيلاتية ويقدم في الحال

ماندارين دى كاي — Mandarines de Cailles

وهو أن تحضر مقدار ١٠ يوسف افندى وتقطع من أعلى قطعة مستديرة مثل الغطاء وتخلى من الداخل وتوضعها فوق الثلج وتملأ مقدار الثلثين بموس مجهز من الفواجرا ولحم السمان كما هو موضح في أنواع الموس وتوضع فوق الموس صدر سمانة مكسية بصلصه شوفروا برين الموضحة فى أنواع الصلص بخلاصة السمان وتلمع من أعلى بالچليه وتوضع فى الثلاجة لوقت الطلب ثم تنظف فصوص اليوسف افندى من البذور وترص في صحن بالچليه وعند الطلب ترص اليوسف افنـدي فى صحن مفرودا بداخله فوطه أو فوق قاعدة من الصمولينا أو الارز مكسية بالچليه والفصوص حول الدائر ويقدم فى الحال

جالاتين دي كاي — Galantine de Cailles

وهو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ من السمان وتخلى من العظم وتخمر مدة نصف ساعة في مقـدار من المادير والـكونياك وتملأ بفارسة جالاتين الموضحة فى أنواع الفرس وتلف مستطيلة ثم بعد ذلك تلف كل واحـدة فى قطعة من الورق الاجلاسيه وترص في سطوار مدهون بالزبدة ومفرودا بأرضيته مقدار ١٠٠ جرام كراث وبصل وكرفس وجزر وورقة لاورو وعودتان وقليل من الملح والفلفل وتغطيها وتسوي بريزيه على نار هادئة وبعد أن يتم تسويتها تترك حتى تبرد في محل تسويتها وبعد ذلك تفك من الورق الملفوفة به وتجفف بفوطة وتصلح تصليحا جيـداً بالسكينة ثم تكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وترسم بقطع من بياض بيض وتوضع في ثلاجة بعد أن تبرد جيدا وتلمع بالچليه وترص على قاعدة مستديرة كما هي موضحة فى الرسم ويصب فوقها من أعلى چليه مفروم بالـكيس وتوضع صورة من الشمع من أعلى فى الوسط ويرص حولهـا رؤوس السمان بعد أن تلمع بالجلاس ديقياند ويرص حول القاعد من الداخل فوند خرشوف صغير مملوء بماسدوان من الخضروات ممزوجا بالچليه ويوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

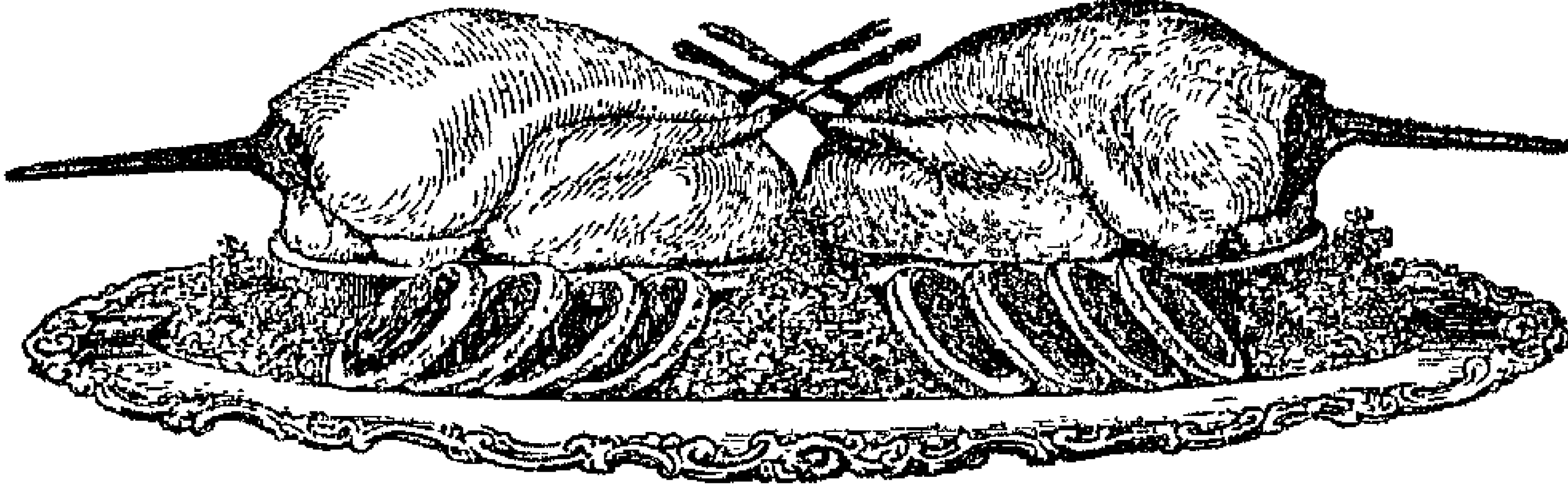


(رسم ٩٣) جالاتين دى كاى

بيكاس والبيكاسين Becasses a Bécassines

بيكاس روتي Becasses Roti

وهو ان تحضر مقدار ٢ من البيكاتشين وتنظفها تنظيفا جيدا و توضع في إناء من الفخار وتخمر فى مقدار من النبيذ الاحمر والابيض ومقداراً من الكرفس والكراث وورق لاورو وعودتان وتتركها مخمرة مدة ساعتين على الاقل ثم بعد ذلك ترفع من محل التخمير وتجفف بفوطه وتسويها روتى فى فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تخلع صدرة ويقطع

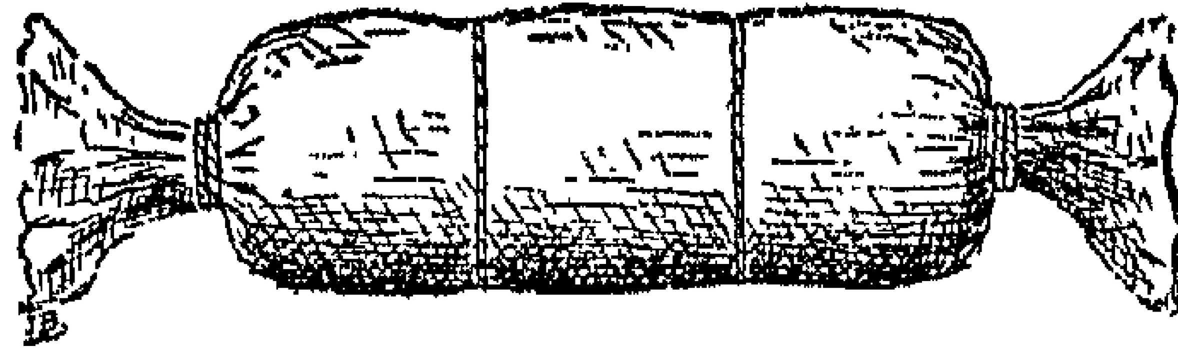


(رسم ٩٤) بيكاس روتي

ويرص محله ثانيا ويوضع على قاعدة مستطيله من العيش ومكبسية ببوريه من كبد الفراخ ويغرس رأس البيكاتشين عند الصدر من الامام ويرص حوله كروتون من العيش محمر فريتو ومكمي بكبد الفراخ وورق كريسون من الطرفين والجوانب ويخدم معه بوريه تفاح في إناء آخر والجو محل التسوية في الصلصيرا ويقدم فى الحال

ملحوظة: — أنواع البيكاتشين هي كأنواع السمان

جالانتين دي ڤولاي (انواع الباتيه) Galantine de volaille



(رسم ٩٥) جالانتين دي ڤولاى

جالانتين دي پوليه Galantine de Poulets

وهو أن تحضر فرخة كبيرة فيومي طرية وتخلي من العظم من جهة الظهر وترفع منها أيضا الموز لانها لا نفع لها داخل الجلانتينا لان بها عروق ثم ترفع من الصدر مقدار نصفه من الداخل وتخمر الفرخة في الماديرا والكونياك مدة نصف ساعة ثم تحضر مقدار ٥٠ جرام لارد مقطعه قطعا مربعة بحجم زهر الطاولة أوليه ضاني ومقدار ٥٠ جرام لسان أحمر ، ٥٠ جرام من التروف مقطعة ايضا قطعا مربعة وتخمر بالكونياك والماديرا ثم تحضر مقدار كيلو من الفارسة حرف (ج) الموضحه فى أنواع الفرس وتمزج معها التروف واللسان واللارد أو الليه والصدر ومقدار ١٠٠ جرام فستق أخضر مقشر طازج في الحال ثم تفرد الفرخة فوق قطعة من الشاش وتملأ بهذه الفارسه وتلف داخل الشاشة وتربط ربطا جيداً من الطرفين وتربط من الوسط بدوبارة وتسوى بوشية مغطاه بخلاصه البتلو ومفرودا بأرضية الكسارولة عظم الفرخه ومقدار من خضروات الشوربة وورقة لاورو وعودتان وعند ما تغلى توضع الفرخة وتغطيها وتسوى على نار متوسطة مدة ساعة أو ساعه ونصف على حسب كبر الفرخة ويوضع لها المحاوفالا صحيحاوعند تسويتها ترفع من محل التسوية وتفك من الشاشة وتغسل وتعصر عصراً جيدا وتلف ثانيا

بشدة وتربط من الجانبين ويثقل عليها تثقيلا خفيفا حتى تبرد وكيفية تخديمها هو ان تقطع مقدار ربعها او نصفها على حسب الطلب ثم توضع الفرخة في الصحن وأمامها چليه مفروم ويرص فوقه القطع المقطعه وتلمع بالچلية ووضع فى الثلاجه الي وقت الطلب ويوضع لها چليه مفروم حول الدائر وكروتون من الچليه ويقدم فى الحال

باتيه دي بوليه — Pâté de Poulets

وهو أن تحضر فرختين بدارا فيومى وتخلي من العظم ثم ترتع صدرها وتغطس في ماء مغلي مدة دقيقة ثم يغرس فيها من الداخل قطع من التروف واللسان بواسطه ابرة مخصوصه لذلك الذى يقال لها أبرة اللارد وباقي لحم الفرخه يجهز فارسة كما هى موضحه في أنواع الفرس حرف (ج) ثم تحضر قالب باتية مستدير ويبطن بعجين بات فونسية الموضحة فى أنواع العجين وتبطن العجينه من الداخل بقطع رفيعه من اللارد أو قطع رفيعة من الليه ويفرد بداخلها طبقة من الفارسه ويرص صدور الفراخ المغرسه بالتروف واللسان وطبقة أخري من الفارسه وأخري من صدور الفراخ حتى يتم ملأ القالب ويوضع من أعلى طبقة خفيفه من اللارد او الليه ويوضع معها ورقة لاورو ثم تغطى من أعلى بطبقة من العجين من عجينة الفيتاج ويلمع بصفار بيض خفيف ويسوى في فرن متوسط مدة ساعه أو ساعه ونصف ويثقب من أعلى قبل أن يدخل الفرن بثقب صغير ويغرس فية ورقه ملفوفه مثل المدخنة لتصريف البخار وبعد أن يتم تسويته يترك حتى يبرد ويملأ من المدخنة بچلية مستقوي من الفراخ ويوضع في الثلاجه لتانى يوم وعند الطلب توضعه فى صحن مستدير وتقطع منه مقدار الثلث أو النصف قطع دائر القالب وحولة چليه مفروم

باتيه دي كانيتو ـ باتيه البط — Pâté de Caneton

هو أن تحضر فارسه كالموضحه فى أنواع الفرس حرف (ج) وتمزج معها مقدار الربع فارسة عادية ثم تحضر بطه وتخليها من العظم وترفع صدرها وتقطعه قطعاً رفيعه وتخمرها فى المادير والكونياك معه مدة ربع ساعه ثم تملاها بالفارسة مثل الجلاتينا وتفرد بداخلها صدر البطه وقطع من اللارد او الليه مستطيله وقطع من الفواجرا وقطع من التروف مقطعه على اربعه قطع ثم تحضر قالب باتيه بيضاوى وتبطنه بعجينه البات فونسيه المخصصة للباتيه في انواع العجين وتفرد بداخل العجينه طيقة رفيعه من اللارد أو الليه مسواة بلانشيه ثم توضع داخلها البطه المملوءة بالفارسة وتغطى من أعلى بنفس العجينه او بعجينة الفيتاج وتثقب من أعلى وتغرس فيها ورقه صغيرة ملفوفه مثل المدخنه وتدخل في فرن متوسط لتسوى مدة ساعه أو اكثر على حسب كبر البطة وبعدان يتم تسويتها تترك حتى تبرد ثم تملأ من النقب من أعلى بچلية من خلاصه البط ويوضع فى التلاجه لتاني يوم وتخدم مثل الباتيه السابق شرحه

باتيه دي بيچون باتيه الحمام — Pâté de Pigeons

وهو أن تخلي مقدارا من الحمام وتملاة بفارسه جلاتينا وترصه وتسويه مثل باتية البط

باتيه دي كاي باتيه السمان — Pâté de Cailles

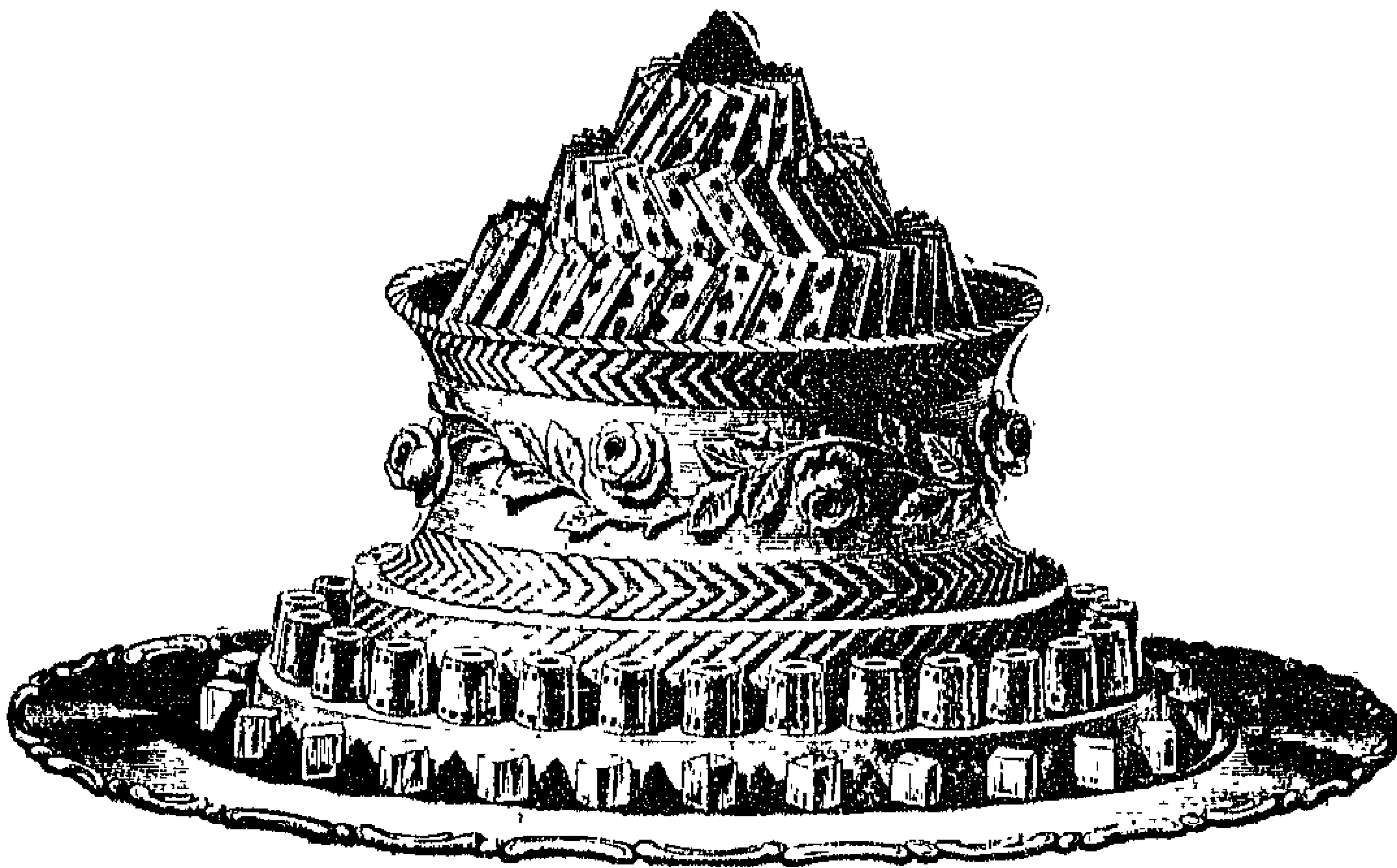
وهو أن تحضر مقدارا من السمان وتخلى من العظم من جهة الظهر وتنظف تنظيفا جيدا وتخمر قليلا بالمادير والسكونياك ثم تملاة بفارسة اجراتان الموضحة في انواع الفرس بحرف (ب) وتلفه على شكلة الطبيعى وتلف كل سمانه في قطعة من

اللارد رفيعه أو قطع من الليه رفيعه مسواة بلا نشيه قبل أن تقطع ثم تحضر مقدارا من عجينة البات فونسيه العادية الموضحة في أنواع العجين وتفردها على الترابيزه بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع قطعا مربعه قدر ما يلف فيها السمانة ثم تفرد في وسط قطعة العجين قطعا رفيعه من اللارد أو الليه وفوقه طبقة من الفارسة النية الموضحة في أنواع الفرس بحرف (ا) وتوضع فوقها السمانة وتغطى بطبقة من الفارسة وطبقة خفيفة من اللارد أو الليه ثم ترفع أحرف العجينة بالمردانة وتدهن بصفار بيض وتطبق على السمانة حتى تصير مثل البؤجه وترص في صينيه الواحدة بجوار الأخرى ويثقب من أعلى بثقب صغير وتوضع لها ورقة صغيرة ملفوفة مثل المدخنة وتدهن الجوانب بصفار بيض خفيف وتسوى في فرن متوسط مدة نصف ساعة وعند ما يتم تسويتها تزك حتى تبرد وتصب في المدخنة چليه مستقوي بخلاصة السمان وتوضع في الثلاجة لثاني يوم وعند الطلب ترص في وسط الصحن ومعها چليبه مفروم .

طريقة أخرى : ــ وهو أن تحضر قالب كيك مستطيل وتبطنه من الداخل بعجينة بات فونسيه لأجل الباتية الموضحة في أنواع العجين وتبطنه من داخل العجين بطبقة من اللارد أو الليه وتفرد بأرضيته طبقة من الفارسة النيه الموضحة في انواع الفرس (م) ثم ترص فوقها السمان بالطول مملوء بفارسة اجراتان مثل المتقدم ذكرها وتغطى أيضا بطبقة من الفارسة وأخرى من السمان وتغطى ايضا بطبقه من الفارسه وتغطى بطبقة من العجين ويثقب من أعلى بثقبين ويغرس بداخلها ورقة ملفوفة مثل المدخنة لأجل تصريف البخار وتسوى في فرن متوسط مدة ساعة وبعد ان يبرد يملاء من المدخنة بچليه مستقوي من خلاصة السمان ويترك في الثلاجه لثاني يوم ويقطع منه قطعا رفيعه ويرص في صحن مستطيل مع الباقي وحوله چليه مفروم

باتيه دي فواجراه تروفيه — Pâté de foié gras Truffés

هو أن تجهز الفواجراه كالسابق ذكره في قالب باتيه مستطيل ويمزج مع الفارسة مقدارا من التروف وبعد أن يبرد يقطع قطعا مربعة ويلمع بالچليبه ثم تحضر قالب باتيه من عجينة المكرونة مسوى فاضي وبعد ذلك يلمع بجلاس ديڤياند ويرسم بورد من الزبدة ويوضع في صحن مستدير ويرص في وسطه من أعلى قطع الباتية كما هي موضحة في الرسم حول چليبه مفروم ويرص حول القالب كروتون چليبه مقطع بقطاعة مربعه ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب



(رسم ٩٦) باتيه دي فواجراه تروفيه

باتيه دي ليڤر « باتيه ارانب » — Pâté de Liévre

وهو أن تحضر ارنب وتنظفه تنظيفا جيدا ثم تخلي منه الفليتو والسمانة والفخذه وتخمرها مدة نصف ساعة في الكونياك والماديرا ومعها مقدار ٥٠ جرام لارد أولية ثم تخلي باقي العظم من اللحم وتصنع من اللحم فارسة كما

هي موضحة فى انواع العجين لأجل الباتيه وطبقة تفرد بداخل العجينة طبقة من اللارد أو الليه وتفرد بأرضيته من الفارسة وترص فوقها فليتو الارنب وقطع من اللارد أو الية ويغطى بفارسة وطبقة من اللارد أو الية ويرش بقليل من اللارد واللسان مدقوقه دقا ناعما ويغطى بالعجين ويثقب من أعلى بثقب ويوضع بداخل الثقب ورقة ملفوفة مثل المدخنة لأجل تصريف البخار منها اثناء تسويتها ويسوى في فرن متوسط مدة ساعة أو ساعة وربع وبعد ذلك تترك حتى تبرد ثم تملأ من الثقب من أعلى بچليه مستقوى بخلاصة الارنب ويوضع فى الثلاجة لثاني يوم ويخدم مثل الباتيهات السابق شرحها.

باتيه دي فوا جرا باتيه كبده الاوز السمين Pâté de foie gras

تجهيزات : وهو أن تحضر مقدار ٧٥٠ جرام فليتو من لحم الخنزير ، ٩٥٠ جرام لارد طازجه ، ٢٥٠ جرام كبدة اوز سمينة نية ، ٥٠ جرام ملح وفلفل وقليل من البهارت وتدق الجميع فى الجرن دقاً ناعما جدا ثم تصفى من المنخل ثم تخمر كبدتين وزسيان فى المادير والكونياك مدة ربع ساعة وتغرس بقطع من التروف قبل التخمير ويوضع لها ملحا وفلفلا وبهارات ثم تحضر قالب باتيه مستدير او قالب شرلوت ويبطن بعجينه بات فونسيه عادية معجونه بدهن وتبطن من الارضيه والجوانب بالفارسة ثم توضع الكبدة فى الوسط وتغطي بالفارسة وتغطى فوق الفارسة بطبقة خفيفة من اللارد ويرش بقليل من البهارات وورق من اللاورو ثم تغطى من أعلى بطبقه من العجين مقطوعة بقطاعة منقوشة مدهونة من الحافة بصفار بيض وتنقش من أعلى بقطع من العجين وتدهن بصفار بيض وتثقب من الوسط ويوضع بداخله ورقة ملفوفة مثل المدخنه ويسوي في فرن متوسط مدة نصف ساعة تقريبا وعندما يتم تسويته يترك حتي تبرد ثم تصب بداخله وهو دافيء مقدارا من دهن الخنزير سائح بچليه مستقوى بالمادير وتوضعه فى الثلاجة الى ثانى يوم وكيفيه تخديمه على طريقتين

الطريقة الأولى : هو ان تخلع غطاء الباتيه من اعلى بالسكينة وتغطس الملعقة في ماء دافيء وتقطع منه من الداخل قطع بيضاويه وترصها في صحن حتي يتم ملأ القالب ثم تملأ القالب بچليه مفروم ورص الفواجرا الذى اخرجته بالملعقة فوق الچليه وتوضع القالب فوق صحن مستدير مفرودا بداخله فوطة او ورق دانتله واما الطريقة الثانية : — بعد ان يبرد الباتيه ثاني يوم يقطع من النصف بالطول بسكينة قطعا رفيعة ثم تقطعه قطعا رفيعة وترص في صحن مستطيل فوق چليه مفروم وبجانبه النصف الآخر وكروتون چليه حول الدائر ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب : ملحوظة : ويصح ان يوضع بدل لحم الخنزير لحم بتلو وبدل لحم اللارد دهن من الضأن من غطاء الكوستليته

تارين Terrine

التارين : هو مثل انواع الباتيه مثل تارين دى ڤولاى وهو يصنع من الفارسة التى تستخدم لباتيه الفراخ والفرق بين الاثنين اى بين التارين والباتيه هو ان الباتيه يسوي داخل العجين والتارين يسوى بدون العجين وكيفيته هو ان تحضر سلطانية او قالب مستدير وتبطنه بطبقة من اللارد او الليه وتفرد داخله طبقة من الفارسة وطبقة من صدور الفراخ وكذلك بالفارسة حتي يملا ويغطي من أعلى بطبقة من اللارد ويرص مع صدور الفراخ قطع من التروف وكيفية تسويته هو أن توضع القالب او السلطانية فى صينية داخلها ماء ويسوى في فرن

متوسط مثل الباتيه مدة ساعة او ساعة ونصف على حسب حجم القالب وعند خروجه من الفرن يثقل عليه تثقيلا خفيفا وهو داخل القالب حتى يبرد ثم تخلع من القالب او السلطانية وتنظف تنظيفا جيدا من الجوانب بالسكينة ثم تحضر قالب اكبر قليلا من الذي استوي فيه وتفرد بارضيتة طبقة من الچليه وبعد ان تجمد توضع داخل قالب التارين وتصب حولها الچليه من الجوانب وبعد ان يتجمد الچليه تقلب فى صحن مفرودا بداخله فوطة ويوضع له كروتو چليه حول الدائر ويخدم في الحال واذا اردت ان تحفظ لوقت بعيد توضع حولها بدلا من الچليه دهن مسوى وكذلك فوقها من اعلى لاجل الا يقرب اليها الهواء وتوضع في التلاجة لوقت الطلب . وتارين السمان او البكاتشين هو ان تحضر السمان وتخليه ويخمر في الكونياك والمادير ويخلع الصدر والباقي يضاف على الفارسة وترتيبه وتسويته مثل تارين دى ڤولاي اى تارين الفراخ وفى اثناء تسويته يغرس في وسطه بابرة او سكينة رفيعة واذا وجدت انها ساخنه بالتساوى فيعلم انها قد قربت من التسوية

انواع السلاطه

سلادا يدا Salada Aida

وهى تتركب من قلب الشيكوريه او قلب هندبيا مقدار النصف والنصف الآخر اجزاء متساويه من الطماطم مقشرة وخالية من البذر وفوند خرشوف مقطعة « ايمنسيه » ترس رفيع وفلفل حلو اخضر ني مقشر ومقطع چلين قصير وبياض بيض مسوي ومقطع (ايمنسيه) ترس رفيع وسلاطة بالخل والزيت ومستاردة زيادة وترش من أعلى بصفار بيض مصفي من المنخل

سلاد الا الماند « سلاطة المانى » Salade à la Allemande

وهي تتركب من بطاطس مسلوق وتفاح وخيار كرنشون وفليتو رنجه والجميع بالتساوي مقطعة قطعا صغيرة بحجم زهر الطاولة ويضاف عليها بصلة ومقدونس مفروم ويوضع لها صلصة بيض وهى تتركب من صفار بيض مسوي ومصفي من المنخل وممزوج بالمستاردة وخل وزيت وملح وبياض بيض مقطع چلين رفيع وترسم من أعلى بالبنجر

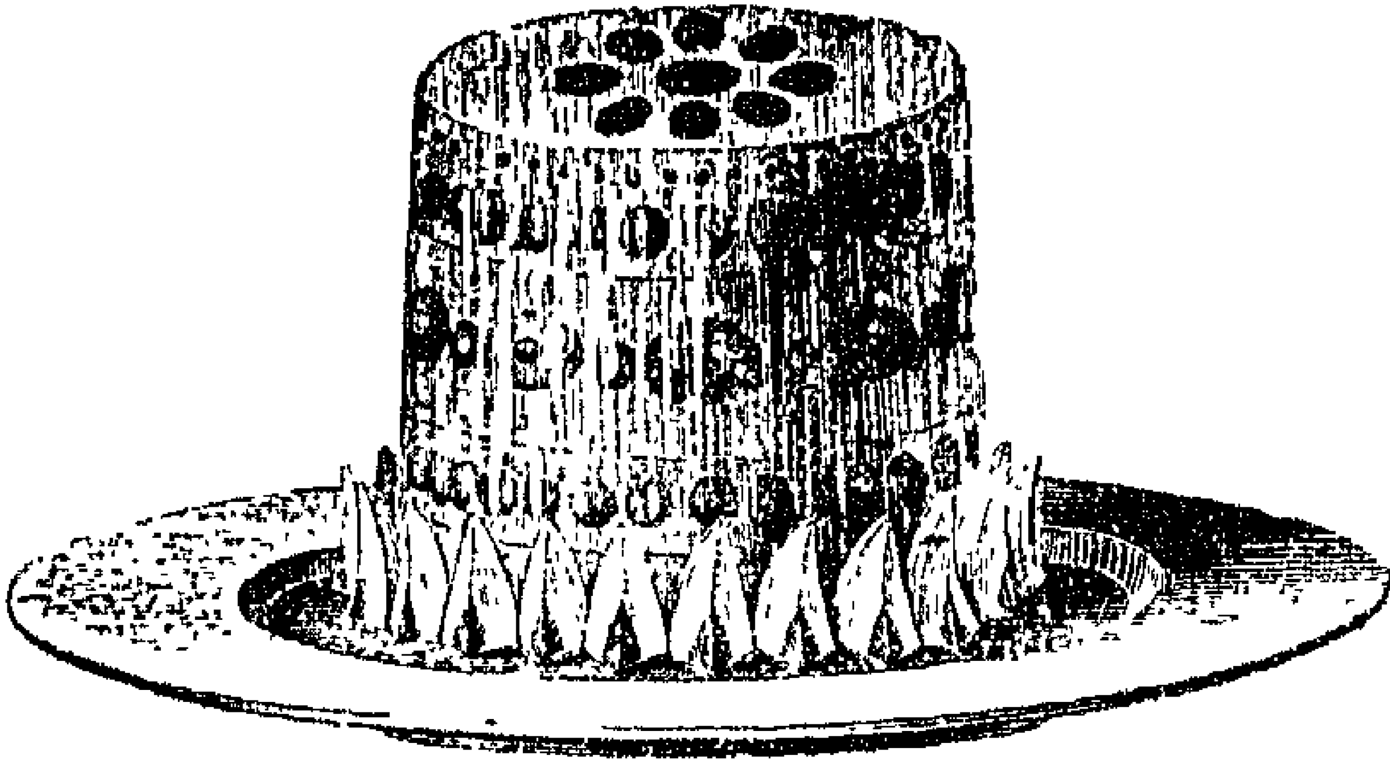
سلاد الا أمريكين « سلاطه امريكية » Salade à l' Americaine

وهى تتركب من طماطم مقشرة ومقطعة قطعا رفيعة وبطاطس مسلوق مقطع قطعا رفيعة مستديرة وكرنس مقطع چلين رفيع وبصلتين مقعطة قطعا رفيعة وبيض مسلوق مقطع قطعا مستديرة وصلصة السلاطة زيت وخل وملح وفلفل أبيض خفيف

سلاد باجاراسيون سلاطة باجاراسيون Salade Bagration

وهي تتركب من أجزاء متساوية بقلب كرفس ابيض مقطع چلين وصدور فراخ وفوند خرشوف مقطع قطعا صغيرة ومكرونة مسواة من الصنف الجيد مقدار ثلثى تسوية وتقطع وهى دافئة بطول ٥ سنتيمتر مقدار ضعف أي صنف منها ويخمر الكرفس والخرشوف من مدة ٢٠ دقيقة قبل الطلب فى خل وزيت وأخيراً يمزج معها صدور الفراخ والمكرونة ويمزج الجميع بمايونيز ممزوج ببوريه طماطم خفيف وتوضع فى سلطانية السلاطة وتصلح بالسكينة بيضاوي وترصها بأشرطة بالطول بالتروف ولسان احمر وبياض بيض مسوى وصفار بيض مصفي من المنخل مقدونس مفروم

سلاد الآبارزين « سلاطة باريس » Salade à la Parisienne



وهو أن تحمر قالب شرلوت سادة وتبطنه بالچليه وترس أرضيته بقطع من اللانجوست وتحته قطع من التروف في جميع أرضية القالب ويملأ من الداخل بماسدوان من الخضروات ممزوج بالچليه ويوضع فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير مفرود ابداخله فوطة وكروتون من الچليه حول الدائرة وبيض مسلوق ومقسوم على اربعه

(رسم ٩٧) سلاد الابارزين «سلاطة باريس»

ملحوظه : — ويمكن أن يستخدم بدل اللانجوست اذا لم يوجد تضع جمبرى

سلاد بولونيز «سلاطة بولونيز» Salade Polonaise

وهي تتركب من أجزاء متساوية من جزولفت وبنجر وخيار اخضر وخيار كرنشون وبطاطس مسلوق وبيض مسلوق وفلتو رنجه وتقطع الجميع قطعاً مربعه مثل زهر الطاولة ويرص كل صنف على حدته فى صحن السلاطة وبين كل صنف والاخر ربع بيضه مملوء بصلصة مايونيز مربوطة بالچليه وصلصة السلاطة زيت وخل ومقدونس مفروم واستراجون

سلاد روفنسال « سلاطة روفنسال » Salade Provensale

وهى تتركب من اجزاء متساوية خرشوف وطماطم مقشرة ومقطعه« اعنسيه» أي ترس رفيع ونوار الكوسة مقطع چلين وزيتون اسود وورق ريحان وفصين من الثوم مفرومة والصلصة زيت وخل موضوع عليها بوريه انشوجه

سلاد أوبيرا سلاطة أوبيرا Salade Opéra

وهي تتركب من أجزاء متساوية من صدور الفراخ ولسان أحمر وقلب كرفس أبيض وتروف مقطعة چلين وهرم من روس الاسبرج في الوسط وصلصة سلاطة مايونيز ممزوجة مع اللسان والكرفس والتروف وترسم حول الدائر بكلاوي الديك وقطع مستديرة من خيار الكرنشون

سلاد ايرما سلاطه ايرما Salade Irma

وهي تتركب من أجزاء متساوية من خيار أخضر ورؤوس الاسبرج وفاصوليا خضراء مقطعة سمبوسكا وقرنبيط وصلصة مايونيز ممزوجه بالكريمة ويضاف عليها ورق استراجون مفروم ومقدونس وترص في سلطانيه السلاطه وتصلح بيضاويه وتغطي بچلين رفيع من الاتوجه مثل الشعر ممزوجه بورق كروسون وترسم حول الدائر بورد من الفجل الاحمر ووردة من الاعلى

سلاد ايزابيل — سلاطه ايزابيل — Salade Isabelle

وهي تتركب من اجزاء متساويه من التروف وقلب كرفس أبيض وشامبنيون وبطاطس مسلوق وفوند خرشوف مسوي ومقطع « ايمنسيه » ترس رفيع وصلصه زيت وخل ويوضع عليها ورق سرفي أو مقدونس

سلاد ايطالين — سلاطة ايطاليا — Salade Italienne

وهي تتركب من أجزاء متساويه من الجزر ولفت وبطاطس وطماطم وفاصوليا خضراء مقطعه قطعا صغيرة وبازلا وزيتون محلي وقليل من الكبري وفليتو انشوجه مقطع قطعا صغيرة وبيض مسلوق ومقدونس واستراجون مفرومه وممزوجه بصلصة مايونيز

سلادچاپونيز — سلاطة چاپونيز — Salade Japonaise

وهى مثل سلاد فرنسييون

سلاد أو فروا الا چاپونيز — سلاطة فواكه الا چاپونيز — Salade aux Fruits à la Japonais

وهي تتركب من أناناس وبرتقال وطماطم وقلب لاتوجة أو خص وهذه الفواكه تقطع قطعا صغيرة مربعه إذا كانت ستخدم في قلب اللاتوجه وتقطع قطعا رفيعه إذا كانت ستخدم في قلب الخص وهذه الفروته تكون معزولة عن بعضها الاناناس ويوضع له عصير ليمون وطماطم وتوضع عليه قليلا من السكر والملح وقليل من عصير الليمون والبرتقال لا يوضع له شيء ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب وعند الطلب ترص الفواكه فوق قلب اللاتوجه أو الخص وقطعة من الطماطم وقطعة من البرتقال وتوضع في الوسط واللاتوجه حول الدائر وتكسي بكريمه ممزوجه بعصير ليمون وباقى الصلصه في الصلصيرا

سلادڤيينواز — سلاطة ڤيينواز — Salade Viennoise

وهى تتركب من قلب هينديبيا مقطع چلين ولسان وكورونشون وتروف ممزوجه مع بعضها وصلصه خل وزيت ممزوجه بالبابريكا (أى الفلفل الاحمر القرناؤطي)

سلاد والدروف — Salade Waldrof

وهي مكونه من أجزاء متساويه من كرفس راف مقطع قطعا مربعه صغيرة بحجم زهر الطاولة أو قلب كرفس أبيض وتفاح وجوز مقشر وتمزج بصلصه مايونيز وترسم بالجوز من أعلى

سلاد ويند سور — Salade Windsor

وهى تتركب من أجزاء متساويه من قلب كرفس وتروف وصدرو الفراخ ولسان أحمر وبكليس وشامبنيون مسوى

وتقطع چلين وتمزج بصلصه مايونيز بقليل من شطه كاين بيبر وتوضع في الوسط في سلطانيه السلاطه وتصلح بيضاوي وترسم بالتروف واللسان

سلاددانيشيف Salade Danicheff

وهي تتركب من أجزاء متساويه من رؤوس اسبرج وكرفس راف مسوى بلانشيه أو قلب كرفس أبيض وبطاطس مسلوق وفوند خرشوف وشامبنيون وتقطع «ايمنسيه» أي ترس رفيع ماعدا رؤوس الاسبرج وتمزج بصلصه مايونيز وترسم بالجمبري وبيض مسلوق وقطع من التروف

سلاد ديليس Salade Délices

وهي مثل سلاد أو فري الاجابونيز أي سلاطه الفواكه الاجابونيز السابق شرحها

سلاد ديمي داي Salade Demi Deuil

وهي تتركب من اجزاء متساويه من التروف وبطاطس مقطعان چلين ويمزجان بصلصه مستاردة ممزوجه بالكريمه وترسم حول الدائر بقطع من التروف مستديرة وقطع من البطاطس ويوضع فوق قطع البطاطس قطع مستديرة من التروف الصغيرة وفوق قطع التروف قطع مستديرة من البطاطس

سلاد داليلا Salade Dalila

وهي تتركب من أجزاء متساويه من موز وتفاح مقطعان (ايمنسيه) اى ترس رفيع وقلب كرفس مقطع چلين رفيع ويديل الكرفس بالماء والملح ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا ويمزج مع التفاح والموز ويمزج الجميع بالمايونيز وتوضع في سلطانيه السلاطه وتصلح بيضاوى وترسم بقطع من الموز

سلاد جولواز Salade Gauloise

وهي تتركب من اجزاء متساويه من التروف وبطاطس وكرفس وشامبنيون وتقطع (ايمنسيه) ترس رفيع وتمزج بصلصه مايونيز وتصلح بيضاويه وترسم بالتروف وجوز مقشر وورق لاتوجه حول الدائر

سلادراشيل Salade Rachel

وهي تتركب من اجزاء متساويه من قلب كرفس والتروف وفوند خرشوف وبطاطس مسلوق مقطعه چلين ورؤوس اسبرج ويتبن الكرفس بالماء والملح ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا وترص السلاطه في سلطانيه كل صنف على حدته ممزوج بالمايونيز ورؤوس اسبرج في الوسط

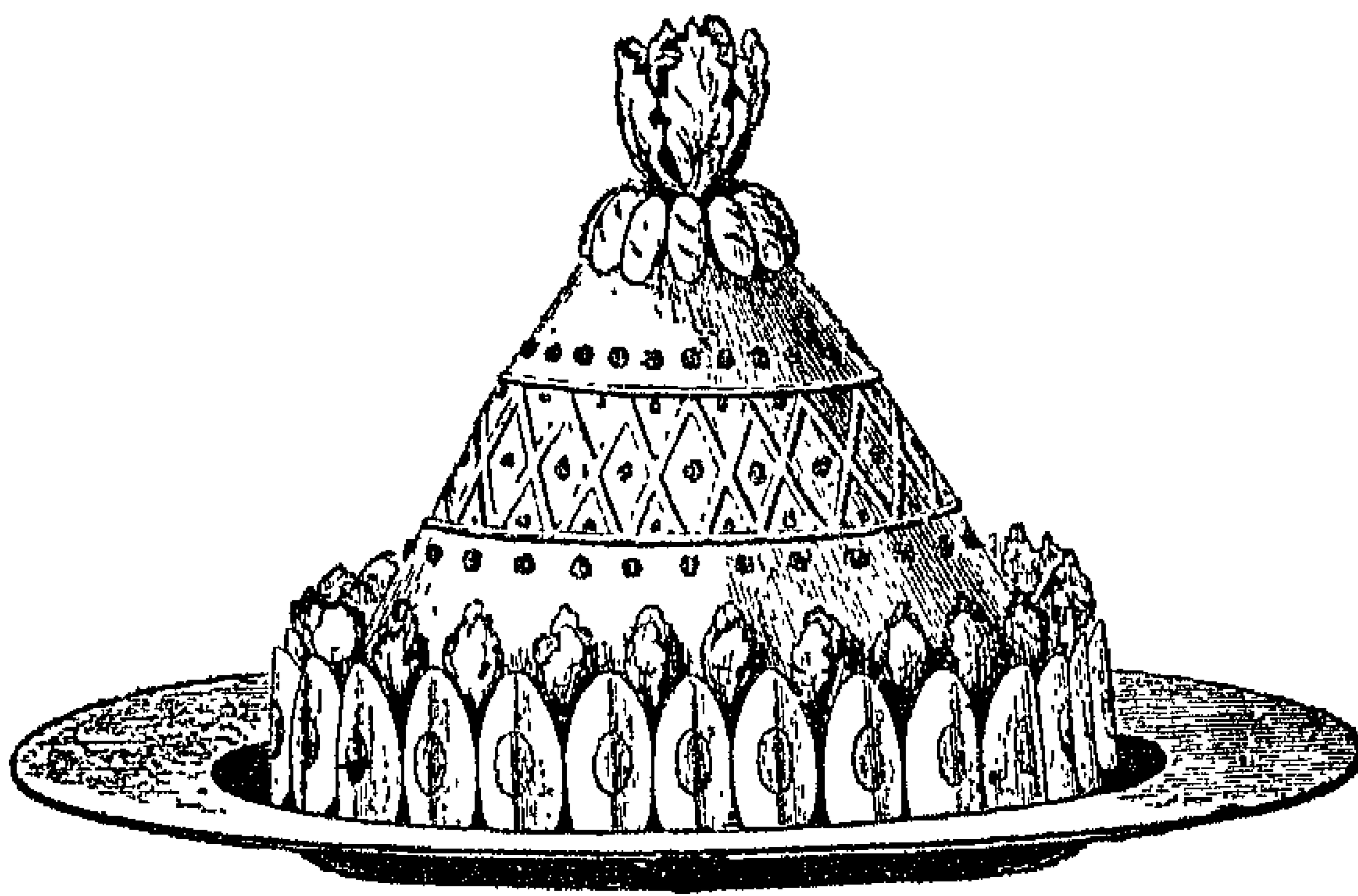
سلاد ريچانص Salade Régence

وهي تتركب من اجزاء متساويه من التروف مقطعه قطعا رفيعة وكلاوى الديك مقطعه (اعنسيه) اي ترس رفيع وكرفس مقطع قطعا رفيعه ورؤوس اسبرج ممزوجه بزيت وعصير ليمون وقليل من شطه كاين بيبر

سلاد الاروس Salade à la Russe

وهي تتركب من اجزاء متساوية ومقطعه قطعا صغيرة من جزر ولفت وبطاطس وفاصوليا خضراء وبازلا وتروف وشامبنيون ولسان أحمر وقطعا من اللانجوست أو الجمبرى وكبرى وخيار كورنشون وفليتو انشوجة وتمزجها بصلصة مايونيز وترسم حسب الطلب : —

ملحوظة — ويمكن ان تعبأ فى قالب بيضاوى مستدير مبطنا بالچليه ومرسوم بقطع من التروف وخيار الكورنشون وتمزج السلاطة بالمايونيز ممزوجا بالچليه وبعد ذلك تقلب في صحن مستدير وترسم دوائرها ببيض مسلوق ومقطع على أربعة قطع وقطعا من قلب اللاتوجة ويغرس فيها من أعلي قطعا من قلب اللاتوجه



(رسم ٩٨) سلاد الاروس

سلاد توسكا Salade Tosca

وهي تتركب من صدور الفراخ وتروف بيضاء وقلب كرفس مقطعه قطعاً مربعة صغيرة وتخمر قليلا بخل وزيت ثم تمزج بمايونيز ممزوج بالمستاردة وبوريه انشوجة ويمزج معها مقدار النصف جبنه برمزان مقطعة مثلها

سلاد تريدرن Salade Trédern

وهي تتركب من الاشياء الآتية :— كريفيس أو جمبرى مقطع علي أثنين بالطول مقدار ٢٤ واحدة ومقدار ٢٤ ويتر مسواة بوشيه بالليمون ومنظفه تنظيفا جيدا ومقدار ٣ ملاعق رؤوس اسبرج ومقدار ١٠ قطع من التروف مقطعه (اعنسيه) أى ترس رفيع وتمزج بصلصه مايونيز ممزوج معه ملعقتين بوريه من الجمبري مسوى الا امريكين

سلاد كبريس Salade Coprice

وهي تتركب من أجزاء متساوية من اللسان والتروف وهيندبيا وصدور الفراخ وفوند خرشوف مقطعة چلين وصلصة خل وزيت ومستاردة

سلاد كبريس دي رين Salade Caprice de Reine

وهي تتركب من أجزاء متساوية من الهندبيا والتفاح مقطعه (ايمنسيه) ترس رفيع وجلين من التروف وكرفس ويمزج الجميع بصلصة مايونيز

سلاد كارمن SaladeCarmen

وهي تتركب من أجزاء متساوية من الفلفل الاحمر الحلومسوى جريبهومقشر ومقطع قطعا مربعة صغيرةوقطع صغيرة من صدور الفراخ وبصله خضراء وأرز مسلوق بالماء والملح ومغسول بالماء البارد غسلا جيداً والصلصه زيت وخلومستاردة واستراجون مفروم

سلاد شاتيلين Salade Châtelaine

وهي تتركب من أجزاء متساوية من البيض المسلوق وتروفوفوند خرشوفوبطاطسمسلوق مقطعة(ايمنسيه) أي ترس رفيع والصلصه زيت وخل وملح وفلفل خفيف واستراجون مفروم

سلاد فرانسيون Salade Francillon

وهي تتركب من النصف (مول) أى ميديا مسواة بوشيه بالليمون ومنظفه تنظيفا جيداً والنصف الآخر بطاطس مسوي مسلوق ومقطع (ايمنسيه) أى ترس رفيع ويخمر في نبيذ شابلي وعند الطلب يوضع بها صلصة خل وزيت ومقطع من التروف من الاعلى

سلاد ماسكوت Salade Mascotte

وهي تتركب من أجزاء متساويه من البيض المسلوق وكلاوى الديك مقطعه (ايمنسيه) اى ترس رفيع وقطعا من الجمبري ورؤوس اسبرجوتروف مقطعةقطعا صغيرة ويمزج بصلصهمستاردة ممزوجه بالكريه وترسم من أعلى حسب نوعها

سلادماري استيار Salade Marie Stuart

وهى تتركب من جزئين متساويين جلين من الكرفس وجلين من قلب اللاتوجه والصلصة خل وزيت وملح وفلفل وقليل من المستاردة وترسم من اعلى ببيض مسلوق مقطع على اربعة قطع وتروف مقطعة قطعا صغيرة« ترنش »

سلاد ميرسيديه Salade Mercédés

وهي تتركب من أجزاء متساوية جلين من الكرفس مقطع قطعاً رفيعه جداً وبنجر وطماطم مقشرة وخالية من البذر وشكوريا أوهينديبيا ويوضع كل صنف على حدته والصلصه صفار بيض مسوي ومصفي من المنخل وممزوج بملح وفلفل وخل وزيت جوز

سلاد مينيون Salade Mignonne

وهي تتركب من اجزاء متساوية من التروف وفوند خرشوف وكرفس رف او كرفس ابيض عادى وبطاطس مسلوق مقطعه قطعاً صغيرة مربعة ورؤوس اسبرج وتلمع كل صنف على انفراد ويرص فى سلطانية السلاطة كل صنف على حدته وصلصة مايونيز في الوسط

سلاد مينيو Salade Mignon

وهى تتركب من جزئين متساويين جمبري مقطع قطعاً صغيرة وفوند خرشوف مقطع ايضاً مثله ممزوجان بصلصة مايونيز الاكريم وممزوجا بقليل من شطة كاين بيبر ويرسم حول الدائر بسور من التروف مقطعه قطعاً صغيرة

سلاد ميموزا Salade Mimosa

وهى تتركب من اجزاء متساوية من فصوص البرتقال مقشرة وعنب مقشر وخاليا من البذر وموز مقطع قطعاً صغيرة وترص في قلب لاتوجه مقسومة على اثنين والصلصة كريمة طازجة ممزوجة بعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل الابيض خفيف جداً

سلادمونت كارلو Salade Monte Carlo

وهو ان تحضر مقداراً من اليوسف افندي بعنقه وكل واحدة فيها ورقة ويقطع من اعلى بقطاعه مستديرة مثل الغطاء ويظل فيها العنق والورق ثم يخلى باقى اليوسف افندى ويقطع اجزاء متساوية وقطعاً صغيرة من الاناناس وفصوص برتقال مقشرة وتقطع ايضاً قطعاً صغيرة وقدرها حب رمان وتمزج بكريمة طازجه ممزوجة بعصير ليمون وملحا خفيفا ويملا بها اليوسف افندى ويغطى بالغطاء الذى به العنق والورق ويرص فوق ثلج مدقوق دقا ناعماً داخل السلطانية اوفي صحن غويط وبين الواحدة والاخرى قلب لاتوجه صغير ومقسوم على اثنين ويرص ايضاً على طريقة أخرى وهى ان ترص كل اليوسف افندى في صحن صغير فوق ورق من قلب اللاتوجه وتقدم على ماهي

سلاد ميدينيت Salade Midinette

وهى تتركب من أجزاء متساوية من التفاح المزز اوتفاحا معصوراً عليه ليمون وصدور فراخ وقلب كرفس ابيض وجبنة جرافيرا طازجة وتقطع چلين تخين ويوضع لها اولازيتا وخلاوملحا وفلفلا خفيفا ثم تمزج بمايونيز خفيف

سلاد مونت كريستو Salade Monte-Cristo

وهى تتركب من أجزاء متساويه مقطعه قطعا صغيرة مربعه وهى تروف وبطاطس مسوي وقطعا من اللانجوسب أو الجمبري وبيض مسلوق ويوضع كل صنف علي حدته وقلب لاتوجه في الوسط والصلصه مايونيز بالمستاردة فرنساوي

سلادمونت فيرمي Salade Monte Fermeil

وهى تتركب من اجزاء متساويه من سلسفى مسوى بالليمون ومقطع قطعا صغيرة بطول ٥ سنتيمتر وبطاطس مسوى وفوند خرشوف مقطعة ترس رفيع وبياض بيض مقطع چلين ويمزج بزيت وخل وملحا وفلفلا خفيفا ويرص في وسط صحن بيضاوي ويكسى من أعلى بصفار بيض مسوى مصفى من المنخل ويرش بمقدونس مفروم

سلادموسكوفيت Salade Moscovite

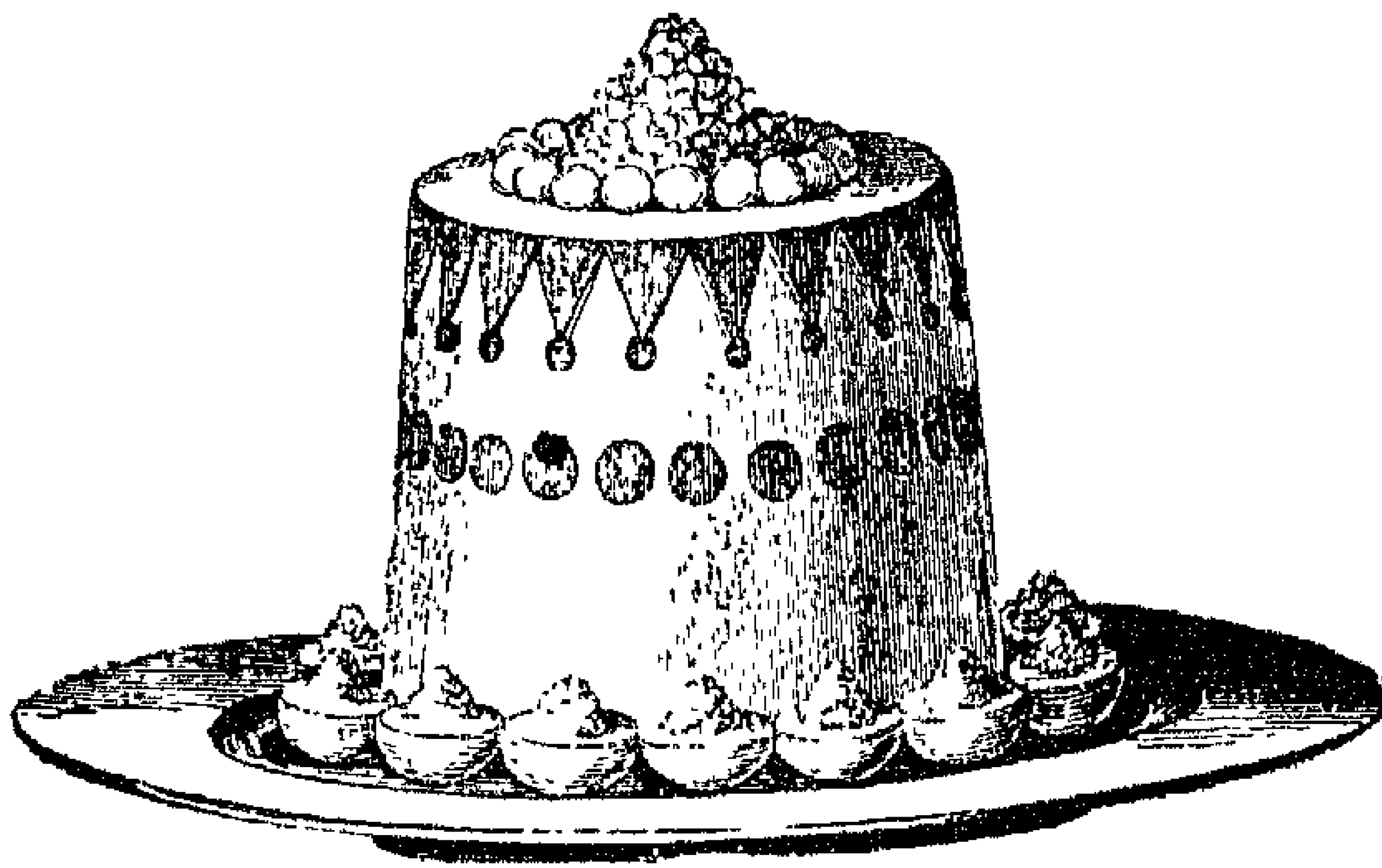
وهى مثل سلاد الاروس وتعبا في مول بيضاوي ممزوجة بالچلية وتقلب في وسط صحن مستدير وحولها تارتليت صغيرة من العجين مسوى فاضي ومملوء بالكفيار

سلاد مونت مورينسى Salade Mont Morency

وهي تتركب من جزئين متساويين قلب كرفس مقطع چلين رفيع والجزء الاخر كريز خاليا من البذر والصلصة كريمه ممزوجة بريفور مبشور (الريفور هو فجل افرنكي ويوجد عند البقالين الكبار) وعصير ليمونه

سلاد دي بوليه Salade de Poulet

وهو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع قطعا مربعه صغيرة مثل زهر الطاوله ومقدار النصف اسان احمر مقطعا مثلها وقليل من التروف ومقدار الربع بطاطس مقطعه قطعا صغيرة وتوضع في سلطانيه وتخمر فى قليل من الخل والملح والفلفل الابيض خفيف ومقدارا من ورق الاستراجون مفرم وتترك مخمرة مدة ربع ساعه وبعد ذلك تمزج بصلصه مايونيز ممزوجه بالچليه وقليل من الكري ثم تحضر قالب شرلوت سادة ويوضع فوق الثلج وتبطن بالچليه ويرسم بقطع من التروف وخيار الكورنشون



(رسم ٩٩) سلاد دي بوليه

ويملا بالسلاطه ويترك على الثلج حتى يتجمد وبعد ذلك تقلب في صحن مستدير ويرص حول الدائر فوند خرشوف مملوء بقطع من صدور الفراخ ممزوجة بالمايونيز وورقة استراجون وكذلك من اعلى القالب

سلاد موجيت Salade Muguette

وهي تتركب من اجزاء متساويه من قلب الشيكوريا او هينديبيا وتفاح مقطع (اعنسيه) ترس رفيع وقلب كرفس مقطع چلين رفيع مثل القشر وطماطم مقشره ومعصورة عصرا جيدا ومقطعه (اعنسيه) ترس رفيع وتخمر قليلا في الليمون وينقع الكرفس فى ماء وملح ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا ويمزج مايونيز مصنوع بصفار بيض مسوى ويرسم حول الدائر بورد من الفجل الاحمر وورق سرفي او مقدونس

سلاد بالواز Salade Paloise

وهى تتركب من اجزاء متساوية من رؤوس الاسبرج وخرشوف مقطع على أربعة قطع وچلين كرفس راف أو قلب كرفس ابيض والصلصة خل وزيت ومستارده فرنساوى

سلاد بوليت Salade Poulette

وهي تتركب من اجزاء متساويه چلين من قلب الكرفس و بطاطس مسوي و تروف وفاصوليا خضراء وصلصه مايونيز

سلاد نيسواز Salade Nicoise

وهى تتركب من اجزاء متساويه من فاصوليا خضراء وطماطم مقشرة ومقطعه على اربعه قطع وخاليه من البذر وبطاطس مسوي ومقطع قطعا مستديرة او مربعة مثل زهر الطاوله ويرسم بكبري وزيتون وفليتو انشوجه والصلصه زيت وخل وقليل من المستاردة وملحا وفلفلا

سلاددي نون Salade de Nonnes

وهى تتركب من جزئين متساويين من الأرز مسوى بماء وملح ومبرداً عليه بالماء ثم يصفي جيدا ويجفف على فوطة ويمزج بچلين من صدور الفراخ ويوضع فى السلاطة ويصلح بيضاوي ويرش بتروف مفرومة والصلصة زيت وخل ومستاردة

سلاد كريسونيير Salade Cressonniére

وهي تتركب من جزئين متساويين من بطاطس مقطع قطعا مستديرة وورق كريسون والصلصة خل وزيت ومستاردة خفيف وملحا وفلفلا ويرش ببيض مسوي ومقدونس مفروم

انواع السلاطة البسيطة

أنواع السلاطة الخضراء

سلاد كيرديلينو سلاطة قلب اللاتوجه Salade Coeur de Laitue

سلاد رومين سلاطه الخص Salade Romaine

سلاد شيكوريه سلاطه الشيكوريه Salade Chicorée

سلاد انديث سلاطة هينديبيا Salade Endive

سلاد سيليري سلاطة الكرفس Salade Céleri

سلاد پوربييه سلاطه الرجله Salade Pourpier

سلاد دي بيتيراف سلاطه البنجر Salade de Betterave

وهو أن تسلق البنجر وينظف ويقطع مستدير أو چلين ويوضع له ملحا وقليل من السكر وخل وزيت ويوضع في السلطانية ويرش بمقدونس مفروم وقد يوضع له مستاردة حسب الطلب

سلاد دى بوم دي تير سلاطه بطاطس Salade de Pommes de terre

وهو أن تسوى مقداراً من البطاطس بقشرة وبعد أن يبرد يقطع على اثنين ويلف لفا مستديرا ويقطع قطعا صغيره ويوضع له زيت وخل وفلفل خفيف ومقدونس مفروم

سلاد دى تومات سلاطه الطماطم Salade de Tomates

وهو أن تحضر مقدارا من الطماطم وتقشر وتعصر عصرا جيدا وتقطع على أربعة قطع أو (اهنسيه) ترس رفيع ويوضع لها ملحا وفلفلا وزيت وخل واستراجون ومقدونس مفرومه

سلاد دي سيليري سلاطه الكرفس Salade de Céleri

وهو أن تحضر مقدارا من قلب الكرفس الابيض ويبشر بالمبشرة وتقطع العيدان بطول ٤ سنتيمتر تقريبا وتوضع فى ماء بارد أو ماء مثلج مدة ساعة ويجفف تجفيفا جيدا ويوضع له صلصة مستاردة ممزوجة بالكريمه

سلاد دى شوفلير سلاطة القرنبيط Salad de Choux Fleurs

وهو أن تحضر مقدارا من القرنبيط الابيض الطازج ويسلق بالماء والملح وبعد تسويته يبرد عليه بالماء البارد ويصفى جيدا من الماء ويقطع قطعا متساوية ويرص بالتساوي في سلطانية السلاطة ويرش بالصلصة خل وزيت ممزوجة بملح وفلفل خفيف وورق سرفى أو مقدونس مفروم

سلاد ديشوروج سلاطه كرنب احمر Salade de Choux Rouges

وهو أن تفرم مقدارا من قلب الكرنب الاحمر چلين رفيع مثل الشعر وتوضع له ملحا وفلفلا خفيف وزيت وخل قبل الميعاد بمدة ٦ ساعات على الاقل

سلاد دي كونكوبري سلاطه خيار Salade de Concombres

وهو أن تقشر مقداراً من الخيار وتقطعه قطعا ويرش بالملح مخروج بالماء منه ثم يغسل من الملح ويجفف في فوطة ثم يوضع له خل وزيت ويرش عليه ورق سرفي او مقدونس مفروم

سلاطه الخضروات الناشفه

وهي مثل الفاصوليا البيضاء وخلافها اى بعد ان تسوى بالماء والملح وتبرد في مائها ثم تصفى من الماء وتوضع لها زيت وخل ومقدونس مفروم ويخدم معها في صحن آخر بصل مفروم فرما ناعما جداً ويدعك في الملح ويغسل بالماء غسلا جيداً ويصفى ويعصر بالفوطة

أنواع الخضروات ليه ليجوم Les lé Gumes

ارتيشو خرشوف Artichauts

أرتيشو الا باريجول Artichauts à la Barigoule

وهو أن تحضر مقدارا من الخرشوف وتقشر منه الورق الاخضر بالسكينة من اسفل وتلف لفا بيضاوية وتدعك بالليمون وتقطع من أعلى القطعة الخضراء وتسلق بالماء والليمون مدة ٥ دقائق ثم يبرد عليها بالماء البارد وتصفى ويخرج منها القلب وعملا بفارسة دوكسيل الموضحة فى باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرناتير ويمزج معها جمبون مفروم ومقدونس وتلف بقطع من اللارد وتربط بالدوبارة وترص في سطوار مفروداً بأرضيته خضروات مقطعة قطعا صغيرة وتوضع لها نبيذ أبيض وملحاً وفلفلا خفيفاً ويغطي وتسوى على نار متوسطة وبعد اتمام تسويتها ترفع وتفك من اللارد وترص في صحن غويط وتنظف الدهن من محل التسوية وتوضع لها مقدار كبشتين صوص ديمجلاس وتترك تغلي حتي ترسي على الثلث وتصفى من الشنوار ويكسى بها الخرشوف ويقدم فى الحال

ارتيشو الابولانچير خرشوف الفران Artichauts à la Bolangére

وهو ان تحضر مقدارا من الخرشوف المتوسط الحجم ويقشر منه قشرة أو اثنين حول الدائر فقط وتصلح من أسفل بيضاوى ويقطع جزء صغير من اعلى ويخلى من الداخل ويدعك بالليمون ـ يملا بفارسه من اللحم التى ممزوجة بجزء من السمين ويوضع لها ملحاً وفلفل وجوز الطيب وتعزم مرتين وبعد ملأ الخرشوف تلف كل خرشوفه داخل قطعة عجين من عجين العيش ومن عجينة الباتيسه وترص فى صينية وتسوى فى فرن متوسط مدة ساعة ونصف تقريبا وبعد اتمام تسويتها تستخدم مثل ماهي

بينييه داريتشو كولبير Beignets d Artichauts Colbert

وهو ان تحضر مقدار ٢٠ خرشوفه صغيره والجميع متساوية وتقشر من الورق الاخضر وتقشر خفيف من أسفل وتلف بيضاوي وتقطع من الوسط بين الورق ولحم الخرشوف ويخلى قعر الخرشوف حتى يصير مثل الاقماع الصغيرة ويدعك بالليمون وتغلى مدة ٥ دقائق في ماء وليمون وبعد ذلك ترفع من الماء وتوضع في كسارولة أخرى وتغطى بمقدار من مرقة الفراخ أو اللحم وتوضع لها قطعة زبدة طازجة وعصير ليمونه وملح وورقة لاوروصغيرة ويغطى بورق اجلاسيه ويغلى على نار متوسطة حتى يتم تسويتها مقدار ثلثى تسوية ثم ترفع من الكسارولة وتوضع فى صحن حتى تبرد وتملأ ها بفارسه اجراتان الموضحة في أنواع الفرس وتمزج بدوكسيل ناشف الموضح في

باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويطبق كل اثنين على بعض وتشك بالطول بسيخ صغير من الخشب وعند الطلب تغطي في عجين بانفري الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتحمر فريتو وترفع منها اسياخ الخشب وترص على فوطة أو ورق دانتله داخل صحن وحولها مقدونس فريتو وليمون مقطع على اربعة قطع وصوص كوابيرفي الصلصيرا ويقدم في الحال

ارتيشو الا بروفينسال   خرشوف الا بروفنسال   Artichauts à la Provençale

وهو أن تحضر خرشوف صغير جداً حسب الطلب وينظف تنظيفاً جيداً من الورق الاخضر ويقشر من اسفل ويلف بيضاوي ويدعك بالليمون ويوضع في برمة بها مقداراً من الزيت المقدوح ويوضع له ملحا وفلفلا ويغطى ويترك يسوى على النار مدة ١٠ دقائق ثم تضيف عليه مقدار ١٢ خرشوفة ونصف كيلو بازلا خضراء طازجه ولاتوجة مقطعة چلين رفيع ويغطى ويكمل تسويته على نار هادئة ولا يوضع له ماء ويكمل تسويته بالماء الخارج من اللاتوجة وعندما يتم تسويته يقدم مثل ماهو في البرمة

ارتيشو استانلي   خرشوف استانلي   Artichauts Stanle

وهو أن تحضر مقدار ٢٠ خرشوفة صغيرة طرية وتنظف منها الورق وتقشر من اسفل وتلف بيضاوي وتقطع من النصف وتخلي القاعدة من الداخل ويدعك بالليمون ثم تحضر سطوار بداخله ٥٠ جرام زبدة وتوضع بداخلها مقدار بصلتين مقطعة (اعنسيه) ترس رفيع ومغليه غلوة واحدة بالماء ومقدار ١٥٠ جرام چمبون نى ويرص فوقها الخرشوف وتغطى وتترك تلف مع بعضها مدة ١٠ دقائق وتطفي عليها بمقدار كوبة نبيذ ابيض وتترك تغلي حتى ترسي ثم تغطي بصلصه بشامل خفيفة وتترك على نار حتى يتم تسويتها ثم ترفع الخرشوف وترصه في صحن غويط وتوضع الصلصه على النار وتضع لها مقدار كبشة من الكريمة وتغلي على النار بسرعة مع استمرار التقليب حتى ترسى على النصف وتصفى من المنخل أو من الفوطة مع الدعك بالملعقة الخشب دعكا جيداً حتى يصفي البصل مع الصلصه وتخفق بمقدار ٢٠ جرام زبدة طازجة وتكسى بها الخرشوف ويرش من أعلى بچمبون مقطع قطعاً صغيرة ويقدم في الحال ويمكن أن يوضع بدل الچمبون النى لحم ضأن ويرش بلسان مفروم

ارتيشو كافور   خرشوف كافور   Artichauts Cavour

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفة متوسطة الحجم وتقشر من الورق الاخضر وتقطع من اعلى مقدار النصف ويخلى من الداخل ويقشر الخرشوف من اسفل ويلف لفاً بيضاويا ويدعك بالليمون ويسوي بمقدار من مرقة الفراخ أو اللحم وتوضع له عصير ليمونة وقطعة زبدة صغيرة وملح ويغطي بورق اجلاسيه ويسوي على نار هادئة وبعد تسويته ترفعها واحدة واحدة وتوضع على مصفاة لتصفي جيداً من الماء ثم تغطس في زبدة سائحة ويلف في جبنة برمزان وجرائيرا ميشورة وترص في صحن فرن مدهون زبدة ويرش بالجبنة من أعلى وزبدة خفيفة ويورد في فرن حام ثم تفرم بيضتين مسواه بياض وصفار وتوضع في طاسة مع ملعقة زبدة طازجه وتحمرها على النار قليلا وتوضع لها قليلا من خلاصة الأنشوجة وملعقة مقدونس مفروم ويرش فوق الخرشوف بعد خروجه من الفرن ويقدم في الحال وخيط من الچو حول الدائر

كيردار تيشو كلامار قلب خرشوف كلامار Coears d Artchauts Clamert

هو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه متوسطة الحجم وتقشرها من الورق الأخضر وتقشر من اسفل بالسكينة وتصلحها بيضاوي وتقطع من النصف ويخلى من الداخل وتدعك بالليمون وترصها في كوكوت من الفخار به مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ومقدار ١٠ قطع من الجزر موضبة مثل فصوص الثوم ومقدار ٦ ملاعق بازلا خضراء وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وقطعة كراث وقطعة كرفس وتوضع لها مقدار كوبة ماء وملحا وفلفلا خفيفا ويغطى ويسوى على نار هادئه مكمورة وعند اتمام تسويتها ترفع حزمة الخضروات وتربط الصلصة بقطعة زبدة صغيرة ممزوجة بالدقيق وتستخدم مثل ماهي داخل الكوكوت

كيردار تيشو جران دوك قلب خرشوف جران دوك Coears d Artichauts Grand-Duc

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه كبيرة وتنظف تنظيفا جيدا من القشر وتقشر من الجهة السفلى وتصلح بيضاوية ويخلى من الداخل وتدعك بالليمون ويسوى بالماء والليمون والملح وبعد تسويته يصفى منه الماء ويرص في صحن فرن مكسى بأرضيته صوص كريم ويكسى ايضاً بنفس الصلصة ، يرش بجبنة برمزان مفرومة وزبدة سائحة خفيف ويور في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له هرم صغير من رؤوس الاسبرج في الوسط ويوضع فوق كل خرشوفة قطعة تروف ملمعة بجلاس ديفياند ويقدم في الحال

كيردار تيشو ماريشير قلب خرشوف ماريشير Coears d Artichauts Maraichére

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفة وتقشر من الورق الاخضر وتقشر من أسفل بالسكينة ويصلح بيضاوى ويقطع من الوسط ويخلي من الداخل ويسلق بالماء والليمون مقدار ثلث تسوية ثم تحضر كسارولة وتحمر بداخلها بصلة محمرة بالزيت مقدار نصف تسوية وقطعة من الكراث مقطعة ترس رفيع وتوضع عليها مقدار ثلاث طماطم مقشرة وخالية من البذر ومفرومة بالسكينة وفصين من الثوم مفرمه وتوضع لها ملحا وفلفلا خفيفاً ثم توضع الصلصة فى كوكوت من الفخار وترص فوقها الخرشوف وبين الخرشوف وبعضه بطاطس موضب توضيباً بيضاويا بحجم الخرشوفه وتوضع لها نبيذ ابيض وتغطى الخرشوف بورق حميض وورق سبانخ مقطفان تقطيفاً جيدا من العروق والاثنين بالتساوي ويغطى الكوكوت ويسوى على نار هادئة جدا في الفرن أو على جانب الوابور وعند اتمام تسويته يقدم مثل ما هو فى الكوكوت

كروت أو فوندارتيشو Croute au Fonds d Artichauts

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضب فوند أي تقشر من أسفل وتنظف من الورق الاخضر وتقطع من الوسط ويخلي من الداخل ويدعك بالليمون ويقطع (اعفنسيه) أي ترس رفيع ويسوى مقدار نصف تسوية فى بهريز ابيض وعصير ليمون ثم تصفى منه البهريز ويغطى بكريمة طازجة ويكمل تسويتها مع الكريمة على نار هادئة بعد أن يوضع له ملحاً وفلفلا خفيفا وقليل من جوز الطيب وبعد اتمام تسويته وترسى الكريمة على مقدار الربع تخفق على جانب الوابور بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة ويعبأ الخرشوف والصلصة داخل تورته من العجين مسواة فاضية بحرف واطي ويوضع لها جرنيه حول الدائر على حرف التورته هلالات من عجينة الفيتاج ويقدم فى الحال

كارتييه دارتيشو دياتريش خرشوف على اربعه دياتريش Quartiers d'Artichauts Diétrich

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوف وتوضبهافوند من اسفل فقط بدون الورق وتقشرها وتلفها بيضاويا وتخليها من الداخل وتدعك بالليمون وتسويها بلانشية بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تصفى عنها الماء وتحضر كسارولة بها مقدار ٥٠ جراما زبدة وبصلة رفيعه مفرومة فرما ناعما وتلف البصله على النار ثم يلف معها الخرشوف وتغطيها بصلصة ڤوليتية خفيفة وتوضع لها ملحا وفلفلا خفيفا وتغطى وتسوى على نار هادئه على جانب الوابور وعند اتمام تسويتها ترفع الخرشوف فى كسارولة أخر وتضع الصلصه على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على النصف واخيرا يوضع لها ملعقتان من الكريمة وتصفيها فوق الخرشوف ويغرف الخرشوف فى وسط قالب ارز مستدير مثل الكعكة مسوى روز وتومزوج بالتروف ويخدم في الحال

كارتييه دارتيشو الا ايطاليين Quertiers d'Artichauts à la Italienne

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوف وتوضعها فوند مقطعة على اربعه وتسويها بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تصفى عنها الماء وتضعها في كسارولة بارضيتها قطعة كرفس وجزر وكرات مقطعة ترنش وقليل من الزبدة ثم تضعها في فرن مدة ١٠ دقائق مع الخضروات وتغطي عليها بكوبة نبيذ ابيض وكبشتين چو بتلو ويغطى ويسوي على نار هادئة جدا على جانب الوابور او في الفرن وبعد اتمام تسويتة ترفعها فى كسارولة اخرى وتصفى محل التسوية وتضعها على النا حتى يرسي وتمزجه بصوص ايطاليين الموضحه في انواع الصلص ويكسى بها الخرشوف وعند الطلب يغرف في صحن غويط

كارتييه دارتيشو الا ليونيز خرشوف الاليونيز Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفة وتوضبها فوند مقطعة على اربعة ومسوي بلانشيه بالماء والليمون مدة عشر دقائق وتضع في سطوار بعد ان تصفى ماعليها من الماء وتضع عليها مقدار ٤ بصلات مقطعه (ايمنسية) اى ترس رفيع ومسوى بالزبدة وتضع عليها نصف كوبة نبيذ ابيض وكبشتين چو ويغطي ويسوي على نار هادئة جدا على ظهر الوابور وبعد اتمام تسويته ترفع الخرشوف وتضعة في صحن غويط وتضع محل التسويه على النار ليغلي حتى يرسى على الربع فقط وتضع له نصف كبشة صوص ديمجلاس وتخفقة بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ويكسي بها الخرشوف ويرش بمقدونس مفروم ويقدم في الحال

كارتييه دارتيشو الا بيزان خرشوف على اربعه الا بيزان Quartiers d'Artichauts à la Paysanne

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفة ثم توضبها فوند مقطعة على اربعة وتسويها بلانشية بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تحضر كسارولة وتحمر بداخلها مقدار ١٥٠ جرام لاردو نصف عليها مقدار ٢٤ بصله فوير مه محمره بالزبدة ومسواه نصف تسويه ومقدار ١٢ قطعة بطاطس شاتور ويوضع الخرشوف وبصل واللارد وبطاطس في كوكوت من الفخار وتغطي بمرقة فراخ اولحم ويوضع لها ملحا وفلفلا وحزمه خضار مكونه من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وتغطي علي النار بسرعه حتى ترسي ثم تكمل تسويتها فى فرن هادىء وعند اتمام تسويتها ترفع منها حزمه الخضار ويخدم مثل ماهو ويمكن ان تضع بدل اللارد لحم ضاني من غطاء الكوستليته

فوند ارتيشو كوسى فوند خرشوف كوسي Fonds d'Artichauts Cussy

هو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضبها بيضاوي من اسفل وتقطعها من النصف وتترك من الداخل وتدعك بالليمون وتسوى بالبهريز ابيض وعصير ليمون وبعد اتمام تسويتها تصفى عنها الماء وبعد ان يبرد تملأ كل واحدة بيوريه فواجرا وتروف ثم تغطسها في صوص ڤيليروا الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد الصلصة تغطس الخرشوف فى بيض مضروب ويتبن فى قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن مفرود بداحله فوطة أو ورق دانتله ومقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص مادير راسية جداً ويقدم في الحال

فوند ارتيشو فارسى فوندخرشوف فارسى Fonds d'Artichauts Farcis

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفةوتوضبها فوندوتسوي ببهريز أبيض وعصير ليمونوبعد اتمام تسويتها تصفيها من الماء وتملاها بدوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفةلاجل الجرناتيرويرص في صينيه مدهونةزبدة ويرش من اعلي بعيش مدقوق وزبدة خفيفة ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن ترص فى الصحن ويخدم معه صوص مادير فى الصلصيرا ويقدم في الحال

فوندأرتيشوفلورانتين فوندخرشوف فلورانتين Fonds d'Artichauts Florentine

هو ان تسوى مقدار ١٢ خرشوفة فوند بالبهريز كالسابق ذكره ثم تحضر مقدار ٤٠٠ جرام ورق سبانخ وتغليها غلوة واحدة وتبرد عليها وتعصرها عصراً جيداً وتضعها في كسارولة بها مقدار ٥٠ جرام زبدة وتوضع لها ملحا وفلفلا وفص ثوم مفروم وملعقة بوريه انشوجه وملعقتين صلصة ڤوليتيه وتغطيهاوتضعها مكمورة علي نارهادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر خرشوف وتملاه من هذه التجهيزات وترصه فى صحن فرن مفرود بأرضيته ملعقتان صوص مورناي ويكسي الخرشوف من اعلي بصوص مورناى ويرش بجبنه جراڤيرا مفرومة ويرش بزبدة خفيفه ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن يرش من أعلى بملعقة زبدة انشوجه ساءحة ويقدم في الحال

فوند دارتيشو أو بو انت داسبرج (فوند خرشوف برؤوس الاسبرج)

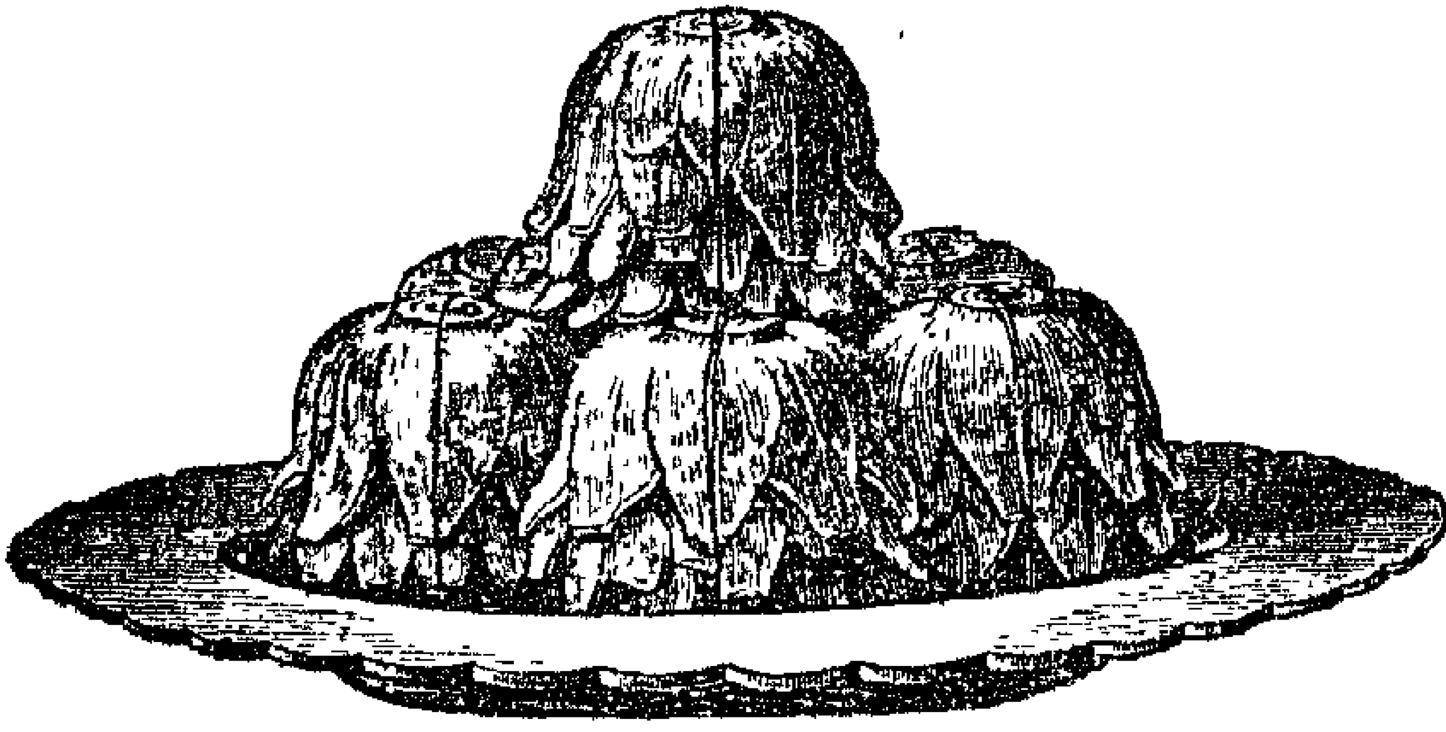
Fonds d' Artichauts aux Pointes d'asperges

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضبها فوند وتسويها مكمورة بالزبدة مع قليل من البهريز وعصير ليمون وبعد اتمام تسويتها تملأ كل خرشوفة بروس اسبرج ممزوج بالكريمة ويرص في صحن فرن مدهون زبدةويكسى من اعلي بصوص مورناى ويورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

فوند دارتيشو سوتيه فوند خرشوف سوتيه Fonds d'Artichauts Sautés

هو أن تحضر ١٢ خرشوفه وتوضبها فوند وتدعكها بالليمون وتقطعها (اعنسيه) اى ترس رفيع وهو نيء وتوضع له ملحا وفلفلا وتحمر سوتيه بالزبدة ويوضع في صحن ويرش عليه مقدونس مفروم

أرتيشو بوييه خرشوف مسلوق Artichauts bueaill



هو ان تحضر مقداراً من الخرشوف وتقطعه من أعلى مقدار الثلث بدون تقشير ويصلح من اسفل بالسكينة تقشيراً خفيفاً جداً وتدعكها بالليمون من اسفل وتضع على كل قعر خرشوفة ترنش ليمون وتربطها بالدوبارة وتسوى فى ماء مغلي وملح وليمون وبعد إتمام تسويته يصفى من الماء ويرص في صحن على فوطة بعد أن تفككها من الدوبارة

(رسم ١٠٠) أرتيشو بوييه خرشوف مسلوق

ويخدم معه فى الصلصيرا صوص هولانديز وصوص موسلين أوزبدة سائحة بالمقدونس والليمون ويقدم في الحال ويخدم بارد ايضاً وعند تخديمه بارداً ترفع قلب الخرشوف من الداخل وترصه على فوطة داخل صحن ويخدم معه صوص ڤانيجريت

اسبرج ASPERGES

الاسبرج الطازج هو أن تحضر مقداراً من الاسبرج وتبشرها بالمبشرة المخصصة للاخضار أو بحد السكينة ويغسل غسلا جيدا بالماء ويحزم كل ١٠ أو١٢ عودا مع بعض وتربطها بالدوبارة وتقطع من الجهة السفلى حتى تصير بالتساوي ويسوي فى ماء مغلي بملح خفيف وعصير ليمون على نار متوسطة وهذه هى كيفية تسويته عموميا

اسبرج اجراتان Asperges au Gratin

هو أن تحضر مقداراً من الاسبرج مسوي كالمعتاد ويجفف على فوطة ويرص فى صحن مستطيل وترص كل صف من جهة الرأس بصوص مورناى ويكسى من أعلى من جهة الرأس ويغطى من الجهة السفلي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويرش من جهة الرأس فوق الصلصه بجبنه برمزان مبشورة ويورد في فرن حامي بسرعة وعند خروجه من الفرن ترفع الورقة ويقـدم فى الحال

اسبرج الابولونيز Asperges à la Polonaise

هو أن تحضر مقداراً من الاسبرج مسوى كالمعتاد ويجفف على فوطة ويرص فى صحن مستطيل صفوفا بالتدريج فوق بعضها ويرص فوق رؤوس الاسبرج صفار بيض مسوى مفروم ومقدونس مفروم وعند الطلب تقدح ملعقتان زبدة طازجه وتلفها بملعقة عيش افرنكي مدقوق وبعد أن يلف مع الزبدة جيداً يرص فوق رؤوس الاسبرج ويقدم في الحال

اسبرج الافلامند Asperges à la Flamande

هو أن تجهز مقداراً من الاسبرج مسوى كالمعتاد ويرص فى صحن على فوطة أو ورق دانتله ويخدم معه في الصلصيرا زبدة سائحة ممزوجة بصفار بيض مسوي ومصفى من المنخل ويوضع له ملحا وفلفلا خفيفا ويقدم فى الحال

اسبرج الاميلانيز Asperges à la Milanaise

هو أن تسوى مقداراً من الاسبرج كالمعتاد ويجفف جيداً على فوطة ويرص فى صحن مستطيل مدهون زبدة فوق بعض بالتدريج ويرش من اعلى ايضا بالجبنة وعند الطلب ترش فوق رؤوس الاسبرج المكسية بالجبنة زبدة مقدوحة ويورد في فرن حامى ويقدم فى الحال

اسبرج أفيك صوص دي ڤيرس اسبرج مع صلص مختلفة Asperges avec Sous Diverses

هو أن تجهز مقداراً من الاسبرج ويسوى كالمعتاد ويرص فى صحن وهو ساخن جداً علي فوطة او فى صحن مخصوص للاسبرج داخله شباك مرتفع عن أرضية الصحن ويخدم في الصلصيرا صوص هولانديز أو صوص أوبير أو صوص موسلين أو صوص مالتيز ويخدم معه أحيانا زبدة سائحة بالليمون والمقدونس ويخدم بارداً ايضاً ويخدم معه صوص مايونيز اعتيادى (أو صوص شانتلي) أي صوص مايونيز بالكريمة أو صلصه مستاردة أو صوص ڤينجريت بالخل والزيت او صوص سوترون أي بالزيت والليمون

بوانت داسبرج أوبير روس اسبرج بالزبدة Pointes d'Asperges au Beurre

البوانت داسبرج هو رؤوس الاسبرج وتقطع بطول ٥ سنتيمترات وتبشر قليلا وتحزم كل ١٠ أو ١٢ قطعة مع بعضها وتربط وتسوى كالاسبرج الاعتيادى وهي تخدم عادة لاجل الجرناتير أو يخدم صنف خضروات وبعد ان تسوى تفك من الرباط وتجفف على فوطة اوعلى مصفاة وترص فى سطوار مدهونا بالزبدة وتقدح قليلا من الزبدة وترش فوق الاسبرج وتغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتوضع على جانب الوابور ثم يغرف منها للجرناتير أو الخضروات وغالبا تقدم في تارتليت من العجين مسوى فاضى أو فى تورتة من العجين

بوانت داسبرج الا كريم Pointes d'Asperges à la Crème

هي مثل بوانت داسبرج أو اسبرج أوبير أي رؤوس الاسبرج بالزبدة واخيرا تمزج بالكريمة وتخدم مثل الخضروات الاخرى

بوانت داسبرج رويال روس اسبرج ملوكي Pointes d'Arperges Royale

وتسويتها كالمتقدم ذكرها واخيراً تمزج بچيليين من التروف وصوص الماند وتغرف فى صحن غويط أو تمبال من العجين

البادنجان أوبيرچين Aubergines

أوبيرچين الاكريم Aubergines à la Créme

هو أن تحضر مقدارا من البادنجان الاسود الطازج بدون بذر ويقشر ويقطع قطعاً صغيرة بثخانة سنتيمتر ويترك مدة نصف ساعة في ماء وملح خفيف ثم يغسل ويعصر عصراً جيداً ويوضع في كسارولة قليلا من الزبدالطازجه

ويضاف له قليلا من عصير الليمون ويسوى مكورا بالزبدة وعند اتمام تسويته يمزج بالكريمة الطازجه المغلية ويقدم في الحال

اوبيرچين أوجرتان Aubergines au gratin

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس متوسط الحجم وتقشر العنق وتشق على اثنين بالطول وتحمر فريتو ثم تخلى منه القلب ويرص فى صحن فرن مدهون زبدة وتفرم قلب الباذنجان وتمزج معه مقدار النصف بدوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير وعملا بها الباذنجان ويرش من أعلى بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيفة ويورد فى فرن حامى وعند خروجه من الفرن تضيف له خيطا من صوص ديمجلاس حول الدائر ويقدم فى الحال

أوبيرچين الابروفنسال باذنجان الابروفينسال Aubergines à la Provensael

وهو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس وتشق على اثنين بالطول وتحمر فريتو وتخرج منه القلب وتفرمه بالسكينة وتمزج معه مقدار النصف طماطم كنكاسيه مسواة بالزيت وفصين ثوم مفرومه معها وعملا بها الباذنجان وترص في صحن فرن مدهون زبدة وترش بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيفة ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن تضيف له خيطا من صلصة الطماطم حول الدائر ويقدم في الحال

أبرچين سوفليه باذنجان سوفليه Aubergines Soufflees

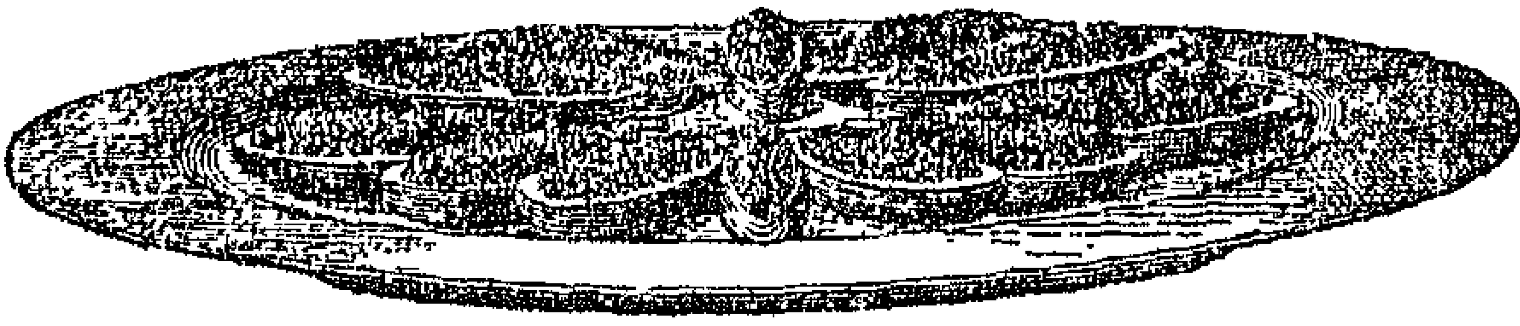
هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس متوسط الحجم وتشق على اثنين بالطول وتحمر فريتو ثم تخرج منه القلب وترص القشر داخل صحن فرن مدهون زبدة ثم يفرم القلب فرما ناعما جداً بالسكينة ويمزج بقدره صلصة بشامل راسيه و٢ صفار بيض ني وجبنه برمزان مبشورة وبياض٣ بيضات مضروبة مارنج وعملا بها التجهيزات القشر المرصوص فى صحن الفرن وتسويه في فرن متوسط مثل السوفليه الاعتيادى وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

أوبيرچين سوتيه الانسواز باذنجان سوتيه الانسواز Aubergines Sauteé à la Nisoise

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان وتقشره وتقطعه قطعا مستديرة متوسطة وتتبن فى الدقيق وتسوي سوتيه بالزبدة على الجانبين وتضعه على مصفاة حتي يصفى منها الزيت جيدا ثم تحضر مقداراً من الطماطم مسواة كنكاسيه وممزوجه بفصين من الثوم مفرومة وفلفل حلو مقطع جلين وتمزج معها الباذنجان وترش بمقدونس مفروم

اوبيرچين ألااندالوز باذنجان الاإندالوز Aubergines à l'Andalouse

هو أن تحضر مقـدارا من الباذنجان وتقشره وتقطعه قطعا مستديرة متوسطه مثـل الريال بتخانة ٤ سنتيمترا



(رسم ١٠١)

أوبير چين ألا اندلوز   باذنجان ألا اندلوز

وتخلى خفيفة من الجانب وتحمر فريتو بالزيت وترص فى صينية أو في سطوار وتملأ الباذنجان بطماطم كنكاسيه ممزوجة بفلفل أحمر حلو وقطع من الجمبون أو اللسان وتضعافي فرن هادىء مدة ١٠ دقائق وترص في الصحن وصلصة ديمجلاس ممزوجه بالطماطم حول الدائر

اوبيرجين شاتيليين   باذنجان شاتيليين

Aubergines Shatelienne

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان متوسط الحجم وترفع منه العنق وتشقه على اثنين بالطول وتحمر فريتو ويخلي من الداخل وترص في صحن فرن وتملأ كل نصف باذنجانة بقطع من الفراخ واللسان والتروف والشامبنيون مقطعه قطعا رفيعه ممزوجه بصوص الماند وترش بالجبنه الخفيفه وتورد فى فرن حامى وعند خروجه من الفرن رش بتروف مفرومة من اعلى وخيط من صلصة ديمجلاس حول الدائر ويقدم فى الحال

أوبيرچين غمبال الاجريك

Aubergines Timbales à la grque

هو ان تحضر مقدارا من الباذنجان وتقطعه قطعا صغيرة بعد ان تقشره وتبن في الماء والملح قليلا ثم تغسل وتعصر عصرا جيدا وتحمر فريتو ثم تحضر مقدارا من اللحم المفروم وتحمر بصلة بالزبدة فى كسارولة وبعدان تصفر البصله تلف معها اللحم وتضيف له ملحا وفلفلا وبعد ان تلف اللحم على نار هادئه وترسى على الزبدة تضعها فى المصفاة وتعصرها عصرا جيدا لاجل ان تصفى منها الزبدة ثم تحضر قالب شارلوت وتدهنه زبدة وتبطنه بقلب عيش مدقوق وترص الباذنجان في الارضية والجوانب وترص طبقة من الباذنجان واللحم وجبنة جرافيرا مبشورة او مقطعه قطعا صغيرة وطبقة اخرى من الباذنجان وطبقة لحم وجبنة حتى يتم القالب ثم تضعه في صينيه وتقطعها وتسوي في فرن هادىء جدا بدون ان يضاف له ماء وبعدان يتم تسويتة تتركة يهدأ قليلا مده ٥ دقائق في القالب ثم تقلب فوق غطاء كساروله لاجل ان تصفى منة الزبدة وبعد ان تصفي منة الزبدة جيدا تضعةفي الصحن ويقدم فى الحال

انواع الجزر   كاروت

CAROTTES

كاروت جلاسيه بورجرناتير   جزر اجلاسيه لاجل الجرناتير

Carottes glaces Pour Garnitures

الجزر المسوى اجلاسيه هو ان تحضر مقدارا من الجزر وتوضبه حسب الطلب وهو ان تقسم القطعه على اربعة وتوضب مثل فصوص الثوم او بالملعقة مثل الزيتون او على أي شكل حسب الطلب وتسلقه بلانشية مقدار غلوتين بالماء ثم تصفي منه الماء وتضعه في سطوار وتضيف له ماء مقدار مايغطى وقليل من الملح وقليل من السكر البذرة وقطعة من الزبدة الطازجه وتغطي وتسوى على نار متوسطه حتى يرسى على الزبدة وتفرد الارضية مثل الشربات حتى يصير لونه لامع ويخدم منه لاجرناتير أو خلافة وهذه كيفيه تسويته اجلاسيه

كاروت الاكريم جزر بالكريمه Carottes à la Crème

هو ان تحضر مقدارا من الجزر وتوضبة جوزداي مثل فصوص التوم او بالملعقة وتسويته كالمتقدم ذكره وعند مايرس تضيف لة مقدارا من الكريمه طازجة مغلية مقدار مايغلى مع الجزر قليلا حتى يرسى ويقدم ويمكن ايضا بعد تسوية الجزر ان يمزج بصوص كريم بدل الكريمه

كاروت ماريبيان جزر ماريبان Corottes Maréiane

هو أن تحضر مقدارا من الجزر وتقشرة وتقطعة چليين تخين وتسوية مكمورا بالزبدة وتضيف علية مقدار النصف موسورون او شامبنيون مقطع (ايمنسية) اى ترس رفيع وبمزج معه اخيرا زبدة الامتردوتيل الموضحه في أنواع الزبدة المركبة وملعقة جلاس ديڤياند وتغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

كاروت الاڤيشي جزر الافيشي Carottes à la Vechée

هو ان تحضر مقدارا من الجزر وتقشرة وتقطعه قطعا صغيرة وتسويته مثل كاروت اجلاسيه الموضحة فى اول صنف وبعد تسويته يغرف في صحن ويرش من اعلى بمقدونس خفيف

بوريه دى كاروت جزر بوريه Puree de Carottes

هو ان تحضر مقدارا من الجزر وتقشرة وتقطعة قطعا صغيرة وتسويه بلانشيه غلوتين بالماء ثم تصفي من الماء وتضعه في كسارولة وتغطية بماء وقليل من الملح والسكر وقطعه زبدة طازجه وتضيف له مقدار ربع الجزر ارز مغسول وتنظف تنظيفا جيدا وتغطي وتسوى على نار هادئه وبعد اتمام تسويته ويرسي يصفى من المنخل وتضعه فى كسارولة وتضعه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يلف ثم تمزجه بمقدار ١٠٠ جرام زبدة على مقدار نصف كيلو جزر ثم تضيف له مقدارا من اللبن حتي يصير مثل البوريه الاعتيادي وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتضع تحته ماء دائما في صينيه وتضعه على جانب الوابور لوقت الطلب ويغرف غالبا داخل تارتليت من العجين مسوى فاضى او كروتون من قلب العيش الافرنكي محمر فريتو بالزبدة لاجل الجر ناتير

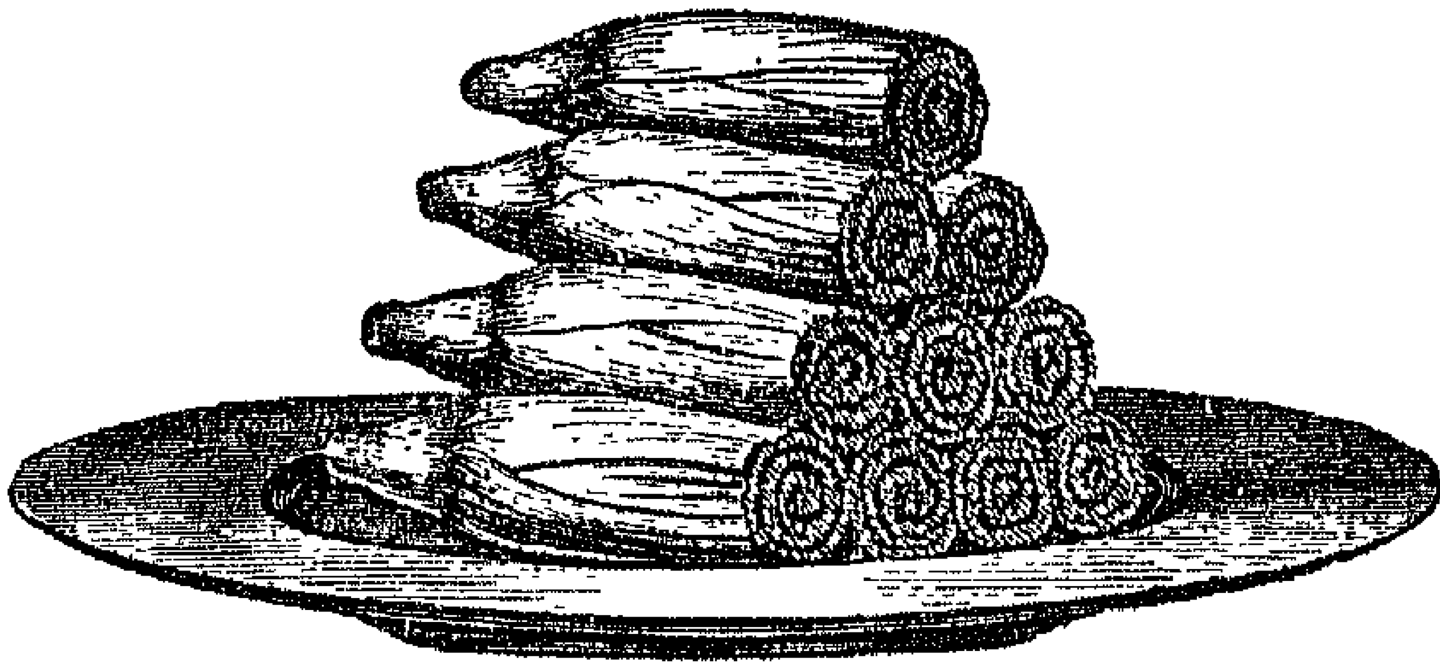
ڤلان أو كاروت تورته جزر Flan aux Carottes

هو ان تحضر تورته بحرف واطى اوطوق مستدير وتضعها فى وسط الصينيه وتبط بعجينه بات فونسية فين الموضحه فى انواع العجين وتفرد بداخله ورقه اجلاسيه وتملأ أيضاً بفاصوليا أو أرز ويسوى في فرن متوسط وبعد تسويته تصفى منه الفاصوليا أو الأرز وترفع منها لورقة وتدخله الفرن حتى يجف من الداخل وبعد ذلك تملأ ببوريه جزر ممزوج بقليل من السكر وترص من أعلى جزر مقطع قطعا صغيرة وتسوى اجلاسيه وترش محل التسوية من أعلى وتدخل الفرن مدة ٥ دقائق ويقدم وهو دافىء ويقدم مثل الخضروات أو الحلو

انواع الكرفس سيليرى CELERI

الشرح كيفية تسوية الكرفس وهو أن تحضر مقدارا من الكرفس الأبيض الطري وتقشره بالمبشرة أو بحد السكينة وتلف من جهة الرأس بيضاوى بالسكينة وتدعك بالليمون بعد تقشيره ثم تسلق في ماء وليمون مدة ١٠ دقائق ثم يبرد عليه وتقطع على اثنين وترص في سطوار وتضيف له مقدارا من الزبدة وتغطى ببهريز أبيض من الفراخ أو اللحم وتضيف له ملحا خفيفا وعصير ليمونة وتغطي بورق أجلاسيه وتغطي الكسارولة بالغطاء وتسوى على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن حتى يتم تسويته وترش علي الزبدة وهذه هي كيفية تسوية الكرفس سواء الصلصة البيضاء أو الصلصة الحمراء وهو لا يتغير عن هذه التسويه

سيليرى اوچو كرفس بالچو Celeri au Jus


(رسم ١٠٢) سيليري أوچو

هو أن تحضر مقدارا من الكرفس ويسوى كماسبق شرحه وتغرف الكرفس في صحن غويط وتقطع قطعا صغيره بالطول وتكسى بچو بتلو مربوط بالأراروط أو الفكيل أو يغرف صحيحا بدون تقطيع فى صحن مستطيل كما هو موضح فى الرسم ويقدم في الحال

سيليرى الاميلانيز كرفس الاميلانيز Celeri à la Milanaise

هو أن تسوى الكرفس كما هو موضح في الشرح وتقطع قطعا صغيرة بالطول وترص في صحن غويط وترش بين كل طبقة جبنة برمزان مبشورة وترش من أعلى بالجبنة وتقدح قليلا من الزبدة وترش فوقه وتورد في فرن حامى وتخرج من الفرن وتقدم في الحال

سيليري الاموال كرفس بنخاع عظم مواسير بقري Celeri à la Moelle

وهو بعد أن تسوى الكرفس كما هو موضح في الشرح تقطع قطعا صغيرة بالطول وترص في صحن غويط وتكسى بصوص مادير وترص من أعلى الكرفس قطعا صغيرة من نخاع مواسير عظم بقري مسوي بلانشيه غلوة واحدة بالماء ويقدم في الحال

سيليري موروناي كرفس موروناي Celeri Mornay

هو أن تسوي الكرفس كالمعتاد ثم تحضر صحن فرن وتفرد بأرضيته طبقة خفيفة من صوص موروناي ثم تقطع الكرفس وترص فوق الصلصة وتكسي بصوص موروناي وترش بجبنة برمزان مبشورة خفيفة وتورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن تقدم في الحال

سيليري أوبا رميزان   كرفس بالجبنه البرمزان   Celeri au Parmesan

هو أن تحضر مقدارا من الكرفس المسوي كما هو في الشرح وتقطعه قطعا صغيرة وتضعه فى الصحن وبين كل طبقة والأخرى ترش بصوص ديمجلاس مسواة وجبنة برمزان مبشورة وطبقة اخرى من الكرفس وتكسى بالصلصه وترش بالجبنة وتورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن تقدم فى الحال

سيليري الايطالين   كرفس على الطريقه الايطاليه   Celeri al Italienne

هو أن تسوي الكرفس كالمعتاد ثلثى تسوية ثم تكسيه بصوص ايطالين الموضحة في أنواع الصلص وتتركه حتي يتم تسويته مع الصلصه علي نار هادئة وعند اتمام تسويته تغرف في صحن غويط وتكسى بالصلصه وترش بمقدونس مفروم خفيف وتقدم في الحال

بوريه‌دى سيليرى   بوريه كرفس (كرفس مصفر)   Purée de Celeri

وهو ان تحضر مقدارا من الكرفس وبعدأن تنظفه تقطعه قطعا صغيرة وتسلق بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تصفى من الماء وتضعه فى كسارولة مع قليل من الزبدة ومقدار من خلاصة الفراخ أواللحم ويسوي مكمورا على نار هادئة وعنداتمام تسويته تمزج معه مقدار الثلث بطاطس مسوي بالماء والملح وتصفي من المنخل وتضعه في كسارولة وتمزج معه‌مقدار ٥٠جرام زبدة على النصف كيلو وتضعه‌على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يلف ثم تضيف له‌مقدارا من اللبن شيئاً فشيئا حتى يصير بتخانة البوريه المعتاد وتغطى بورقةمدهونة زبدة وتحته‌ماء دافيء وتضعه‌على جانب الوابور الى وقت الطلب ويقدم فى‌الحال

ويخدم ايضا الكرفس مع صلص‌مختلفة مثل صوص ديمجلاس‌أو صوص كريم او صوص هولانديز أو صوص موسلين أوصوص بورديليز الموضحة في أنواع الصلص وإما ان يكسى الكرفس بالصلصه أو يخدم معه في الصلصيرا

كاردون   «هو نوع من الخضروات مثل الكرفس»   CARDONS

وتسويته وتوضيبه وتخديعه مثل الكرفس

ليتو   أي اللاتوجة   LAITUES

الشرح : هو أن تحضر مقدارا من اللاتوجة وتقشر منها الورق الاخضر وتقشر رأس‌اللاتوجه وتلفها بيضاوي وتنقعها في ماء بارد وتغسلها جيدا مرتين أو ثلاث لاجل ان تنظف جيدا من الرمل ثم تحضر ماء يغلي على النار فى كسارولة وتضيف له مقدارا من‌عصير الليمون وتضع بداخلها اللاتوجة وتغلي بسرعة مدة ١٠ دقائق ثم تبرد عليها وتعصرها واحدة واحدة جيدا من الماء ثم تشقها علي اثنين أواربعة حسب كبر اللاتوجة وتطبقها على‌اثنين من جهة العروق الى‌اسفل ثم ترصها فى سطوار على قدر اللاتوجة بحيث تكون مرصوصة بجوار بعضها وتضيف لهافي‌الوسط أصف بصله وقطعة من الجزر وقطعة كرفس وورقة لاورد وقطعة كرات وقطعةزبدة طازجة وتغطى‌هذه الاشياء ببهريز فراخ أو لحم ومقدارا من‌المسلي الذي على‌وجه البهريز وتضيف له‌ملحا وفلفلا خفيفا وعصير ليمونة وتغطي

بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتسوي على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن وعند ما يتم تسويتها وترسى يخدم منها سواء بالجو أو بأي نوع من الصلصة ولا تضاف لها الصلصة إلا بعد تسويتها بهذه الطريقة ويقال لها تسوية بريزيه واذا اضيف لها صلصة في اثناء التسوية فان اللاتوجة يصير لونها غامقا

ليتو بريزيه أو جو   لاتوجه مسواه بريزيه بالجو   Laitues braisees au jus

هو ان تحضر مقدارا من اللاتوجة مسواة بريزيه كما هي موضحه في الشرح وترصها في صحن غويط مطبقة العروق من اسفل وتكسي اللاتوجة بجو بتلو مربوط خفيف بالفكيل او الاراروت وإما تغرف على كروتون من العيش مقطع مثل الحجاب ومحمر فريتو بالزبدة أو في أرضية الصحن

ليتو الا كريم   لاتوجه بالكريمه   Laitues à la Crème

هو ان تسوى مقدارا من اللاتوجة بريزية كما هي موضحه في الشرح وتضيف لها كبشتين صلصة ڤوليتيه وبعد اتمام تسويتها ترفع اللاتوجة من الكسارولة وتصلح جيدا بالسكينه وتثنى حروفها من اسفل وترص في الصحن وتضعها محل التسوية على النار وتضيف عليها مقدار كبشة كريمة وتقلب فيها حتى ترسى على النصف وتخفقها على جانب الوابور بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وتصفي الصلصة بالشنوار وتكسى بها اللاتوجة وتقدم في الحال

ليتو فارسي   لاتوجه فارسي   Laitues Farcies

هو ان تحضر مقدارا من اللاتوجة مسواه بلانشية بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تبرد عليها وتعصرها جيدا وتشق كل واحدة على اثنين أو اربعه حسب كبرها وتفردها خفيفا علي الترابيزة وتحشيها من الوسط بفارسة فين الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها مقدار النصف بدوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتطبق العروق من اسفل على الفارسة وترص اللاتوجه في سطوار مدهون زبدة ملصوقة بجوار بعضها وتضيف لها قطعة بصل وكراث وكرفس وورقة لاورو في الوسط وتضيف لها قطعة زبدة طازجه وتغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتكسيها بغطاء صغير وتضيف لها كبشة بهريز وتسوي علي نار هادئة جدا وبعد ان يتم تسويتها وترسى ترص في الصحن وتكسى بجو مربوط وتقدم في الحال

وهذه اللاتوجة تخدم نوع من الخضروات اما اللاتوجه فارسى لاجل الجرناتير وتحشى ورق اللاتوجة باللحم والارز مثل ورق العنب

ليتو الاموال   لا توجه مسواه بريزيه بنخاع عظم الزق   Laitues à la Moelle

هو أن تسوى مقدارا من اللاتوجة بريزيه كالمعتاد وتغرف في الصحن وترص فوقها من أعلى قطعاً مستديرة من النخاع العظم البقري مسوى بلانشيه مقدار غلوة واحدة بالماء وتكسى بصوص ماديرا أو دميجلاس وتقدم في الحال وتكسى أيضا بجو بتلو مربوط خفيف ومخفوق بزبدة طازجه

سوفليه دي ليتو لاتوجه سوفليه Soufflés de Laitues

هو أن تصفى مقدار ٢٥٠ جرام لاتوجة بريزيه من المنخل وتخفقها بمقدارصفار ٤ بيضات ومقدار ٦٠ جراما جبنة برمزان مبشورة وبياض ٤ بيضات مضروبة مارنج وتمزج مع بعضها جيدا وتضعها في صحن المخصوص للسوفلية مدهون زبدة وتملا مقدار الثلثين فقط وترش بجبنه برمران مبشورة من أعلي وتسوى في فرن هادىء من السوفليه الاعتيادي وعند ما يخرج من الفرن يقدم في الحال ويمكن تسويته في كوكى صغير

بان دي ليتو لاتوجه مسواه فى القالب Pain de Laitues

هو أن تحضر مقدار كيلو من اللاتوجة مسواة بريزية وبعد اتمام تسويتها تفرمها قليلا بالسكينة وتمزج معها مقدار ٦ أو ٧ بيضات مضروبة مثل الأومليت بالشوكة وتضعها فى قالب شرلوت مدهون زبدة وتسوى داخل ماء فى الفرن مثل الكريمة وعند اتمام تسويتها تترك حتى تهدأ مدة ٥ دقائق وتقلب فى الصحن وتكسى بصوص كريم وتقدم فى الحال

الهندبيا والشيكوريا

ايندبف اي هندبيا ENDIVES

شيكوربه أي شيكوريا CHICOREE

وتسويتها وتخديمها مثل اللاتوجة

سب (هو نوع من الخضروات مثل الشامبنيون) CEPES

سب الابور دوليز Sepes à la pour Dolaise

هو أن تحضر مقداراً من السب وتقطعة (اعنسيه) أى ترسا وتضيف له ملحا وفلفلا وتحمره فى زيت مقدوح فى طاسة وعند ما يحمر تضيف عليه مقدار ٣٠ جرام عنق سب مفروم وملعقة بصل شرلوت مفروم على مقدار ٢٥٠ جرام سب وملعقة قلب عيش مدقوق وعند ما يلف ويجف منه الزيت وينطق عدة مرات مع بعض مده دقيقتين ثم تغرف فى صحن غويط وتضيف لها عصير ليمونة ويرش بمقدونس مفروم خفيف

سب الا بروفنسال Sèpes à la Provençale

وهو كالمتقدم ذكره إلا انه يوضع له بدل البصل الشرلوت بصل اعتيادي وفصين من التوم مفرومة

الشامبنيون والموريل والموسورون Champignons

الشامبنيون: وهو الذي يقال له عش الغراب ويستخدم غالباً لاجل الجرناتير والموريل ايضا

الموريل هو نوع مثل الشامبنيون Morilles

موسيرون .وهو نوع من الشامبنيون Mousserons

شو.أي الكرنب Choux

شو الا انجليز Choux à l'Anglaise

وهو أن تحضر كرنبه وتنظفها من الورق الاخضر وتقسم علي اربعة وتسوى مسلوقة بالماء والملح وبعد ان يتم تسويتها تعصر عصراً جيداً بين غطائين وتقطعها قطعا مربعة وتستخدم مثل خضار أوجرناتير

شو بريزيه كرنب بريزيه Choux Braisé

وهو ان تنظف كرنبه وتقطعها علي اربعة قطع وتسلق بالماء والملح مدة ٥ دقائق ثم تبرد عليها بالماء وتعصر عصراً جيداً من الماء وترفع منها القطع الجامدة التي من جهة الرأس وتلفها وترص فى سطوار وتوضع لها ملحا وفلفلا وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وقطعة كرات وقطعة كرفس وبصلة مغروس فيها حبتين قرنفل وتغطى ببهريز ابيض وقطعة زبدة طازجة ووجه الشوربة وتغطي بورق اجلاسيه وتسوي على نار هادئة فى الفرن او علي جانب الوابور وبعد ان يتم تسويته وترسي تخدم منها مثل الخضروات والجرناتير

شو كروت كرنب شو كروت طازجه Choucroute

الشوكروت الطازجه هو ان تحضر كرنبه وتنظفها من الورق الاخضر وتقطعها علي اربعة وترفع منها القطع الجامدة من جهة الرأس والضلوع وتقطعها چليين رفيع مثل الشعر وتضعها فى بورمه أوماجور وتضع لها ملحا وتقلبها لاجل ان تذبل ثم تحضر كسارولة أو بريزيرا وتضع بداخلها مقدار ١٥٠ جرام لارد وتلفها على النار مع بصلتين مفرومتين ثم تغسل الكرنب وتعصره جيداً بعدان تغليه غلوة واحدة وتضعه في الكسارولة وتلف مع البصلة واللارد وتضيف له مقدار ٢ كيلو شوكروت وبصلتين مغروس فيها اربع عيدان قرنفل وقطعتين الجزر ومقدار ٢٠ جرام كبابه صينى مربوطة فى قطعة من الشاش وحزمة حضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وقطعة كرفس ومقدار ٢٠٠ جرام دهن أوز او وش الشربة وتغطيه ببهريز ابيض وبورقة اجلاسيه ثم تغطي الكسارولة اوالبريزيرا وتسوي فى فرن متوسط مدة ٣ ساعات او اربعة وعند اتمام تسويته وترسى ترفع منه الكبابة الصينى والخضروات وتغرفه فى الصحن بعد ان تصفيه جيداً وتضع له جرنيه حول الدائر وقطعاً صغيرة من الجمبون وصوصيس فرانكفور واستر اسبورج مسوي بوجهيه وكذلك يسوي الشوكروت المملح في البراميل او العلب بهذه الكيفية ويمكن ان تسوي الشوكروت لاجل الجرناتير او خلافه يقطع من اللحم البقرى السمين

شوفارسى كرنب فارسى Choux Farcies

هو أن تحضر كرنبه وتفضي قلبها من جهة الرأس وتسلقها قليلا وتبرد عليها وتفرد الورق عن بعضه وتعصرها

عصراً جيداً وتقطعها قطعا متساوية وتفردها على شاشة وتملأ بفارسة سواة أو نيه وتلف بالشاشه مثل الكرة وترص في سطوار مفرودا بأرضيته بصل وجزر وكرات وكرفس وتغطي بورق كرنب وبعد ان تملأ السطوار متلاصق بجوار بعضه تضع له مقداراً من الزبدة وملحا وفلفلا خفيفاً وتغطيه بورقة كرنب وتضيف له كبشتين بهريز وتغطيه وتسويه على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن وبعد ان يتم تسويته وترسى على الزبدة ترصه في صحن غويط وترش عليه بجو بتلو مربوط خفيف وتقدم في الحال وعلى هذه الطريقة يخدم خضروات وجرنيه

كرنب لاجل الجرناتير Choux

هو ان تحضر كرنبه وتسويها مثل المتقدم ذكرها ثم تبرد عليها وتعصرها عصراً جيداً ثم تقطع الورق قطعا متساوية وتفرم باقي قطع الكرنب فرما بسيطاً وتضع له ملحا وفلفلا وتضع كل جزء من الكرنب المفروم داخل الورق وتلف مستديرة وتعصر بالفوطة حتى تصير مثل الكرة الصغيرة وترص في سطوار بداخله مقدارا من الزبدة وتضع له في الوسط بصله مغروس فيها عود قرنفل ووقة لاورو وقطعة كرفس وتغطيها بكبشتين من البهريز الابيض ومقداراً من وش بشربه وتغطي بورقة اجلاسيه ثم تغطي السكسارولة وتضعها تسوى على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور حتى تم تسويته وترسى وتخدم منه لاجل الجرناتير ونوع آخر مثله إلا انه يحشى بقطعة لحم مفرومة وتسويته مثله وهذان الصنفان مخصوصان لاجل الجرناتير

انواع الكرنب الاحمر شوروج Choux Rouges

شوروج الافلاماند Chsux Rouges à la Flamande

هو أن تحضر كرنبه حمراء وتنظفها من الورق الخارجي ثم تقسمها على اربعة وترفع منها القطع الجامدة التي من جهة الرأس ثم تقطعها جيلبين رفيع مثل الشعر وتضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتضعها في برمة من الفخار وتضيف لها قليلا من الخل ومقدار ٢٠٠ جرام زبدة على مقدار كرنبه متوسطة وتغطي وتسوى في فرن هادىء وعندما تسوى مقدار ثلثي تسوية تضع عليه مقدار ٥ تفاحات مقشرة ومقطعة على اربعة وملعقة سكر خام أو سكر بدرة وتغطي وتكمل تسويتها في الفرن ويجب ان تسوى على نار هادئة جداً ولا يضاف عليها شيء سوى الخل الذي اضيف لها اولا

شوروج الا ليموزين Choux Rouges à la Limousaine

هو ان تقطع كرنبه جيلبين رفيع مثل الشعر كالمتقدم ذكرها وتضعها في برمة من الفخار وتضع لها ملحا وفلفلا ومقداراً من البهريز ومقداراً من مسلي احمر من محل تسوية الروستو ومقدار ٢٠ ابو فروة مقشرة وتغطي وتدخل في فرن هادىء حتى يتم تسويته وتقدم في الحال

كرنب احمر مملح لاجل الاورديفر Choux Rouges

هو ان تقطع كرنبه جيلبين رفيع مثل الشعر كما سبق شرحه وتضعها في برمة أو ماجور وتضع لها ملحا وتقلب في الملح جيداً وتغطى وتترك لمدة يومين وتقلب مراراً في هذه المدة ثم تصفيها جيداً وتضعها في قدرة وتضع عليها ٤

فصوص ثوم ومقدار ١٠ حبات فلفل صحيح وورقةلاورو وتغطى بخل ني أو مغلي ومبرد وتغطى وتستخدم منه بعد يوم أو اثنين ويمكن ان يخدم ايضا خلاف الاورديفر مع اللحم البقري المسلوق

شودي بروكسيل كرنب بروكسيل Choux de Bruxelles

شو دي بروكسيل الا انجليز Choux de Bruxelles à la Anglaise

هو أن تحضر مقدارا من الكرنب الصغير وتنظفه جيدا من الورق الخارجي والرأس بالسكينه ثم تغسله جيدا بالماء ويسوى مسلوقا بالماء والملح وتوضع في الماء بعد ان تغلي وعند أتمام تسويته تصفى من الماء وتضعه في الصحن ويقدم منه في الحال بدون ان تضيف له شيئا

شودي بروكسيل او بير Choux de Bruxelles au Beurre

هو ان تسوى مقداراً من الكرنب بالماء والملح كالمتقدم ذكره وتصفي من الماء جيدا وينطق سوتيه بالزبدة الطازجه ويسوى ايضا بالزبدة بعد ان يغلى الكرنب مدة ٥ دقائق وتصفى عنه الماء وتضعه في سطوارو تضع له مقدارا من الزبدة الطازجه ومقدارا من البهريز وتغطيه بورقة أجلاسيه بعد ان تضع له ملحا وفلفلا خفيفا وتغطى الكسارولة وتضعها على نارهادئة على ظهر الوابور أوفي الفرن حتى يتم تسويته و ترسي علي الزبدة

شودي بروكسيل اوجراتان Choux de Bruxelles au Gratin

هو ان تسوي مقداراً من الكرنب بالزبدة كالمتقدم ذكره وتفرده في صحن فرن مدهون زبدة وتكسيه بصوص مورناي ورش بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائحة خفيفة وتورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن تقدم منه في الحال

شو دي برو كسيل الا كريم Choux de Bruxelles à la Creme

هو ان تسوى مقدارا من الكرنب بالزبدة كالمتقدم ذكره واخيراً تمزجه بصوص كريم الموضحة في انواع الصلص وتغرف فى صحن غويط وتقدم فى الحال

شودي بروكسيل ليموزين Choux de Bruxelles Limousine

هوأن تمزج مع الكرنب بعد تسويته بالزبده كماسبق شرحه بأبوفروة مسواة بالبهريز وتغرف في صحن غويط وتقدم في الحال

شوفلير اى القرنبيط Choux Fleurs

شو فلير الا انجليز Choux Fleurs à l' Anglaise

هو ان تحضر قرنبيطه بيضاء وتنظفها جيدا وتسلقها بالماء والملح وعند الطاب ترفعها من الماء وتضعها في صحن غويط وتغطيها وتقدم في الحال . وتقدم ايضاً في صحن مفرود بداخله فوطة

شوفلير الاكريم قرنبيط بالكريمة Choux Fleurs à la crême

هو أن تحضر قرنبيط طازج بيضاء وتقطعها قطعا متساوية وتقشرها من الجوانب بالسكينة وتسلق بالماء والملح وعند الطلب تصفي من الماء وترص فى صحن وتخدم معها في الصلصيرا صوص كريم ويمكن أيضا أن تسوى ثلثي تسوية ويكمل تسويتها بالكريمة أو صوص كريم

شوفلير أو جراتان قرنبيط أو جراتان Choux Fleurs au gratin

هو أن تسوى القرنبيط بالماء والملح وتصفي جيدا من الماء وتحمر قليلا سوتيه بالزبدة في الطاسة ثم تفرد في صحن فرن مدهون زبدة وترش بجبنة برمزان وتكسى بصوص مورناى وترش من أعلى بجبنة برمزان مبشورة وممزوجة بعيش مدقوق وترش أيضا بزبدة سائحة خفيفة وتورد في فرن حام وعند ما تخرج من الفرن تقدم في الحال

فريتو دي شوفلير قرنبيط محمر فريتو Fritot de Choux Fleurs

هو أن تحضر مقدارا من القرنبيط مسوى مسلوقاً مقدار ثلثي تسوية وتقطعها قطعا متساوية وتضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتحمر مدة(١/٣) ثلث ساعة في زيت خفيف وعصير ليمون ومقدونس مفروم وبعد ذلك تغطس كل قطعة في عجين باتفري الموضحة فى باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير وتحمر فريتو حول الدائر وتخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم وتقدم في الحال بعد التحمير مباشرة

شوفلير الاميلانيز Choux Fleurs a la Milarnaise

هو أن تسوى مقداراً من القرنبيط مسوى بالماء والملح وبعد أتمام تسويته ترفعه من الماء وبعد أن تصفي جيدا ترص فى صحن غويط مدهون زبدة وترش بجبنة برمزان مبشورة وترش بزبدة خفيفة وتدخل الفرن حتى تورد وعندما تخرج من الفرن ترش من أعلى بزبدة مقدوحة وتقدم في الحال

شوفلير الاپولونيز Choux Fleurs a la Polanaise

هو أن تحضر مقدارا من القرنبيط مسوى مسلوقاً بالماء والملح ثم تقطعه قطعا متساويه وترص فى صحن مدهون زبدة وترش من أعلى بصفار بيض مسوي ومفروم ومقدونس مفروم وترش من أعلى بمقدار ١٠٠ جرام زبدة محمر بداخلها مقدار ملعقة عيش مدقوق وتقدم فى الحال

بوريه دي شوفلير Puree de Choux Fleurs

هو أن تحضر مقدارا من القرنبط مسلوقا نصف تسويةوتكمل تسويتها مكمورا بالزبدة وبعد أن يتم تسويته تصفى من المنخل وتمزج معه مقدار الربع بوريه بطاطس وتلف على جانب الوابور بقطعة زبدة طازجة وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتضع تحتها ماء دافئا لوقت الطلب

قرنبيط مع صلاص مختلفة

وهو يسوي بالماء والملح ويصفي جيدا من الماء وتضعه فى صحن غويط وتخدم معه في الصلصيرا زبدة سائحة وصوص هولانديز أو صوص موسلين أو صوص أوبير الموضحة فى أنواع الصلص وتقدم فى الحال

كورجيت ـ اي كوسة ـ كون كومبر ـ أي خيار Courgettes et Concombres

كونكومبر الآكريم خيار بالكريمة Concombres à la Créme

هو أن تحضر الخيار الاخضر الصغير وتقشره وتوضعه مثل فصوص الثوم وتغليه غلوة واحدة بالماء بسرعة ثم تصفي منه الماء وتضعه في كسارولة بها مقدارا من الزبدة الطازجه وتضع لهملحا وفلفلا خفيفا وتغطي بورقه أجلاسيه مدهونة زبدة وتسوى على نارهادئة مكموراً بالزبدة فىالفرن أو علىجانب الوابور وعندانمام تسويته تضع لهمقدار من الكريمة مغلية أو تمزجه بصوص كريم

كونكومبر فارسى خيارفارسي Concombres Fareies

هو أن تحضر مقدارا من الخيار الرفيع وتبشره بمبشرة أو سكينة وتقطع قطعا بطول قيراطين وتخلى من الداخل وتغليه مقدار غلوة واحدة بالماء وتصفي منه الماء وترصه في سطوار مدهون زبدة وتملأ بفارسة من اللحم مسواة ومدقوقه في الجرن وممزوج معها صفار بيض وقليل من العيش المدقوق وملحا وفلفلا وجوزالطيب وتملاه بالكيس وتضع له قليلامن البهرز وقطعة زبدةويغطيويسوى مكموراً على نار هادئة وبعداتمام تسويته يرص في الصحن وتضع له چو بتلو مربوط حول الدائر

كونكومبر جلاسيه خيار مستوي أجلاسيه Concombres glacès

هو أن تحضر مقدارا من الخيار الصغير وتبشره بمبشرة أو سكينة خفيف وتقطعه مثل فصوص الثوم وتغليه غلوة واحدة بالماء وتصفي منه الماء وتضعه في سطوار مع قليل من الزبدة وتضع له قليلا من الملح والسكر خفيف ومقدار كبشة ماء وتغلي على النار بسرعة حتى يسوى ويرسى على الزبدة ويلمع في أرضية السطوار وتستخدم منه للجرناتير وخلافه

كورجيت الا برڤينسال كوسة الاروڤينسال Courgettes à la Provençale

هو أن تحضر مقدارا من القرع الصغير وتبشره خفيفا وتغسله جيدا وتقطعه قطعاصغيرة ويسوى مكمورا بالزبدة وتمزج معه مقدار الثلث أرز مسوى بلاف وتخفقها بملعقتين أو ثلاثة من صلصة بشامل وتضعها في صحن فرن مدهون زبدة وترش من أعلى بجبنه برمزان مبشورة وعيش مدقوق وزبدة خفيفة وتدخلها الفرن حتى تتورد وعند ماتخرج من الفرن تقدم في الحال

كورجيت الاكريم كوسة بالكريمة Courgettes à la Créme

وهو مثل الخيار الذى بالكريمه

كورجيت فارسى كوسه فارسى Courgettes Farcies

هو أن تحضر مقدارا من القرع الصغير وتبشره وتقطعه قطعا بطول قراطين وتسلقها مقدار ثلثي تسوية وتصفي منها الماء وترصها فى سطوار مدهون زبده وتملاها بفارسة دوكسيل والموضحة لاجل الخضروات في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وترش بالزبدة وقليل من البهريز وتغطى وتكمل تسويتها مكمورة فى الفرن أو علي جانب الوابور وعند اتمام تسويتها ترص في الصحن وتضع لها صوص ديمجلاس حول الدائر

كورجيت ميناچير كوسة ميناچير Courgettes Ménagére

هو أن تحضر مقدارا من القرع الصغير وتبشرة وتقسمه على اثنين بالطول وتخليه وتفرم القلب بالسكينه وتمزج مع لحم مفروم ويضاف عليها بصله مفرومه فرما ناعما ومحمرة بالزبدة وممزوج معها طماطم مقشره وخاليه من البذر ومفرومه فرما ناعما وفصان ثوم مفرومان وتمزج وتملا بها القرع وترص في سطوار مفرودا بارضيته خضروات شعريه مفرومة وتضع لها مقدارا من الزبدة وقليل من البهريز وتغطى وتسوي على نار هادئه وبعد اتمام تسويتها ترص فى الصحن وتضع لها چو بتلو مربوط خفيف حول الدائر

أنواع السبانخ

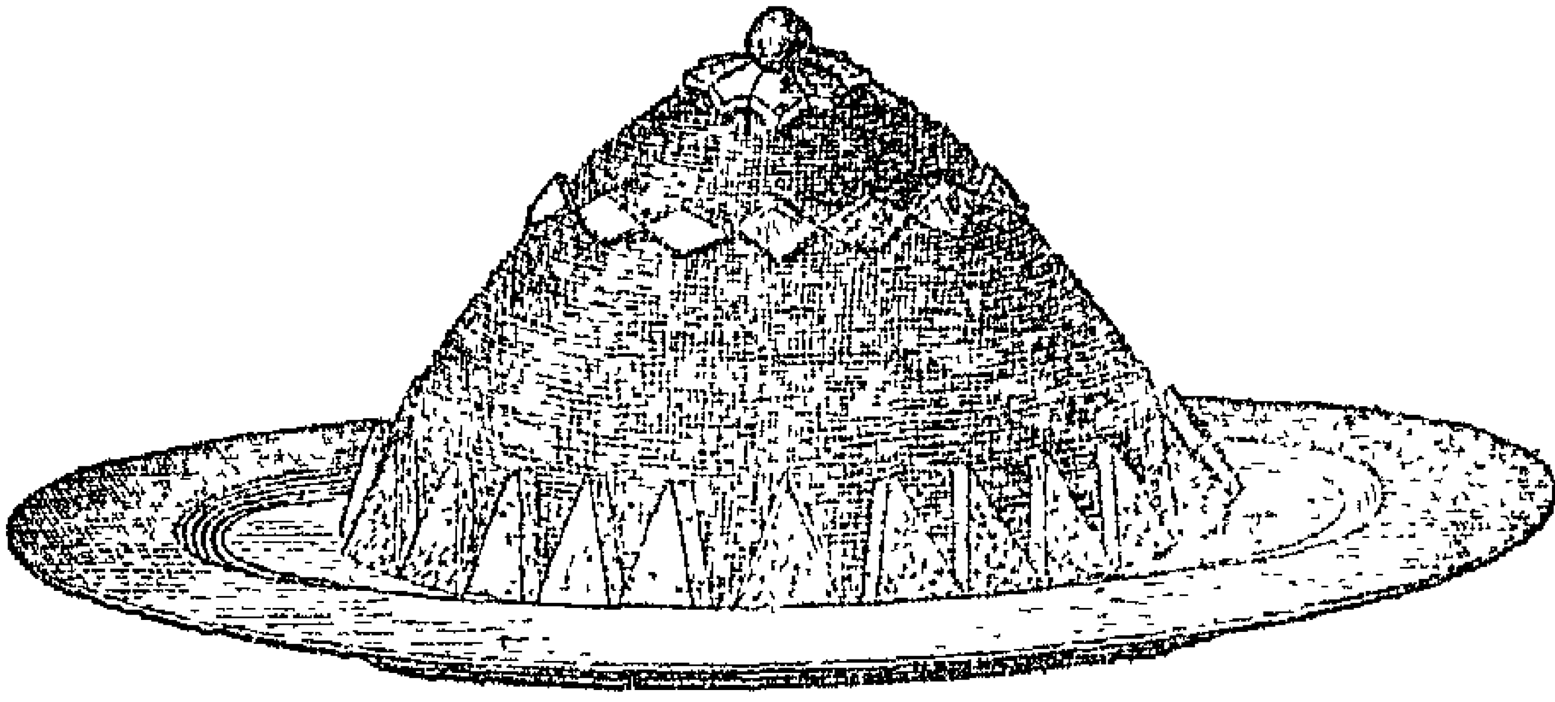
ابيينار الا انجليز Epinards à la Anglaise

هو أن تحضر مقدارا من السبانخ وتقطف منه الورق وتغسلة جيدا بالماء مرتين أو ثلاث وتضع ماء يغلي على النار وبعد ان يغلى تضع فيه ورق السبانخ وتغلى على النار بسرعه وعند اتمام تسويته ترفعة من الماء وتصفية جيدا من الماء وتضعه فى الصحن ويقدم بدون أن تضع له أى شيء آخر

ابيينار الا كريم Epinards à la Créme

هو أن تحضر مقدارا من السبانخ وتقطفه ورقة وتغسله جيدا بالماء مرتين أو ثلاث وتسلقه بالماء كالمتقدم ذكره وعند مايتم تسويتة تبرد عليه بماء بارد وتعصره جيدا من الماء وتصفيه من المنخل او تفرمه بالماكينه او بالسكينة ثم

يلف على النار بالزبدة على نار حاميه مع استمرار التقليب وبعد ان يلف جيدا تضع له ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتمزج معه مقدار الربع صلصه بشامل ممزوجه بالكريمة وتتركه على جانب الوابور وتقلبه من وقت لاخر مدة ١٠ دقائق ثم تغرفه فى صحن غويط وترش من أعلى بكريمه طازجه مغليه وكروتون من العيش حول الدائر كما هو موضح فى الرسم ويقدم فى الحال


(رسم ١٠٣) ايبينار الاكريم

ايبينار أو جراتان — Epinards au gratin

هو ان تحضر مقدارا من السبانخ مصفي من المنخل او مفروم بالماكينه ويلف بمقدار ١٠٠ جرام زبدة على مقدار نصف كيلو من السبانخ ويلف جيدا على النار وتضع له ٧٥ جرام جبنه برمزان مبشورة وملحاً وفلفلا وجوز الطيب ثم تضعه فى صحن فرن مدهون زبدة وتصلحه بالسكينه من اعلى ويرش بجبنة برمزان مبشوره وزبدة سائحـه خفيف ويورد فى فرن حامى ويقدم في الحال

سوبريك دي ايبينار — Subrics de Epinards

هو ان تلف علي النار مقدارا نصف كيلو سبانخ مفروما ويلف بالزبدة كالمتقدم شرحه وتضع له بعيـدا عن النار ملعقتين بشامل يابس وملعقتين كريمه يابسه وبيضتان صحيحتان ، صفار ٤ بيضات مضروبه خفيف بالشوكه وملحا وفلفلا وجوز الطيب ثم تحضر طاسه بها مسلي علي النار وعند ما يسخن جيدا تاخذ منه السبانخ بالمعلقه وتسقطه فى المسلي وعندما يتحمر من الجانبين يرص فى الصحن ويخدم معه صوص كريم الموضحه في انواع الصلص ويقدم فى الحال

ايبينار الافيروفلاي — Epinards à la Viroflay

هو أن تحضر مقدارا من ورق السبانخ مسوى نصف تسوية بالماء وتبرد عليه وتعصره جيدا من الماء ويفرد على الترابيزة وتلف كل قطعة من السوبريك مسواه كالمتقدم ذكره داخل ورقة السبانخ ويرص فى صحن فرن مدهون زبدة ويكسي بصوص مورناى الموضحة فى أنواع الصلص ويرش بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائحة خفيف ويورد فى فرن حام وعند ما يخرج من الفرن يقدم في الحال

سوفليه دي ايبينار — Soufflé de Epinards

هو أن تحضر نصف كيلو سبانخ بوريه وتلفه على النار جيدا بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب وملعقتين بشامل يابس ومقدار ١٠٠ جرام جبنة برمزان مبشورة وصفار ٦ بيضات وبياض ٦ بيضات مضروبة مارنج ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتفرد بأرضيته طبقة من السبانخ وترص فوقه فليتو أنشوجة

منظف جيدا ويغطى بالسبانخ ويصلح بيضاويا من أعلى ويرص من أعلى فليتو أنشوجة ويسوى فى فرن متوسط كالسوفليه الاعتيادى وعند ما يخرج من الفرن يقدم فى الحال

هاريكوڤير فاصوليا خضراء Haricots Verts

الفاصوليا الخضراء يجب أن تكون طازجة أولا وطرية وكيفية توضبها تحضر مقدارا من الفاصوليا الخضراء وإذا كانت رفيعة تقطع من الطرفين أما أذا كانت عريضة تقشر من الجانبين وتشق على اثنين أو ثلاثة على حسب الطلب وأغلب تسويتها أولا بالماء وهو أن تحضر كسارولة وتضع بها مقدارا من الماء وقليل من الملح وعند مايغلى الماء تضع بداخلها الفاصوليا ويجب أن يكون الماء قدر الفاصوليا مرتين على الأقل وتغلى على النار مدة ربع ساعة حتى يتم تسويتها وبعد ذلك ترفعها عن النار وتبرد عليها وتضعها فى صحن لوقت العمل واذا أردت أن تحفظ بلونها الاخضر تضع لها في الماء عندما يغلى قبل وضعها قليلا من كربونات الصودا أو قليلا من الارمونياك

هاريكوڤيرالاانجليز فاصوليا خضراء الا انجليز Haricots Verts à l Anglaise

هو أن تسوى الفاصوليا بالماء والملح فقط وعند ما يتم تسويتها ترفعها من الماء بدون أن تبرد عليها وتضعها فى صحن غويط وتغطيها وتقدمها فى الحال وتخدم معها فى صحن آخر زبدة

هاريكوڤير أو بير فاصوليا خضراء بالزبدة Haricots Verts au Beurre

هو أن تسوى الفاصوليا بالماء والملح كالمعتاد وعند الطلب تنطق الفاصوليا بالزبدة وتضع لها ملحا وفلفلا

هاريكو ڤير الا تورانچيل فاصوليا خضراء الا تورانچيل

Haricots Verts à la Tuorongelle

هو أن تسوي الفاصوليا مدة نصف ساعة بالماء والملح ويصفي منها الماء ويكمل تسويتها بصلصة بشامل خفيفة وعند اتمام تسويتها تخفق بقطعة زبدة طازجة ويرش عليها بعد الغرف مقدونس مفروم

هاريكو باناشيه فاصوليا مشكلة Haricots Panachés

تتركب من فاصوليا خضراء مسواة بالماء ومن فاصوليا فلاچوليه مسواة بالماء أيضا ومقدارهما متساويان وينطق سوتيه بالزبدة وتضع لها ملحا وفلفلا وتقدم في الحال

بوريه دي هاريكوڤير Purée de Haricots Verts

هو أن تصفى مقدارا من الفاصوليا بعد أن تسوي بالماء والملح كما سبق شرحه وتمزج معها مقدار النصف فاصوليا فيلا چوليه وتخفق بالزبدة على جانب الوابور وتضع لها قليلا من الكريمة وتقدم في الحال

هاريكو بلان فاصوليا بيضاء Haricots Blancs

الفاصوليا البيضاء : وكيفية تسويتها هو أن تحضر مقدارا من الفاصوليا وتنقيها جيدا ثم تغسلها بالماء وتنقع في الماء

البارد مدة ١٠ أو ١٢ ساعه ثم تغير ماؤها وتضعها على النار حتي تغلي وترفع منها الزغوء التي تظهر على وجهه الكسارولة وتضع لها بصلتين مغروس فيها ٤ قطع قرنفل وقطعةجزر وحزمةخضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتغطى ويتم تسويتها على نار هادئة ويمكن تسويتها في الحال بدون أن تنقع بهذة الكيفيه وهذه هي كيفيه تسويتها مبدئياً

هاريكو بلان ألا أمريكين Haricots Blancs al Américaine

هو أن تحضر مقدارا من اللارد وتقطعه قطعاً صغيرةمتساوية وتحمره في كسارولة بالزبدة ومعه بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتصفى عليه صلصة طماطم وتضع له ملحا وفلفلا وورقه لاورو ثم تضع له مقدارا من الفاصوليا مسواة كما سبق شرحه وتغطي ويكمل تسويتها في فرن هادىء وعند اتمام تسويتها تقدم فى الحال

هاريكوبلان ألا بريطون Haricots Blancs à la Bretonne

هو أن تحضر مقدارا من الفاصوليا المسواة كما سبق في الشرح وتمزج فى كسارولة بصوص بريطون الموضحة فى أنواع الصلصة وتغطى وتغلى قليلا علي جانب الوابور وعند الطلب تغرف منه وترش من اعلي بمقدونس مفروم

هاريكو بلان أوبير فاصوليا بيضاء بالزبدة Haricots Blancs au Beurre

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو فاصوليا مسواة كما هو فى الشرح وتصفيها وتضعها فى كسارولة وتضع لها ملحا وفلفلا وتمزج بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجه وتنطق قليلا فى الزبدة وتغرف في الصحن وترش بمقدونس مفروم

هاريكو بلان الاليونيز فاصوليا بيضاء ألا ليونيز Haricots Blancs ala Lyonnaise

وهي مثل الفاصوليا البيضاء بالزبدة وتمزج معها ١٥٠جرام بصل مقطع (اجنسيه) اى ترسا رفيعا وتحمر سوتيه بالزبدة وبعد الغرف ترش بمقدونس مفروم

هاريكو بلان أوجراتان فاصوليا بيضاء محمرة فى الفرن Haricots Blancs au gratin

هو أن تحضر مقدارا من الفاصوليا البيضاء مسواة كما سبق فى الشرح وتصفيها وتمزجها في كسارولة بجوسمين من الضاني وتضع لها ملحا وفلفلا وتضعها في صحن فرن مدهون زبدة وترش بعيش مدقوق من أعلى وترش ايضا بالزبدة السائحة وتورد فيفرن متوسط وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

بورية دى هاريكو بلان ويقال له ايضا بورية سواسونيز بوريه فاليا بيضاء

Puree de Haricots Blancs

هو أن تصفى مقدار نصف كيلو فاصوليا بيضاء مسواة كالمعتاد وهي ساخنة من المنخل وتمزجها بمقدار ١٠٠جرام زبدة وملح وفلفل خفيف وتمزجه على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب حتى تلتف ثم تضع لها بعيدا عن النار

مقداراً من اللبن شيئاًفشيئاً حتى تصير بثخانة البوريه العادي وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتحتها ماء دافىء لوقت الطلب وتقدم في الحال

لانتى اي العدس LENTILLES

هو أن تحضر مقدارا من العدس وتغسله غسلا جيداً ويغطى بالماء البارد وتضعه على النار حتى أن يغلى بدون تقليب وعندما يغلى يرفع منه الظفر الذي على الوجه وتضع له قطعة جزر وقطعة كرفس وقطعة بصل مقطعة تقطيعا صغيرا ويغطى ويترك على نار هادئة حتى يتم تسويته بدون تقليب حتى يجف ماؤه ثم يصفى من المنخل ويستخدم منه بوريه كالمعتاد أو أي نوع

مايس اي ذرة MAIS

هو أن تحضر مقداراً من الذرة الخضراء الطازجة الطرية ويقشر مقدار نصف غلافه ويسوي على البخار أي بماء وملح خفيف وعند اتمام تسويته تقشر منه الغلاف وتضعه في صحن بداخله فوطه ويغطى ويخدم معه زبدة فو صحن آخر وهذه كيفية تسويتها مسلوقه أو على البخار واما تسويته جريبه أي مشوى فهوأن تقشر الذرة وتدخلها الفرن في صينية أو على شباك حديد وعند ما تحمر من الجوانب وتسوى تفرط وتضعها في صحن مفرود بداخله فوطه ويخدم بدون تفريط على حسب الطلب وتخدم في الحال وهي ساخنة واذا كانت ستخدم مع أي نوع من الجرناتير أو خلافه يجب أن تمزج بالزبدة أو صوص كريم مثل البازلا وتوجدالاذرة في غير أوانها مسواه جاهزة في العلب عند البقالين

كروكيت دي مايس كروكيت من الذرة Croquett de Maïs

هو ان تحضر مقدارا من الذرة وتسويه بالماء والملح أو على البخار كما سبق شرحه ثم تجففه جيداوتفرطه بالسكينة وتمزجه ببشامل يابس وتضع له ملحا وفلفلا وجوز الطيب وجبنة برمزان مبشورة وصفار بيض مثل الكوركيت العادي ويفرد في صحن مدهون زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة حتى يبرد ثم يقطع منه قطع متساوية مثل الكوركيت العادي ويغطس في البيض ويتبن فى قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويقدم فى الحال وهو يخدم في الغالب جرناتير

مايس ألا كريم ذرة بالكريمة Maïs à la Créme

هو أن تحضر مقدار من الذرة مسواة بالماء طازجه الذرة الموجودة في العلب وتضعها في كسارولة وتضع لها ملحا وفلفلا خفيفاً وقليل من السكر ومقداراً من الزبدة الطازجة وتضعه على نار متوسطه حتى يلف بالزبدة ثم تضع له مقدارا من الكريمة طازجه ويغلى مع الكريمه حتي يرمي على النصف ويقدم فى الحال ويمكن أن يمزج صوص كريم خفيفه بدلا من الكريمة

سوفليه دي مايس سوفليه من الذرة Souffle de Maïs

هو أن تحضر مقدارا من الذرة مسلوقة بالماء ويصفي بالمنخل وهو ساخن وبعد ان يصفي تضعه في كسارولة

وتضع له قطعة زبدة طازجة ويلف على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب وتضع له ملعقتين كريمه وملعقتين بشامل يابس وتضع له بعيداعن النار صفار ٤ بيضات على مقدار نصف لتر بورية وقليل من الجبنة برمزان مبشورة وملحا وفلفلا وجوز الطيب وتضرب بياض ٤ بيضات مارنج وتمزج مع بعضها ويعبأ مقدار الثلثين في صحن فرن المخصص للسوفلية مدهون زبدة ويسوي في فرن متوسط مثل السوفلية العادي وعندما يخرج من الفرن يقدم في الحال

مارون اي ابو فروه MARRONS

الشرح هو ان تحضر مقدارا من ابو فروة وتشق القشره من الجنب وتضعه في صينيه بأرضيتها قليلا من الماء وتضعها في الفرن مدة ٨ أو ١٠ دقائق ثم تخرجها من الفرن وتقشره وبعد ان تشق القشرة تحمره في زيت مقدوح بسرعة مدة ٣ دقائق او اربعة وتضعه في المصفاه وتقشره فى الحال وهذه كيفية تسويته مبدئيا

مارون ايتيفيه ابو فروه مكموره Marrons Etuvés

هو ان تحضر مقدارا من ابو فروة مقشر من القشرتين وترصه في سطوار وتغطيه ببهريز ابيض وقطعة زبدة طازجة وعود كرفس ويغطي بورقة اجلاسية ويغطي بغطاء الكسارولة ويسوى على نار هادئة فى الفرن او على جانب الوابور حتى يتم تسويته ويرسى ويخدم لاجل الجرناتير للدندى او خلافه

مارون بريزيه واجلاسيه ابوفروةمسوي بريزيهواجلاسيه Marrons Praisés

هو أن تحضر مقدارا من ابو فروه مقشر من القشرتين ويرص في سطوار وتغطيها بجو بتلو مستقوى وقطعة زبدة صغيرة ويغطى ويسوى على نار متوسطه مقدار ثلثي تسوية ويرش على الارضيه ويقلب مرتين او ثلاثة لاجل ان يلمع ويستخدم للجرناتير بهذة الكيفيه

بوريه دى مارون بوريه بابوفروة Purée de Marrons

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو ابو فروه مقشر وتضعه في سطوار وتغطيه ببهريز ابيض وقطع من الكرفس ومقدار ١٥ جرام سكر بودرة ويغطى ويسوي على نار هادئه وعندتمام تسويته تصفى في الحال وهو ساخن من المنخل وتخفقة على النار بقطعة زبدة طازجة مقدار ٥٠ جرام وتضع له قليلا من اللبن شيئا فشيئا مع التقليب حتى يصير مثل البوريه الاعتيادى ويقدم فى الحال

ناڤيه اى لفت Navéts

ناڤيه جلاسيه لفت مسوي جلاسيه Navets glaeés

هو ان تحضر مقدارا من اللفت وتقشرة وتصلحه مثل فصوص الثوم او بالمعقه حسب الطلب وتغليه بلانشية اي غلوة واحده بالماء وتصفى منه الماء وتضعه في كسارولة وتغطيه ببهريز ابيض وقطعه زبدة وقليل من الملح والسكر ويغطى بورقه اجلاسيه وتغطس الكسارولة وتضعه على نار متوسطة ويغلى حتى يتم تسويته ويرسى وتنطقه في محل التسويه حتي يلمع ويستخدم لاجل الجرناتير وخلافه

ناڤيه فارسى لفت فارسى Navets Farcis

هو ان تحضر مقدارا من اللفت وتصلحة مستدير وتخليه بالمعقه بعد تقشيرة ويسلق بالماء مقدار نصف تسوية ثم تصفي منه الماء ويملأ بمقدار من الصمولينا مسواة بالبهريز ومضاف عليها جبنه برمزان مبشورة ويصلح من اعلى ويرش بالجبنة ويرص في سطوار بة قليل من الزبدة ويسوى فى الفرن على نار هادئه مغطي ويرش عليه دائمـا اثناء التسويه من الزبدة محل التسويه وعندتمام تسويتها تكشف الغطاء ويورد من اعلى ويغرف في الصحن وحوله چو مربوط خفيف ويخدم نوع من الخضروات والجرناتير ويمكن ان تحشية باي فارسة اخرى بارز ممزوج بالجبنه أو مكرونه اوسبانخ حسب مايتراءى للصانع

وانيو اي بصل Oinons

وانيو فارسى بصل فارسى Oignons Farcis

هو ان تحضر مقدارا من البصل وتقشرة وتقطعه من اعلى مقدار الربع وتخليه من الداخل بعدان تسوية بالماء مقدار غلوتين وتفرم البصل محل الخلي وتمزجة مع دوكسيل الموضح في باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرناتير والمقداران بالتساوى ويملأ بها البصل ويرص في سطوار وتضع له قليلا من الزبدة وملحاً وفلفلا خفيفاً وقليل من البهريز ويسوى في فرن هادىء مغطى وعند اتمام تسويتة يكشف الغطاء ويورد من اعلى ويرص في الصحن وحولة چو مربوط خفيف ويخدم خضروات اوجرناتير

وانيو فريت بصل محمر فريتو Oignons Frits

هو ان تحضر مقدارا من البصل وتقطعة حلقا وتضع له ملحاً وفلفلا وتفككه من بعضه ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو في الزيت مقدوح ويصفي على مصفاة بعدان يحمر ويكون لونه أحمر افاتحاً ويرش بملح خفيف ويقدم منه للجرناتير أو خلافه

وانيو جلاسيه بصل جلاسيه Oignons Glacés

هو أن تحضر مقدارا من البصل القويرمة وتقشر بدون أن تقطعه من جهة الرأس بل أنها تنظف فقط بالسكينة

وتغلية غلوة واحدة بالماء وتصفي منه الماء ثم تضعه في كسارولة وتغطيه ببهريز أبيض وتضع له مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجه على كيلو بصل وتغطى بورقة أجلاسيه ويغطي ويسوي في فرن هادي حتى يرسى وتضعه في الزبدة وهذة هي كيفية تسويته اجلاسيه أبيض أما كيفية تسويته أحمرا فبعد تنظيف البصل تضعه في سطوار وعليه مقدارا من الزبده وقليل من السكر وتقلب فية بسرعة حتي يورد قليلا ثم تضع له البهريز ويغطي بورقه أجلاسيه ويسوي في فرن هادئ أو على جانب الوابور حتي يسوى ويرسى ويلمع في أرضية السطوار وهذه هى كيفية تسويتةاجلاسية أحمرا

لوزى اي الحميض اوزى اي حميض

لوزىLoseille اوزىOseille

الشرح : هو أن تحضر مقدار من الحميض وتقطف ورقه وتغسله مرتين أو ثلاث بالماء الباردوتضعه في كسارولة وتغطيه وتتركه يلف في مائه وعند مايذبل تصفي منه الماء وتضع له مقدار ٢٥ جرام دقيق محمر في مقدار ٥٠ جرام زبدة على مقدار كيلو من الحميض وتضع له مقدار لتر إلا ربع بهريز وقليل من الملح والسكر وتتركه يغلي على نار هادئه مدة ساعتين ثم تصفيه من المنخل السلك بعد أن يرسى جيدا وتخفقه بمقدار صفار ٦ بيضات ، ٣ بيضات صحيحة مضروبة مثل الاومليت ثم يصفي ثانيا من الشنوار وتلفه بملعقة خشب على نار هادئة حتى يلف ويصير مثل البوريه وتضع له مقدار اربع ملاعق كريمة و١٥٠ جرام زبده وتضعه في صحن غويط ويرش من أعلى بجو بتلو راسي ويقدم في الحال

بيتى بوا اي بازلا Petits Pois

البازلا الخضراء يجب تنقيتها جيدا من البازلا الناشفة التى توجد عادة ممزوجة بداخل البازلا ثم تفصص البازلا وتغسل مرة أو اثنين لئلا يبقى فيها ورق أو قشر وتسوي مباشرة بعد التفصيص بالماء والملح بسرعة مدة ربع ساعة ثم تبرد عليها بماء بارد وتنظف تنظيفا جيداً من الحب الاسود وتحفظ لوقت الطلب واذا اردت أن تحتفظ بلونها اخضراً تضع لها قليلا من الكربونات الصودا أو قليلا من الاومونياك

بيتى بوا الا انجليز اي بازلاالا انجليز PetitsPois à l' Aglaise

هو أن تحضر مقداراً من البازلاالطازجه وتسويها بالماء والملح وتصفيهامن الماء وتضعها في صحن غويط مباشرة بدون أن يبرد عليها وتغطى ويخدم معها قطع زبدة طازجه في صحن آخر وتقدم في الحال

بيتى بوا اوبير اي بازلا بالزبدة Petits Pois au Buerre

هو أن تحضر مقدارا من البازلاالطازجه مسواه كما هو في الشرح بالماء وتصفيها جيداً وتضعها في سطوار وتضع لها ملحا وفلفلا خفيفا وقليلا من السكر ومقدار ١٢٥ جرام على كيلو من البازلا وتمطق

بيتى بوا بون فام بازلا بون فام (اى المرأة الطيبة) Petits Pois Bonne Femme

هو أن تحمر فى كسارولة بالزبدة مقدار ١٢ بصله قويرمه ومقدار ١٥٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا صغيرة ومسواة غلوة واحدة بالماء و بعد أن تحمر ترفع اللارد والبصل في صحن ثم تضع مقدار ١٥ جرام دقيق في الزبدة محل تحمير البصل ويحمر قليلا ثم تصفى عليه مقدار ٣ كبشات بهريز وتتركها تغلي ثم تضيف عليها مقدار كيلو بازلا مفصصه طازجه والبصل واللارد وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتضع لها ملحاً وفلفلا خفيفا وتغطى وتسوي في الفرن على نار متوسطة أو على جانب الوابور وعند اتمام تسويتها ترفع حزمة الخضروات وتغرف في صحن غويط وتقدم في الحال

ملحوظه : — يمكنك أن تضع قطعا من الدوش الضانى بدلا من اللارد

بيتى بوا الافلاماند بازلا الافلاماند Petits Pois à la Flamande

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو من الجزر وتوضبه مثل فصوص الثوم أو بالملعقة وتسويه اجلاسيه كما هو موضح في أنواع الجزر وأخيراً تمزج معه مقدار نصف كيلو بازلا مسواة الانجليز وتمزجها بقطعة زبدة طازجة بعيداً عن النار ويقدم في الحال

بيتى بوا الافرانسيه بازلا الافرانسيه Petits Pois à la Français

وهى على طريقتين : — الطريقة الاولى : هو أن تحضر مقدار كيلو بازلا مفصصه طازجه وتضعها في سطوار وتضع عليها ٣ لاتوجات وعودين مقدونس محزومة ومقدار ٢٢ بصلة قويرمه مسواه بلانشيه أي غلوة واحدة و ١٢٥ جرام زبدة و ١٠ جرامات ملح ومقدار ١٥ جرام سكر وتضع لها مقدار كبشة ماء وتغطي جيداً وتسوي على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور حتي يتم تسويتها وقبل الطلب ترفع حزمة اللاتوجه وتربط صلصة البازلا بقطعة زبدة ممزوجه بالدقيق وتغرف البازلا وتقطع كل لاتوجه على اربعة وتصلحها بالسكينة جيداً وترص فوق البازلا وتقدم في الحال

الطريقة الثانية : تقطع اللاتوجه چيليين رفيع وتسوى مثل الطريقة الاولى وتلف اللاتوجه أولا بالزبدة

بيتى بوا الاپايزان بازلا بايزان (فلاحي) Petits Pois à la Paysanne

وهى مثل بيتى بوا الافرانسيه باللاتوجه المفرومة وتضع عليها البصل مقطع على أربعة بدلا من البصل القويرمه أو جرناتير الابايزان

بوريه دى بيتى بوافريه بازلا طازجه بوريه PureePurée de Petits Pois Frais

ويقال لها ايضا بوريه سان چارمان Purée Saint-Germain

وهى على طريقتين : —

الطريقة الاولى : هو ان تسوي مقدار كيلو بازلا طازجه مسلوقه بالماء وتضع لها مقدار ١٠ جرامات ملح وقليل

من السكر ولا توجه مقطعة قطعا صغيرة وعود مقدونس ويغطي ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تصفى ماعليها من الماء وتصفي البازلا بالمنخل وتضع محل تسوية البازلا على النار حتى يرسى وتمزج البازلا بمقدار ١٢٥ جرام زبدة طازجه وتضيف عليها أخيرا محل التسوية بعد ان يرسى ويجلس ويضبط ملحه ضبطا جيداً ويقدم في الحال

الطريقة الثانية : هو أن تسوي البازلا الا انجليز كما هي موضحة ثم تصفى من المنخل وتمزج بالزبدة وقليل من الملح والسكر ثم تضع لها قليلا من اللبن شيئاً فشيئا مع استمرار التقليب بالملعقة الخشب حتى تصير بثخانة البوريه المعتاد وتقدم في الحال

تمبال دي بيتي بوا بور جارناتير اي بوريه بازلا لاجل الجرناتير Timbales dePetit PoisPour garniture

هو ان تسوى مقدار نصف كيلو بازلا بالماء والملح الا انجليزى ثم تصفي ما عليها من الماء وتصفيها من بالمنخل وتضع لها ملحاً وفلفلا خفيفاً وقليل من الزبدة وتمزج معها بيضتين صحيحتين وصفار ٣ بيضات وتخفقها جيداً مع بعضها وتعبأها في قوالب بابا صغيره مدهونة بزبده وتضعها في صينية داخل ماء ساخن وتسوي في فرن متوسط مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة ثم تخرجها من الفرن وتتركها مدة ٥ دقائق ثم تقلبها وتخدم مثل أنواع الجرناتير ويستعمل بهذه الطريقة بوريه العدس والفاصوليا والسبانخ وجميع الخضروات

بيمنتو دو أو بيمان دو اي فلفل حلو Pimentos ou Piments Doux

الشرح: البيمينتو دو أو بيمان دو هو الفلفل الاخضر أو الاحمر الحلو وهو يستخدم لاشياء كثيرة في الطبخ للجرناتير وللسلاطة ويخدم خضروات ايضاً ويصلح جريه اى مشوي فى الفرن ثم يقشر من القشره الرفيعة ويفضي من الداخل او يحمر بسرعة في زيت مقدوح ويقشر ويخلى من الداخل من البذر وبعد ذلك يستخدم حسب الطلب

بيمان فارسي فلفل ضامه Piments Farcis

هو ان تحضر مقدارا من الفلفل الحلو أحمر أي اخضر متوسط الحجم ويقشر ويخلي من البذر كما سبق شرحه ويملا بأرز مسوى ثلثي تسوية ببصلة مفرومة وبهريز أبيض ويرص فى سطوار وتضع له قطعة زبده طازجة وكبشتين چو بتلو ويغطي ويكمل تسويته على نارهادئه وبعد ان يتم تسويته يستخدم للجرناتير أو للخضروات

بيمان بور جرناتير فلفل للجرناتير Pimentes Pour garnitur

هو ان تحضر مقدارا من الفلفل الحلو الاحمر أو الاخضر وتقشره كما سبق شرحه وتخرج منه البذر وترصه فى سطوار به قليل من الزبده وتضع له قليلا من الملح وكبشه بهريز وتضعه على نار هادئه حتى يتم تسويته ويرسى وبعد ذلك تقطعه حسب الطلب

بوريه دي بيمان بوريه فلفل Purée de Piments

هو ان تحضر مقدارا من الفلفل الحلو الاحمر أو الاخضر وتقشره كما سبق شرحه وتخليه من البذر وتضعه

في سطوار وتضع له مقدار الربع أرز مغسولا وينظف تنظيفا جيداً ويغطي بهريز أبيض وتغطى السطوار وتضعه ليسوي على نار هادئه في الفرن أو على جانب الوابور وبعد ذلك يصفى بالمنخل وتضعه فى كسارولة وتخفقه بملعقة خشب وقطعه زبده طازجه ويستخدم لجرناتير الفراخ أو اللحم المسوى بوشيه

بوم دي تير أي بطاطس Pommes de Terre

بوم دى تير الوميت بطاطس كبريت Pommes de Terre allumette

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس وتقشره وتصلحه من الجوانب حتى يصير مربعا ويقطع قطعا صغيره ثم يقطع ثانياً مثل عيدان الكبريت وبعد ذلك يغسل بالماء مرتين ويصفى منه الماء ويجفف على فوطة ويحمر فريتو بالزيت أو المسلي عند الطلب وبعد تحميره تضعه في المصفاة ويرش خفيفا بالملح ويخدم جرناتير في صحن مفرودا بداخله فوطة أو ورق دانتله أو بجانب اللحم مباشرة

بوم دي تير الفونس بطاطس الفونس Pommes de terre Alphonse

هو ان تسوي مقداراً من البطاطس مسلوقا بقشره وتقشره وتقطعه (اعنسيه) أي ترسا رفيعا وينطق بالزبدة الاميتردوتيـل أى زبدة ممزوجة بالليمون والمقدونس والملح والفلفل الخفيف وتضع له قليلا من الجبنه البرمزان مبشورة وتضعه في صينيه أو في صحن ويرش بالجبنه ويورد في الفرن ويستخدم للجرناتير أو خلافه

بوم دى تير الانجليز بطاطس مسوي الانجليز Pommes de terre a l'Anglaise

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزى الصغير أو خلافه وتقشره بيضاويا أو مستديراً ويسلق بالماء والملح ويخدم مع اللحم المسلوق والسمك وخلافه

بوم دي تير أنا بطاطس أنا Pommes de terre Anna

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس وتقشره وتلفه مستديراً وتقطعه قطعا صغيره مثـل نصف الريال ثم تغسله وتصفى منه الماء وتجففه بالفوطة تجفيفا جيداً ثم تحضر قالب شارلوت نحاس وتجففه تجفيفا جيداً وتضع بأرضيته مقدارا من الزبدة المكررة وتضعه يسخن بالزبدة علي النار وترفعه بعيـداً عن النار حتي يبرد ثم يرص البطاطس المجفف بالفوطة منطقا بالزبدة قليلا أو بدون تنطيق ويرص في أرضية القالب رصا اسطوانيا بحيث تكون نصف كل قطعة فوق الاخرى حتى يتم رص الارضية ويرش فوقه ملحا وفلفلا خفيفا وزبدة سائحة مكررة وفوقها طبقة اخرى من البطاطس بهذه الكيفية وترش ايضاً بملح وفلفل خفيف وزبدة مكررة سائحة وهكذا حتي يتم ملء القالب على خمس أو ست طبقات وتضع له زبدة مكرره ويغطي وتضعه في صينيه ويسوى فى فرن متوسط مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة حتي تورد البطاطس من الارضية والجوانب وبعدان تخرجه من الفرن تصفى منه الزبدة تصفية جيدا وتضعه فى وسط الصحن ويقدم في الحال وعلي هذه الطريقة يخدم في قوالب بابا صغيرة نحاس ويخدم للجرناتير

بوم دى تير آرلى بطاطس آرلي Pommes de terre Arlie

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتغسله غسلا جيداً وتسويه فى الفرن و بعد اتمام تسويته يقطع من الجانب قطعا مستديرة مثل الغطاء ويخلى من الداخل بملعقة صغيرة ويفرم القلب ويمزج معه ملحا وفلفلا خفيفا وبصلة خضراء مفرومة فرما ناعما ومسواة بالزبدة وكريمه وجبنه برمزان مبشورة وتعبأ داخل البطاطس ويرش بزبدة سائحة ويرص فى صينيه ويورد فيفرن متوسط وعندما يخرج من الفرن يقدم فى الحال

بوم دي تير الابريشون بطاطس بريشون Pommes de terre Berrichonns

هو ان تفرم مقدار ١٠٠جرام بصل وتلفها بالزبدة مع مقدار ٢٥جرام لاردمن الصدر مقطع قطعا صغيرة مسوي بالانشيه اىغلوة واحدة وتضيف عليها مقدار كيلو بطاطس موضب بيضاويا صغيراً ويغطي بالبهريز ويسوي على نار هادئة وعند اتمام تسويته يغرف فى الصحن ويرش بمقدونس مفروم

بوم دي تير بيرنى بطاطس بيرنى Pommes de terre Berny

هو أن تجهز مقداراً من البطاطس مثل ما يجهز الكوركيت ثم تضيف عليه ١٢٥ جرام تروف على مقدار كيلو من البطاطس وتقطع البطاطس قطعاً متساوية وتلف مستديرة مثل المشمش وتغطس في بيض مضروب بالشوكة ويتبن فى قلب لوز مبشور بشرا ناعما أو مقطع قطعا صغيرة ويحمر فريتو قبل الطلب بمدة خمس دقائق

بوم دي تير بينيو بطاطس بينيو Pommes de terre Bignon

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتقشره وتخليه وتصلحه مستديراً أو بيضاويا وتملاءه بفارسة لحم بتلو أو ضاني ممزوجة بملح وفلفل خفيف وجوز الطيب وقطعة زبدة ويرص في سطوار ويرش بعيش من أعلى وتضع له قطعة زبدة طازجة وقليل من البهريز ويسوى فى فرن هادىء وعند تمام تسويته تضعه فى الصحن وتضع له صوص مادير ويقدم في الحال

بوم دى تير الابوردليز بطاطس الابورديليز Pommes de terre à la Bordelaise

وهو مثل بطاطس بارمانتيه وتمزج معها ثوما مفروما أي يقطع البطاطس قطعا مربعة مثل زهر الطاولة ويغلى غلوة واحدة بالماء ويحمر بالزبدة ويرش عليه مقدونس مفروم

بوم دي تير باي بطاطس باي (بطاطس قش) Pommes de terre Paille

هو أن تقطع مقدارا من البطاطس قطعا رفيعة ثم تقطعه جيلين رفيع مثل الشعر ويغسل بالماء غسلا جيدا مرتين أو ثلاثة ثم يصفى منه الماء ويحمر فريتو عند الطلب في الزيت أو المسلي وبعد ذلك يصفي جيدا ويرش بملح خفيف ويخدم في صحن مفرودا بداخله فوطة أو ورق دانتله أو بجوار اللحم ويقدم فى الحال

بوم دي تير بونيف بطاطس بونيف Pommes de terre Pont-Neuf

هو أن تقشر مقدارا من البطاطس متوسط الحجم ويسوى من الجنب حتى يصير مربعا ثم يشق على أربعة أو ستة وتكون مربعة مستطيلة ويغسل غسلا جيدا ويجفف ويحمر فريتو بالزيت أو المسلى ويقدم كالسابق شرحه

بوم دى تير باريزيين بطاطس باريزيين Pommes de terre Parisienne

هو أن تقشر مقدارا من البطاطس وتوضبه بالملعقة مثل البندق ويحمر بالزبدة ويصفي منه الزبدة بعد التحمير ويلمع بجلاس ديفياند خفيف

بوم دي تير الا بايزان بطاطس بايزان أي فلاحي Pommes de terre à la Paysanne

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس وتقطعه قطعا مستديرة وتغسله وتوضعه فى صحن فرن أو فى سطوار وتضع له ملحا وفلفلا خفيفا وقطعة زبدة طازجة وقليل من البهريز ويسوى مكمورا على نار هادئة فى الفرن أو على جانب الوابور وتضع له مقدار ١٠٠ جرام ورق حميض على مقدار الكيلو من البطاطس مقطع قطعا رفيعة ومسوي مكمورا بالزبدة وفصين ثوم مفرومه ويخدم مثل جرناتير أو خضروات

بوم دي تير بيرسييه بطاطس بيرسييه Pommes de terre Persillées

هو أن تسوي مقدارا من البطاطس الا انجليز كما سبق شرحه ويصفى منه الماء ويقلب فى زبدة سائحة ويرش بمقدونس مفروم

بوريه دي بوم دي تير بوريه بطاطس Purée de Pommes de terre

هو أن تسوى مقدار كيلو بطاطس ويسوى بالماء والملح وبعد أن يتم تسويته تصفيه من الماء تصفية جيدة ثم تصفي البطاطس بالمنخل في الحال وهو ساخن ثم تضعه في كسارولة نظيفة وتلف بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع له قليلا من اللبن شيئاً فشيئاً مع الخفق بالملعقة الخشب حتى يصير بتخانة البوريه العادى ويضبط ملحه ضبطاً جيدا ويغطى بورقة مدهونة زبدة وتضع تحته ماء دافئا لوقت الطلب أو يقدم فى الحال

بوم دى تير سوتيه بطاطس سوتيه Pommes de terre Sautées

هو أن تسوى مقدارا من البطاطس بقشره وبعد أن يبرد يقشر ويقطع قطعا مستديرة ويحمر فى الطاسة بزبدة مكررة وتضع له ملحا وفلفلا ويرش عليه مقدونس مفروم ويستخدم للجرناتير

بوم دي تير سافوليارد بطاطس سافوريارد Pommes de terre Savoyarde

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس وتقطعه قطعا مستديرة وتضعه فى سطوار أو صينية بعد غسله جيدا وتضع

له ملحا وفلفلا وقليل من الزبدة ومقدار ١٠٠ جرام جبنه جراڤيرا على كيلو من البطاطس وقليل من البهريز ويدخل في فرن متوسط حتى يتم تسوية البطاطس ويورد من اعلى ويخدم للجرناتير ويمكن ان يسوى أيضا في صحن الفرن ويقدم بالصحن

بوم دى تير سوفليه بطاطس سوفليه اي منفوخ Pommes de terre Soufflées

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي الكبير الحجم أو خلافه ويقشر ويغسل ويقطع قطعا بالعرض بتخانة ثلث سنتيمتر ويجفف بالفوطة تجفيفا جيداً وتسلقهاواحدة واحدة فى زيت ساخن بسرعة ويقلب فيه على النار حتى يسوى مقدار ثلثي تسوية ويظهر على وجه الزيت بدون ان يورد وبعد ذلك ترفعه من الزيت وترميه فى زيت آخر حامى وتقلبه بسرعة حتى ينتفخ ويصير مثل الكرة البيضاويه ويقلب فيه على نار هادئه حتى يجف جيداً ويكون لونه مستكا،يا ويصفي على مصفاة ويرش بملح خفيف ويرص فى صحن فوق فوطة أو ورق دانتلة ويقدم في الحال

بوم دي تير سوربريز بطاطس سوربريز Pommes de terre Surprise

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي متوسط الحجم وتغسله غسلا جيدا ويسوى فى الفرن فى صينية بدون تقشير وبعد ان يسوى يقطع منه قطعا صغيرة من الجينة ويخلى بملعقة صغيرة ويمزج مع القلب قليلا من الزبده والكريمة وتضع له ملحا وفلفلا وتملأ بها البطاطس ويقفل ثانيا بالغطاء ويخدم مثل الجرناتير أو خلافه

بوم دي تير سوزيت بطاطس سوزيت Pommes de terre Suzette

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي متوسط الحجم وتقشره بيضاويا ويسوى بالزبدة في الفرن وبعد مايتم تسويته يفتح من الجنب بالسكينة ويخلى بملعقة صغيرة ويمزج مع القلب على مقدار الكيلو مقدار ١٢٥ جرام زبدة وصفاره ٥ بيضات و٣ ملاعق كريمة وقطعا صغيرة من صدور الفراخ واللسان والتروف والشامبنيون ويضبط ملحها ضبطا جيداً ويملأ بها البطاطس ويرص فى سطوار مدهون زبدة وتدخله الفرن مدة ١٠ دقائق لتسوي الفارسةويورد من أعلى وعند خروجه من الفرن يرص فى الصحن ويلمع بالزبدة ويخدم للجرناتير أو في صحن

بوم دي تيرجوفريت، بطاطس جوفريت Pommes de terre Gaufrettes

هو أن تحضر مقدارامن البطاطس الكبير وتقشرة وتلفه مستديرا ويقطع قطعاصغيره بالبسكينه منقوشا من الجانبين على شكل شباك ويثقب ثقويا بسيطه من الوسط ويغسل غسلا جيداً ثم يجفف ويحمر فريتوبالزيت اوالمسلي وبعدذلك يصفي في المصفاه ويرش رشا خفيفاً بالملح ويخدم للجرناتير فى صحن مفردا بداخله فوطه اوورق دانتله

بوم دى تيراوجراتان بطاطس محمر فى الفرن Pommes de terre Gratines

وهو على طريقتين: —

الطريقه الاولى: ان تجهز بطاطس بوريه كالمعتاد وتخفقة بزبده زائدة عن المعتاد وتضعه في صحن فرن

ويرش بجينه برمزان مبشورة ويورد فى فرن حامي وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

الطريقه الثانيه .هو أن تسوى البطاطس بقشرة فى الفرن و بعد ان يتم تسويتة يشق على اثنين بالطول ويخلي منه القلب ويمزج معه مقدارا من الزبدة وملحا وفلفلا ويعبأ ثانيا فى البطاطس ويرص فى صينية ويرش من اعلى بجينة برمزان مبشورة وزبدة خفيفه ويورد في فرن حامي وعند خروجة من الفرن يرص على فوطة او ورق دانتلة ويقدم في الحال اما اول صحن أو جرناتير

بوم دي تير دوفان بطاطس دوفان Pomm de terre Dauphan

هو أن تقشر مقدارا من البطاطس وتقطعة چليين رفيعا مثل الشعر ويغسل ويجفف بفوطة جيدا ويسوى فى القالب مثل بوم دى تير أنا السابق شرحه

بوم دي تير دوفين بطاطس دوفين Pommes de terre Dauphine

هو أن تقشر مقدارا من البطاطس وتسوية بالماء والملح وعند أتمام تسويته يصفي منه الماء وتضعة فى باب الفرن قليلا ليجف جيدا ثم يصفى بالمنخل ويمزج منه قدرة عجينه باتشو الموضحة في باب تجهيزات مختلفه للجرناتير وتضع له ملحا وفلفلا وجوز الطيب و بعد ذلك يعبا في الكيس وتصب في زيت ساخن او مسلى على النار قطعا مستديرة مثل المشمس الصغير او مستطيله وبعد اتمام تسويتة ويكون لونه ذهبيا يصفى على مصفاة ويخدم في صحن مفرود بداخلة فوطه او ورقه دانتله او يقدم بجوار اللحم مباشرة

بوم دي تير دوفينواز بطاطس درفيتواز Pommes de terre Dauphinoise

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس وتقشرة وتقطعة قطعا صغيرة ويغسل ويسوى فى سطوار باللبن وتضع له ملحاً وفلفلا ومقدار ١٥٠ جرام جبنه جراڤيرا مبشوره على الكيلو من البطاطس وتضعة في صحن الفرن ويرش بالزبدة وتدخلة الفرن حتى يورد ويقدم في الحال جرناتير أو خضروات أو اول صحن

بوم دي تير دوشيس بطاطس دوشيس Pommes de terre Duchesse

هو أن تقشر مقدار كيلو من البطاطس وتسويه بالماء والملح وعند أتمام تسويته يصفي منه الماء وتضعة في مصفاة على باب الفرن قليلا ليجف جيداً ثم يصفى من المنخل وهو ساخن في الحال ثم تلقة على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة مع خفقها خفقا جيداً بملعقه من الخشب وتضع له ملحاً وفلفلا وجوز الطيب وتضع له بعيدا عن النار صفار ٤ بيضات وتخفق خفقا جيداً ويصب بالكيس ببلبلة منقوشة على صينيه ثم يصفي منه الماء ويجفف تجفيفا جيداً على فوطة مدهونة زبدة خفيفة أو يبرد باليد أو على أي شكل ويلمع بصفار بيض ويسوى فى فرن متوسط مدة ٧ أو ٨ دقائق ويقدم في الحال للجرناتير ويجب أن لا يسوى قبل الميعاد بوقت طويل

بوم دي تير ريسوليه بطاطس ريسوليه Pommes de terre Rissolées

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الصغير متوسط الحجم ويقسم على اثنين ويوضب شاتو أي نصف بيضاوي ويغلي

غلوة واحدة بالماء ويسوى في الفرن بزبدة مكررة في صينيه أوفى طاسه وعند ما يورد جيداً يرفع من محل التسوية ويوضع فى إناء آخر ويقدم للجرناتير

بوم دى تير روب دي شامبر بطاطس روب دي شامبر

Pommes de terre Robe de Chambre

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم ويغسل غسلا جيداً بالماء ويسوى بقشره بالماء والملح وعند الطلب يرفع من الماء ويقدم في صحن غويط بين فوطة مطبقة لتحبس البخار ويغطي ويقدم في الحال

بوم دي تير روكسيلان بطاطس روكسلان Pommes de terre Roxelane

هو أن تسوي مقدار كيلو من البطاطس فى الفرن بقشره بعدان يغسل غسلا جيدا وبعد اتمام تسويته يشق على اثنين ويخلى القلب ويمزج معه مقدار ١٥٠ جرام زبدة وملحاً وفلفلا خفيفاً وجوز الطيب وصفار ٥ بيضات وقليل من الكريمة الطازجه وبياض ٣ بيضات مضروبه مارنج ويعبأ في كوكى صغير ويرش بالتروف من أعلى ويسوى في فرن متوسط مثل السوفليه العادي ويقدم أول صحن وجرناتير ايضا

بوم دي تير شاموني بطاطس شاموني Pommes de terre Chamonix

وهو مثل بوم دي تيردوفين ويمزج معه جبنه برمزان مبشورة

بوم دي تيرشامبنيون بطاطس شامبنيون Pommes de terre Champignon

هو أن تسوى مقداراً من البطاطس بقشره في الفرن وبعد اتمام تسويته يفضى منه القلب وتضع له ملحاً وفلفلا وقطعه زبدة طازجه وجبنه برمزان مبشورة وتخفقها ببعضها خفقاجيداً بالشوكة ويقطع قطعا متساوية ويلف داخل الفوطة مستديراً أو بيضاويا وترص في صينيه مدهونة زبدة وترش بزبدة ساخنة ويدخل الفرن حتي يورد وعندما يتم تسويته يقدم في الحال للجرناتير أو خلافه

بوم دي تيرشاتو بطاطس شاتو Pommes de terre Chateau

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتقطع كل واحدة على اثنين ثم يقشر ويصلح نصف بيضاوي اويغسل ويغلي بالماء غلوه واحدة ويسوي بزبدة مكررة في الفرن في سطوار أو طاسة وتضع له ملحا وفلفلا وبعد ن يورد يقدم للجرناتير

بوم دي تير شاتوريا بطاطس شاتوريا Pommes de terre Chatouillard

هو أن تقشر مقدارا من البطاطس الانجليزي ويلف مستديرا ويقطع أشرطة وتسويته مثل بطاطس السوفليه

بوم دي تير شيب بطاطس شيب Pommes de terre Chip

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزي او خلافه ويقشر ويلف مستديراً ويقطع قطعا صغيرة بالسكينة

بوم دى تير كوكوت بطاطس كوكوت Pommes de terre Cocotte

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الصغير وتقطع الواحده على اثنين وتقشر وتصلح وتقطع مثل فصوص الثوم وتغلي غلوة واحدة بالماء وتحمر سوتيه بالزبدة فى الفرن وتقدم لاجل الجرناتير

بوم دي تير الا كريم بطاطس بالكريم Pommes de Terre à la Créme

هو ان تحضر مقدارا من الباطس وتسوية بقشرة فى الماء والملح وبعد ان يبرد يقشر ويلف مستديراً ويقطع قطعاً بتخانة نصف الريال وتضعة في سطوار وتضع له كريمة مغلية مقدار مايغطي وتضع له ملحا خفيفا ويغلى على النار بالكريمة مدة ١٠ دقائق حتى يرسي علي النصف واخيرا تضع له ملعقتين كريمة نيه اى بدون غليان وتغرف في صحن غويط ويقدم خضروات اوجرنية

كروكيت دي بوم دى تير كروكيت بطاطس Croquetts de Pommes de terre

هو ان تقشر مقدار كيلو من البطاطس وتقطعه علي اربعة وتغسله وتسويه بالماء والملح خفيفا بسرعة وترفعه قليلا وتصفية من الماء وتضعه في مصفاة ثم تضعه في الفرن قليلا ليجف تجفيفاً جيداً ثم يصفى من المنخل وتضعة في كسارولة وتلفة على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع له ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتضع له بعيداً عن النار بيضة صحيحة وصفار ٤ بيضات ومقدار ٥٠ جرام جبنة برمزان مبشورة ويقطع بعد ذلك قطعا صغيرة متساوية وتلف بالدقيق علي الترابيزة مستديرة او مستطيلة وتغطس في بيض مضروف بالشوكة ويتبن فى قلب عيش افرنكى مدقوق ومنخول بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب بالزيت أو المسلى ويقدم في الحال لاجل الجرناتيرأو خلافه

بوم دي تير لوريت بطاطس لوريت Pommes de terre Lorette

هو ان تجهز البطاطس مثل بوم دى تير دوفين السابق شرحه وتضيف على مقدار نصف كيلو ٢٠ جرام جبنه برمزان مبشورة وتصب بالكيس مستطيلة مثل السيجارة أو مستديرة مثل الهلال ويحمر فريتو ويخدم لاجل الجرناتير

بوم دي تير الا ليونيز بطاطس الا ليونيز Pommes de terre à la Lyonnaise

هو ان تسوى مقدار كيلو بطاطس بالماء والملح وبعد ان يسوى ويبرد يقشر ويقطع قطعا مستديرة بتخانة نصف الريال ويحمر سوتيه في الطاسة بالزبدة نصف تحمير وتضع له ملحا وفلفلا خفيفاً ويمزج معه مقدار ١٥٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) اي ترسا رفيعا ويحمر سوتيه بالزبدة حتى يصير لونهاصفرامستكاويا وينطق البطاطس مع البصل مدة دقيقتين على ظهر الفرن وتضعه في صحن غويط ويرش بمقدونس مفروم ويقدم فى الحال جرناتير أو خلافه

أو بالماكينةويغسل غسلا جيدا وينقع فى الماء البارد مدة ١٠ دقائق على الاول ويحمر فريتو بالزيت ويجب ان يكون جافاً جـداً ولونه أصفرا مستكاويا ويصفى على مصفاة ويرش بملح خفيف ويغرف فى صحن مفرودا بداخله فوطه أو ورق دانتله ويقدم لاجل الجرناتير وخلافه

بوم دي تير فارسى بطاطس فارسى Pommes de terre Farcies

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس المتوسط الحجم ويقشر ويتساوى مستدير أو بيضاويا ويخلى من الجنب ويملا بفارسة مسواة من اللحم ويرص فى سطوار مفروت بارضيته مقدارا من خضروات الشوربه وتضع له ملحاً وفلفلا وزبدة وقليل من البهريز ويسوى في فرن متوسط وعند اتمام تسويته يرص في الصحن وتضع له جوامكرر مربوط خفيف

بوم دي تير فنضانت بطاطس فنضانت Pommes de terre Fondantes

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس المتوسط الحجم وتقشره بيضاويا وتغليه مقدار غلوة واحدة بالماء ويسوى فى سطوار بزبدة مكررة وتضع له قليلا من البهريز والملح والفلفل خفيفاً ويغطى ويسوى في فرن وهو مغطي حتى يسوى ويرش على الزبدة ويورد خفيفاً ويقدم لاجل الجرناتير

طريقة أخرى :

هو أن تسوى مقدارا من البطاطس بقشره فى الفرن وبعد ان يسوى يخلى منـه القلب ويمزج بملح وفلفل خفيف وقليل من الزبده ويلف قطعا متساوية بيضاوية أو مستديره بطرف الفوطه ويرص في سطوار مدهون زبده ويدخل الفرن حتى يورد ويقدم لاجل الجرناتير

بوم دي تير أوفور بطاطس أوفور أي فى الفرن Pommes de terre au Four

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس متوسط الحجم وتغسله غسلا جيـداً ويرص في صينيه ويسوى في الفرن قشره وعند اتمام تسويته يقدم فى صحن مغطي في الحال وهوساخن

بوم دي تير تير فريت بطاطس محمر فريتو Pommes de terre Frites

وهو مثل بوم دي تير بونيف

بوم دي تير ڤاپير بطاطس البخار Pommes de terre Vapeur

وهو مثل بطاطس الا انجليز

بوم دى تير ڤوازان بطاطس ڤوازان Pommes de terre Voisin

وهو مثل بطاطس بوم أنا ويزيد عليه جبنة برمزان ترش بين كل طبقة وأخرى

بوم دي تير الاميتر دوتيل   بطاطس الاميتردوتيل

Pommes de terre à la Maitre d'Hotel

هو مثل بطاطس بوم دى تير الاكريم السابق توضيحه ويرش من أعلى بمقدونس مفروم

بومدى تير ميري   بطاطس ميرى   Pommes de terre Mireille

وهو مثل بطاطس بوم دى تير أنا ويرص مع البطاطس خرشوف مقطع قطعا صغيرة وكذلك قطعا صغيرة من التروف واللسان ويسوى ويقدم مثله تماما

بومدي تير ميريت   بطاطس ميريت   Pommes de terre Mirette

هوان تقشر مقدارامن البطاطس وتقطعه قطعاً مربعة صغيرة مثل زهر الطاولة وتغسله أولا ثم تغليه بالماء غلوة واحدة ويصفي منه الماء فى الحال ويحمر سوتيه بالزبدة فى طاسة او فى سطوار ثم تمزجه اخيرا بچلپين من التروف ويمزج بجلاس ديفيا ندخفيف وتضعه فى صحن غويطاو في صحن فرن ويرش بجبنة برمزان مبشورة ويورد فى فرن حامى ويقدم في الحال خضروات اوجرناتير

بوم دي تير موسلين   بطاطس موسلين   Pommes de terre Mousseline

هو مثل بطاطس بوريه ويزاد عليه كريمة طازجه مضروبة

بومدى تير نانا   بطاطس نانا   Pommes de terre Nana

هوان تجهز البطاطس مثل بوم دى تير دوفين ويسوى بداخلة قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة في الفرن ويقدم لاجل الجرناتير

بوم دي تير ناتير   بطاطس طبيعي   Pommes de terre Nature

وهو مثل بوم دى تير الا انجليز السابق شرحة

نيددي بوم دي تير   عيش من البطاطس   Nid de Pommes de terre

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس وتقشرة وتقطعه قطعا رفيعة ثم تقطعة ثانيا چلپين رفيعا مثل الشعر وتغسلة وتجففة بالفوطه ثم تحضر سبت من السلك مخصوص لأجل البطاطس ذاطبقتين داخل بعضها ثم يفتح السبت ويرص البطاطس من الداخل في الارضيه والجوانب ويكبسه بالطبقه الثانية ويحمر فريتوفى الزيت ويكون كافيا حتى يغطى السبت من اعلى وعند مايحمر من الجانبين ويصير لونه اصفرا مستكاويا ترفع السبت من الزيت وتفتحة من بعضه وتخلع البطاطس من الوسط وتضعة في صحن مفرودا بداخله ورق دانتلة او فوطه ويغرف بداخلة بطاطس سوفلية السابق شرحة او بطاطس ريزين وخلافه

بوم دي تير نوازيت بطاطس بندق Pommes de terre Noisette

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الكبير وتقشرة وتوضبه بالملعقه ملفوفا مثل البندق ويغسل بالماء ويغلى غلوة واحدة ثم يصفي منه ويسوى محمرا بالزبدة في الفرن في طاسه او في سطوار وبعد أتمام تسويته يقدم لاجل الجرناتير

بوم دي تير الاهو نجرواز Pommes de terre à la Hongroise

هو ان تحمر في سطوار مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروما فرما ناعما ويسوى نصف تسويه بالزبده وتضع له ملعقة صغيرة من البابريكا (اي فلفل احمر قرناؤطى) ويلف مع البصل وتضع له مقدار ٤ طماطم مقشرة وخالية من البذر ومقطعه قطعا رفيعه وبعد ان يلف مع بعضها تضع له مقدار كيلو بطاطس مقشرا ومقطعا قطعا مستديرة بثخانه نصف الريال أو أثخن قليلا ويغطى ببهريز ابيض ويضبط ملحه ويسوى فى فرن متوسط وبعد أتمام تسويته يرش علية صلصه ويغرف فى صحن ويرش بمقدونس مفروم ويقدم لاجل الجرناتير اوخضروات

سالسفى هو نوع من الخضراوت يقال له أيضاً سالسفي SALSIFIS

الشرح : وكيفية تسويتة هو ان تحضر اولا مقدارا من السالسفي وتقطع الراس وتبشرها بمبشرة اوسكينه وتدعكها بالليمون مثل الخرشوف ويسوي بالماء والملح وعصير ليمون مثل تسوية الخرشوف ويوجد ايضا نوع من السالسفى اسود يقال له اسكور سونير ويسوى كما سبق

اسكورسونير SCORSONERES.

سالسفى الا كريم سالسفى بالكريمه Salsifis à la Créme

هو ان تحضر مقدارا من السالسفي وتسويه بالماء والليمون كما سبق شرحه وبعد أتمام تسويته تقطعه قطعا متساوية بطول ٥ سنتيمترات وتمزجه بصوص كريم ويغرف في صحن غويط ويقدم في الحال نوع من الخضروات

سالسفى فرتى سالسفى محمر فريتو Salsifis Frits

هوأن تحضر مقدارا من السالسفي مسوي بالماء والليمون كماسبق شرحه وبعداتمام تسويته يبرد عليه ويصفي منه الماء ويجفف تجفيفاً جيداً ويقطع قطعا متساوية بطول ٧ أو ٨ سنتيمترات وتضعه فى صحن وتضع له ملحا وفلفلا خفيفا وتتركه يتحمر مدة نصف ساعة وبعدذلك تغطس كل قطعة فى عجين باتفرى الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويحمر فريتو في زيت ساخن أو مسلي وعندما يورد أي يحمر ويجفف العجين تصفيه على مصفاه ويرص فى صحن مفرود ابداخله فوطة أو ورق دانتله ومقدونس فريتو حوله الدائر ويقدم فى الحال

سالسفي أوجراتان   سالسفي محمر في الفرن   Salsifis au gratin

هو ان تحضر مقدارا من السالسفى مسوي بالماء والليمون كماسبق شرحه وتقطعه قطعا متساوية بطول ٥ سنتيمترات وتمزجه بصوص كريم وقليل من الجبنة البرمزان والجرافيرا مبشورتين وجوزالطيب وتمزج ببعضها مزجا جيدا وتضعه فى صحن غويط من الفضيه أوصحن فرن ويكسى بصوص كريم يابس قليلا عن الأولى ويرش بجبنه برمزان مبشوره وزبدة سائحة خفيفا ويورد في فرن حامي تحته ماء دافيء فى صينيه وعندما يخرج من الفرن يقدم فى الحال

سالسفى سوتيه   سالسفى سوتيه بالزبده   Salsifis Sautés

بعد ان يسوي بالماء والليمون يقطع قطعا متساوية بطول ٥ سنتيمترات ويحمر سوتيه بالزبدة فى طاسة حتى يحمر قليلا وتضع له ملحا وفلفلا خفيفا ويغرف فى صحن ويرش بقدونس مفروم فرما ناعما

سالسفى الابولونيز   سالسفى الابولونيز   Salsifis à la Polonaise

هوأن تحضر مقداراً من السالسفى مسوى بالماء والليمون كماسبق شرحه وتقطعه قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمترات وتنطقه سوتيه بالزبده فى طاسه وتضع له ملحا وفلفلا خفيفاً وتضعه في صحن وترشه ببيض مسوي مفروم ومقدونس مفروم ويرش من اعلى بزبدة مقدوحة محمر بداخلها عيش مدقوق وتقدم في الحال .

توميات   أي طماطم   TOMATES

تومات الا ايطالين   طماطم على الطريقة الايطالية   Tomates à la Italienne

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم متوسطه الحجم وتغسلها غسلا جيدا وتقطع منها قطعة من اعلى بدون ان تفصل وتخليها من البذر وتملأها بأرز مسوي روزتو ويمزج الارز بملعقتين جلاس ديفياند خفيفا وملعقتين بوريه طماطم على مقدار نصف كيلو ارز وترص في سطوار وترش بالزبدة وملحا وفلفلا خفيفا وتسوى في فرن متوسط وعند اتمام تسويتها ترص في الصحن وتكسى (بصوص تومات) أي صلصة طماطم ويرش فوق كل واحدة مقدونس مفروم خفيفا وتقدم فى الحال

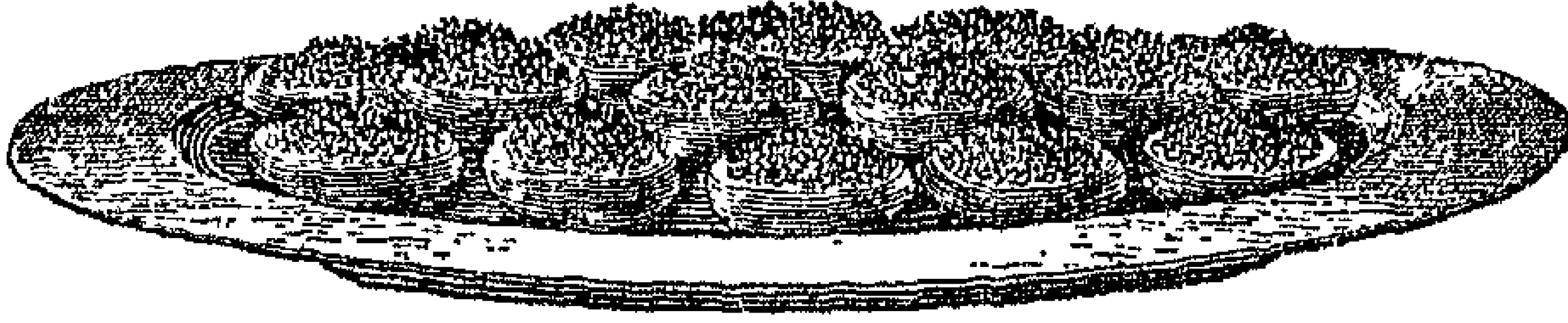
تومات جريبه   طماطم مشويه   Tomates grillées

هوان تحضر مقدارا من الطماطم الصغيره متساوية الحجم وتغسلها غسلا جيداً وترصها فى صينيه وتضع لها ملحا

وفلفلا خفيفاً وترش بزبده سائحه وتدخلها في فرن حامي مدة ٥ دقائق وتخرجها من الفرن وتستخدم لاجل الجرناتير

تومات فارسي طماطم فارسي Tomates Farcies

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم وتشق على اثنين اذا كانت كبيرة وتغسلها من البذر غسلا جيداً واذا كانت صغيرة تقطعها مقدار الربع من اعلى وتخليها من البذر وتغسلها وترصها في صينيه مدهونة زبدة وترش من اعلى بملح وفلفل خفيف وتملا بفارسة دوكسيل الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وترش بعيش مدقوق وزبدة سائحه وتسوى في فرن متوسط وعندما تخرجها من الفرن ترص في صحن وتضع لها صوص ديمجلاس حول الدائر وتقدم في الحال



(رسم ١٠٤) تومات فارسي

تومات فارسي كارميليت طماطم فارسي كار ميليت Tomates Farcies Carmélite

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم متوسطة الحجم وتقطعها من اعلى مقدار الربع وتخليها وتغسلها غسلا جيداً وترصها في صينيه مدهونة زبده وترش بملح وفلفل خفيف وتملا بفارسة موسلين من الصول كما هي موضحه في انواع الفرس وتمزج معها على مقدار النصف كيلو من الفارسة و٣ بيضات مسلوقه ومقطعه قطعا صغيرة وملعقه زبدة حمراء من الجمبري وترش بزبدة سائحه وتسوى في الفرن وعند اتمام تسويتها ترص في الصحن وتضع لها خيطا من صلصه الجمبري وتقدم في الحال

تومات فارسي الاهوسارد طماطم فارسي الاهوسارد Tomates Farcies à la Hussarde

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم صغيره الحجم وتقطعها من اعلى مقدار الربع وتخليها من البذر وتغسلها غسلا جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة وترشها بملح وفلفل خفيفا وتملاها بقطع صغيرة من الفلفل الحلو والشامبنيون ولسان احمر وكورنشون بمقادير متساوية ومقطه قطعاً صغيرة وتمزج بصلصة بشامل يابسة وترش بعيش مدقوق وزبده سائحة وتورد في فرن حامي وعند خروجها من الفرن ترص في صحن وتقدم في الحال خضروات او جرناتير

تومات فارسي الابروفنسال طماطم فارسي الابروفنسال Tomate Farcies à la Provençale

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم متوسطة الحجم وتقطع كل واحدة على اثنين وتغسلها غسلا جيداً من البذر وتعصرها عصرا جيدا من الماء وترصها في صينيه مدهونة زيتا وتملا من اعلى بطبقه خفيفه من عيش مدقوق ومنخول بالمنخل السلك وممزوج معه مقدونس وثوم مفرومان فرما ناعماً وقليل من الزيت وقليل من الجبنه البرمزان مبشورة وتسوى في فرن حامي وتقدم لاجل الجرناتير

:— طريقة أخرى هو بعد تنظيف الطماطم وتشقها على اثنين وتعصرها من البذر تضع لها ملحاً وفلفلا وتحمرها بالزبدة مقدار نصف تسوية على الوجهين وترصها في صحن فرن وتملاها بالتجهيزات الاتيه

لاجل ٦ قطع من الطماطم هو ان تحمر ملعقتين بصل مفروم بالزيت وتضيف علية مقدار ٣ ملاعق طماطم كنكاسية وملعقه

مقدونس مفروم وفصين ثوم مفرومه وتسوي مقطعة على نار متوسطة مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وتضع لها اخيرا مقدار أربعة ملاعق قلب عيش مبلول فى بهريز ، معصور عصرا جيداً ومقدار ٢ فليتو أنشوجة مصفاة من المنخل وملعقتين جو بتلو مستقوي وعملا بها الطماطم وترش بزيت خفيف وتورد فى فرن متوسط وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال أو تقدم باردة

تومات فارسى الابورتوجير   طماطم فارسى ألابورتوجير

Tomates Farcies à la Portugaise

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم وتخليها من البذر وتغسلها غسلا جيداً وعملاً ها بأرز مسوى ممزوج بطماطم كنكاسيه وترص في صينية مدهونة زبدة وتضع لهـا ملحا وفلفلا خفيفاً وتدخلها فى فرن متوسط حتى يتم تسويتها ثم ترص في الصحن وتضع لها صوص ديمجلاس حول الدائر وتقدم في الحال

تومات كنكاسيه   طماطم كنكاسيه   Tomates Concassées

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم وتغطسها في ماء مغلي مدة دقيقة واحدة وترفعها من الماء ثم تبرد عليها وتقشرها من القشر الرفيع وتقطعها على اثنين وتعصرها عصرا جيـدا من البذر وتقطعها قطعا صغيرة بالسكينة ولاجل كيلو من الطماطم تحمر في سطوار مقدار ملعقة بصل مفروم فرما ناعماً جداً بالزبدة وعندما يصفر البصل تضـع له الطماطم المفرومة وملحا وفلفلا وقليل من السكر وتغطى وتسوي على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور حتى يجف ماؤها وترسى على الزبدة وتقدم لاشياء كثيرة للجرناتير وخلافه

تومات فارسى الا اڤارنز   طماطم فارسى ألانافاريز   Tomates Farcies à la Navarraise

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم الصغيرة الحجم وتخليها كالمعتاد وتغسلها غسلا جيـدا وتضع لها ملحا وفلفلا وعملاً ها بفارسة موسلين من الفراخ كما هى موضحة في أنواع الفرس وتمزج معها قطعا صغيرة من فراخ مسواة وقطعا من التروف وترص في صينية مدهونه زبدة وترش بالزبدة من أعلى وتسوى في فرن متوسـط وعند ماتخرج من الفرن ترص فى الصحن وتضيف لها صوص ديمجلاس حول الدائر وتقدم خضروات وجرناتير

بوريه دي تومات   طماطم بوريه   Purée de Tomates

هو ان تحضر مقدارا من الطماطم حمراء وتقطعها على اثنين وتغسلها بالماء وتعصرها عصرا جيدا من البذر وتضعها في سطوار وتضع لها ملحا وفلفلا خفيفا وقليل من السكر والزبدة وتغطيها وتضعها في الفرن حتى يتم تسويتها وترسى على الزبده مدة نصف ساعة ثم تصفى من المنخل وتسويها بهذه الطريقة وتخدم لاشياء كثيرة للموس والسوفليه وخلافه

سوفليه دي تومات الانابوليتين   سوفليه طماطم الانابوليتين

Saufflé de Tomates à la Napolètaine

هو ان تحضر مقدار ربع لتر بوريه طماطم السابق توضيحها وتكون راسية جدا وتضيف عليها ٥٠ جرام جبنة

برمزان مبشورة وملعقتين بشامل يابس وصفار ٣ بيضات وتخفقها جيدا مع بعضها وتضيف عليها بياض ٣ بيضات مضروبة مارنج ثم تحضر صحن فرن المخصوص للسوفلية وتدهنه زبدة وتضع في أرضيته طبقة من سوفليه طماطم وفوقها طبقة مكرونة مسواة ومقطعة قطعا صغيرة ومنطقة بالزبده وممزوجة بجبنة برمزان مبشورة ويغطى بطبقة من السوفلية وطبقة أخري من المكرونة وتغطى ايضا بطبقة من السوفليه وتسوي في فرن هادىء مثل السوفليه الاعتيادى وعند اتمام تسويتها تقدم في الحال

توبينا مبور اى ترتوفه Topinmbours

توبينامبور الانجليز ترتوفه الانجليزي Topinambours àl Anglaise

هو أن تقشر مقدارا من الترتوفه وتلفها بيضاويا مثل الزبدة وتغسلها غسلا جيدا وتضعها في سطوار وتضع لها قليلا من الزبدة وملحاً وفلفلا خفيفاً وقليل من السكر وتسويها مكورة بالزبده على نار هادئه في الفرن او على جانب ألوابور حتى يتم تسويتها وترسي على الزبده واخيرا تمزج بصوص كريم وتغرف في صحن غويط وتقدم فى الحال وتسلق ايضاً بالماء والملح مثل البطاطس او تسوي باللبن والافضل تسويتها مكوره بالزبده

توبينامبور فرى ترتوفه محمرة فريتو Topinambours Frits

هو ان تحضر مقدارا من الترتوفة وتقشرها وتشقها على اثنين بالطول او ثلاثه وتسويها مكوره بالزبده مثل السابق ذكرها وبعد ذلك تغطس فى عجين باتفري الموضحه فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتحمرها فريتو بالزيت اوالمسلى وتصفى على مصفاه وترص في صحن على فوطه اوورقة دانتله وحولها مقدونس فريتو وتقدم في الحال

بوريه دي توبينامبور بوريه ترتوفه Purée de Topirambours

هو ان تحضر مقدارا من الترتوفة وتقشرها وتقطعها قطعاً صغيره وتغسله غسلا جيدا وتسوى مكوره بالزبده كالسابق شرحها وتصفى من المنخل السلك وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبده على مقدار نصف كيلو وتمزج معه مقدار الربع بطاطس بوريه وتخفق على النار خفقاً جيداً وتضع لة مقداراً من اللبن شيئاً فشيئا حتى تصير بتخانة البورية المعتاد وتقدم فى الحال

ري اي ارز RIZ

رى ـ بلاف ارز بلاف Riz Pilaw

هو ان تحمر بصلة صغيره مفرومة فرما ناعما جدا بمقدار ٥٠ جرام زبده في سطوار وبعد ان تسوي البصلة للتى تسوية تضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام ازربتنا او كارولين مغسول ويجفف تجفيفاً جيدا ويلف جيدا مع البصل ،

ويصفى عليها بهريز مقدار ضعف الارز وتضع لها ملحاً خفيفاً ويغطي ويسوى على نار هادئه في الفرن او على جانب الوابور مدة ١٥ دقيقه وبعد ذلك تضعها فى سطوار اخر وتضع لها مقدار ٥٠ جرام زبده أخري مقطعه قطعا صغيره ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبده ويغطى السطوار ويدخل الفرن مره ثانيه مدة ١٠ دقائق وهذه هي كيفية تسويتة بلافا

ري ناتير اى ارز طبيعي Riz nature

هو ان تغسل مقدارا من الارز ويسوى بالماء والملح مسلوقا بمقدار كاف من الماء مدة ١٧ دقيقة ثم يبرد عليه بالماء البارد ويصفى بالمصفاه ويستخدم منه حسب الطلب

ري الاجريك Riz àla greeque

هو أن تسوي مقدار كيلو ارز بلاف كالسابق شرحه وتمزج معه قبل الطلب بمدة ٥ دقائق مقدار ١٠٠ جرام لحم ضاني أو بتلو مفروم وملفوف كفتة رأس عصفور ومحمرة بالزبده ومسواة بصوص ديمجلاس وتصفى من الصلصه قبل وضعها على الارز ومقدار ٢٠٠ جرام بازلا طازجه ومسواه بالزبده و ١٠٠ جرام فلفل احمر حلو مقطع قطعاً صغيره مربعة ويغرف الارز فى صحن غويط او يعبأ فى قالب بيضاوى ويقلب في وسط الصحن ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ويقدم فى الحال

ري الا ايندين أرز على الطريقة الهندية Riz àl Indienne

هو ان تسوى مقدار نصف كيلو أرز ناتير كالسابق شرحة أي مسلوقا بالماء والملح وبعد ان تبرد عليه بالماء البارد وتصفيه بالمصفاه تضعه في سطوار وتضع له مقدار ٥٠ جرام زبده ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبده وتضعه فى الفرن يسخن جيدا ويخدم معه صلصة كري ويقدم في الحال

ري كريبول أرز كريبول Riz Créale

هو ان تسوى مقدار كيلو ارز بلاف كما سبق شرحه وتمزج معه اخيرا قبل الطلب مقدار ١٥٠ جرام شامبنيون مقطعة (امنسيه) اي ترساً رفيعاً منطق سوتية بالزبده ومقدار ١٠٠ جرام فلفل حلو اخضر مقشر ويقطع قطعاً صغيره مربعة ومقدار ٤ ملاعق طماطم كنكاسيه ويغرف في صحن غويط أو فى قالب ويقلب في الصحن ويخدم معه صوص ديمجلاس

أرز بلاف لاجل حشو الفراخ Riz Pilaw

هو موضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير

ريزوتو الا ايطاليين Rizotto àl' Italienne

هو ان تحضر كسارولة وبها مقدار ٥٠ جرام زبده طازجة مكرره وتحمر بداخلها مقدار ملعقة بصل صغيره

مفرومة فرما ناعما وعند ماتسوى مقدار ثلثي تسوية تضيف عليها مقدار كيلو ارز مغسول ومجفف ويلف مع الارز حتى تجف جيدا ويتحمص الارز وتضع علية مقدار ضعف الارز بهريز ابيض وملحاً ويغطى ويسوى فى الفرن أو على جانب الوابور وبعدتمام تسوية مدة ربع ساعة ترفعه على جانب الوابور وقبل الطلب تمزجه بمقدار ١٥٠ جرام جبنه جرافيرا وبرمزان مبشورتين ومقدار ١٠٠ جرام زبده وكبشتين بهريز ابيض ساخن وتمزجها ببعض ويغرف في صحن غويط ويرش بالجبنه ويخدم معه صلصه طماطم ويقدم في الحال

ريزوتوالاميلانيز — Rizotto milanaise

هو ان تسوى مقدار كيلو ريزوتو الايطالين وتمزج معه عند ماتضع علية البهريز مقدار ٤ جرامات زعفران مذاب في قلب البهريز وبعد أتمام تسويته يغرف فى الصحن ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوج بداخلها مقدار ٥٠ جرام لسان أحمر و ٥٠ جرام شامبنيون وتروف وچامبون وتقطعها (اعنسيه) اى رسأرفيعاو ٤ ملاعق طماطم كنكاسية ويمكن ان يعبأ في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبده ويقلب في صحن مستدير والصلصة فى الوسط ويقدم في الحال

ريزوتو الا بياه ونتير — Rizotto àla Piémontaise

هو مثل ريزوتو الا ايطالين ويمزج معه مقدار ٥٠ جرام تروف مقطعة قطعا رفيعة على مقدار الكيلو من الأرز ويستخدم لأجل الجرناتير

زى الاڤالينسيين — Riz àla Valençiennes

هو أن تسوى مقدار كيلو أرز بلاف كالمعتاد وتمزج معه قبل الطلب مقدار ١٥٠ جرام جمبون مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار ١٠٠ جرام فلفل أحمر حلو مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ١٥٠ جرام بازلا طازجة ومسواة بالزبدة ومقدار ٤ ملاعق طماطم كنكاسيه ويخدم معه صوص ديمجلاس فى الصلصيرا

رى أوجرا أرز سمين — Riz au gras

هو أن تحضر مقدار ربع كيلو أرز كارولين وتغسله غسلا جيداً وتسلقه مقدار غلوتين وتبرد عليه وتصفيه وتضعه فى كسارولة بداخلها مقدار ٥٠ جرام زبدة ويلف قليلا على النار وتضع له بهريز سمين مقدار ضعف الأرز وتضع له ملحا خفيفاً ويسوى مغطى على نار هادئة في الفرن وعند تمام تسويته يخرج من الفرن ويخدم لأجل الجرناتير

نيوكى أو جراتان أو الا باريزيين — Gnoki au Gratin àla Parisienne

هو أن تحضر عجينة باتا شو بالتجهيزات الآتية : —

نصف لتر لبن وقليل من الملح وجوز الطيب و ١٠٠ جرام زبدة وبعد أن يغلى اللبن على النار مع الزبدة ترفعه بعيدا عن النار وتلف معه مقدار ٢٥٠ جرام دقيق بملعقة من الخشب وتضعه على النار وتلفه لفاً جيدا بالملعقة الخشب مدة دقيقة واحدة ثم ترفعه بعيداً عن النار وتضع له مقدار ٧ أو ٨ بيضات الواحدة بعد الأخرى مع الخفق بالملعقة

الخشب وتضع له مقدار ١٢٥ جرام جبنة برمزان مبشورة وبعد ذلك تعبأ في الكيس وتصب بلة سادة واسعة قطعا صغيرة مثل المشمش أو مستطيلة داخل ماء مغلي بملح خفيف وعندما يظهر على وجه الماء ترفعه بالمقصوصة وبجفف على فوطة ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة ثم تفرد بأرضيته طبقة خفيفة بصوص مورناي وترص فوقه النيوكى وترش بجبنة برمزان مبشورة من أعلى وزبدة سائحة خفيفه وتسوى اجراتان في الفرن متوسط الحراره مدة ٢٠ دقيقة على الأقل مقدار ما يسوي النيوكي وتقدم في الحال

نيوكى الا رومين Gnoki àla Romaine

هو أن تغلي لتر لبن في كسارولة علي النار وتمزج معه ٢٥٠ جرام صمولينا وتضع له ملحا وفلفلا وجوز الطيب ومقدار ٥٠ جراما زبده وتسوى على نار هادئة مده ٢٠ دقيقة ثم ترفعها بعيدا عن النار وتخفقها بمقدار صفار ٣ بيضات ومقدار ١٠٠ جرام جبنة برمزان مبشوره وجراڤيرا ثم تفردها في صينية مدهونه زبده بتخانة سنتيمتر واحد وتغطيها بووقة مدهونة زبده وتتركها حتى تبرد وتقطعها بقطاعة مستديرة باتساع ٤ أو ٥ سنتيمتراً ثم ترصها داخل صحن فرن مدهون زبدة مركب حرف الواحده فوق الأخرى ورش من أعلى بجبنة برمزان وجراڤيرا مبشورتين وترش بزبده خفيفة ويسوى فى فرن متوسط مدة ١٥ دقيقة ويوردمن اعلي ويتمم تسوية الانيوكي من الداخل ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم أو صوص دمجلاس وتقدم في الحال

نيوكى دي بوم دي تير أو الا ايطاليين Gnoki de Pommes de turre à l'Italienne

هو أن تسوي مقدار كيلو بطاطس مسلوقا بقشره وعند ما يتم تسويته يقشر في الحال وتصفيه من المنخل وهو ساخن وتمزج معه ٥٠ جرام زبدة وبيضتان صحيحتان وصفار بيضتين و ١٥٠ جرام دقيق وملحاً وفلفلا وجوز الطيب وتلف هذه الاصناف ببعضها وتقطع منها قطعا صغيرة مثل المشمش الصغير وتلف فى الدقيق على الترابيزه وتبطها بطا خفيفا بالشوكه أو تبرم مستطيلة على مبشرة الجبنه وتسلقها بماء وملح مدة دقيقتين أو ثلاث بقدر ما تظهر على وجه الماء وبعد ذلك ترفع بالمقصوصة وتجفف على مصفاة أو على فوطة وهي تسوى علي طريقتين : —

الطريقة الاولى : هو أن تدهن صحن الفرن زبدة وترص بداخله النيوكي ويرص بجبنة برمزان مبشورة وترش بزبدة وطبقة أخرى من النيوكي ويرش من اعلي بجبنة برمزان مبشوره وزبدة سائحة وتسوى فى فرن متوسطة بعدما يتورد العجين من اعلي ويكمل تسويته من الداخل وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال

الطريقة الثانية : تفرد بأرضية الصحن مقدار ملعقتين صوص دمجلاس بالطاطم وترص طبقة من النيوكى ويرش بالجبنه والصلصه وطبقة أخرى من النيوكي ويرش بالجبنه والصلصه وترش من أعلي بزبدة سائحة ويسوى في فرن متوسط بمقدار ما يتورد من اعلي ويسوى العجين من الداخل ويقدم في الحال

فوندو أوبارميزان Fondus au Parmesan

وهذا النوع يستعمل كثيراً في بلجيكا ويخدم دائما أول صحن وكيفية تجهيزه كالآتى : —

هو أن تضع ٦٠ جرام زبدة طازجه في كسارولة وتضعها على النار وتضع عليها ٦٠ جرام دقيق وتلفها قليلا على النار بدون ان يحمر الدقيق ثم تضع عليه نصف كيلو لبن ويلف جيداً علي النار وتضع له ملحا وفلفلا وجوز الطيب وتوطي

الـكسارولة وتضعها في فرن متوسط مدة ٢٠ دقيقة وبعـد ذلك تخرج الـكسارولة من الفرن وترفع منها العجينة في كسارولة أخرى بدون ان ترفع معها القشرة التي تلصق بجوانب الـكسارولة والارضية وتمزج مع العجينة صفار ٦ بيضات و١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشورة ثم تفردها في صينية مدهونة بزبدة وتدهن من اعلي بزبدة وعند ان تبرد تقلب فوق رابيزه مرشوشه بالدقيق وتقطع بقطاعة مستديرة باتساع ٣سنتيمترات وتغطس في بيض مضروبا خفيفاً بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنـكي مصفى من المنخل وتحمر فريتو وتقدم في الحال في صحن مفرود بداخله فوطة أو ورق دانتله وحوله مقدونس فريتو

نوى أوبار ميزان — Noques au Parmesan

هو أن تضع في كسارولة مقدار ٢٥٠ جرام زبدة طازجه وتخفقها بملعقة خشب وتضع لها ملحاً وفلفلا وجوز الطيب وتخفق معها بيضتين صحيحتين وصفار ٣ بيضات شيئاً فشيئاً مع استمرار الخفق بالملعقة الخشب ثم تضيف عليهـا مقدار ٢٠٠ جرام دقيق وبياض بيضتين مارنج وتقطع قطعا صغيرة مثل البندق بالـكيس أو باليد وتسلق بالماء والملح مثل النيوكي ثم تصفيها على مصفاة وترصهـا في صحن مدهون زبدة مهرمة وترش بجبنة برمزان مبشورة بشراً كافيا وتضع لها من أعلى مقدار ٣ ملاعق زبدة مقدوحة وتقدم في الحال

نوي اي المكرونة الطازجة — Nouilles

عجينة المـكرونة : هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق وتنخلها على الترابيزة وتفتح من الوسط وتضع لها ٥ بيضات صحيحة وصفار بيضتين ومقدار ١٠ جرامات ملح وقليل من الماء وتعجن العجينة حتى تصير يابسة وتخمر مدة ٩٠ دقائق . تقطع قطعا متساويه على مقدار ٥ قطع أو أربعة وتغطى لتستريح مدة ١٠ دقائق ثم تفرد كل قطعه بالمردانه على الترابيزة حتى تصير بتخانة ربع سنتيمتر وتنشر على الترابيزة وتفرد كل القطع بهـذه الطريقة وتتركها تجف مدة ربع ساعة وبعد ذلك تقطع العجينة بالطول بعرض ١٢ سنتيمترا ثم تركب كل ٤ أو ٦ على بعضها وتثنى على اثنين بالطول ثم تقطع قطعا صغيرة بعرض ¾ سنتيمتر وبعد ذلك تفردها على فوطة أو فوق منخل وتسوى مسلوقة بالماء والملح مدة ٥ دقائق ثم ترفع من الماء وتبرد عليها بماء بارد وتنطق بالزبدة وتخدم في الحال مع جبنة برمزان مبشورة في إناء آخر

لازنيا مكرونه لازانيا — Nouilles Lazagnes

وهو مثل عجينة المـكرونة نوي ولـكنها أعرض منها قليلا

مكرونه لازانيا بالسبانخ — Nouilles Lazagnes

وهي مثل عجينة المـكرونة الطازجة ويزاد عليها مقدارا من السبانخ بصفة بوريه وهي تصنع على طريقتين : —

الطريقة الاولى : — هي مثل مكرونه الاعتيادى

الطريقة الثـانيه : — تقطع قطعاً مربعة بعرض ٢٠ أو ٢٥ سنتيمتر وتسلق بالماء مثل البوريك وتبرد عليها

وتجفف بالفوطة وتفرد في صينيه مدهونة زبدة ثم تحضر مقدارا من اللحمه المفرومه بتلو او ضاني وتحمر بصلة على النار بالزبده وتلف معها اللحم وتضع لها ملحاً وفلفلا وكبشتين صلصة ديمجلاس وورقة لاورو وتغطي وتسوي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تصفى من المنخل مثل البورية وتمزج مع قدرها صلصة بشامل وتمزج معها على اللتر ٦ بيضات ويضبط ملحها ضبطاً جيداً ثم ترفع صينيه المفرود بها الطبقة من العجين وترشها بزبده سائحة خفيفا وتضع لها طبقة اخر من العجين ثم تضع طبقة من الصلصة وترش بجبنة برمزان مبشورة وطبقة من العجين وترش بالزبده ثم طبقة اخر من العجين وطبقة اخري من الصلصه وترش بالجبنة وطبقة من العجين وترش بالزبده واخرى من العجين وتكسي من أعلي ببشامل ممزوج بصفار بيض طبقة خفيفه وترش بالجبنة والزبدة وتسوى مثل البوريك وبعد ان تخرج من الفرن تتركها تبرد وتقطع قطعا مربعه مثل البوريك وتخدم في الحال

كانيلونى فارسي Canneloni Farcis

هو أن تجهز الفارسة الاتيه : — مقدار ١٠٠ جرام لحم احمر من السمانة البتلو ومقدار ١٠٠ جرام كبده بتلو و١٠٠ جرام بناد من الدقيق الموضح فى انواع الفارسة ومقدار ١٥٠ جرام مخ مسوي ومقدار ٥٠ جرام التروف مقطعه قطعاً رفيعة ثم تقطع اللحم قطعا صيرة وكذلك الكبده ثم تحمر اللحم شمط بزبدة مكرره وبعد ذلك تحمر الكبدة محل اللحم وترفع الكبده وتطفى على محل التحمير بالماء وكبشتين من صلصه ديمجلاس ويلف بداخلها اللحم بسرعة ويوضع لها ملحا وفلفلا وورقة لاورو ثم ترفع من على النار وتدق فى الجرن وتصفي بالمنخل بعد ان تمزج بالبثاد ويصفي معها المخ أيضاً وتمزج ببعضها مزجا جيداً وتمزج معها التروف وصفار بيضتين ويضبط ملحها ضبطاً جيداً ثم تحضر مقدار من عجينة المكرونة الطازجة وبعد أن تفرد فرداً جيداً تقطع قطعاً بطول ٨ سنتيمتر وعرض ٦ سنتيمتر وتسلق بالماء والملح مثل البوريك وتجفف بالفوطة ثم تملا الفارسة بالكيس وتصب مستطيله على حرف العجين وتلف حول بعضها مثل السيجاره وترص في صحن بجوار بعضها مدهونه بالزبدة وترش بجبنـه برمزان مبشوره وزبدة سائحه خفيف وتدخل في فرن منوسط حتى تورد من أعلي ويسوي العجين وعند خروجة من الفرن يوضع له خيط حول الدائر چو بتلو مستقوي مربوط ربطاً خفيفاً ويقدم فى الحال والفارسة يمكن تغييرها بلحم بقري مسوي او بفراخ مسواة أو طيور الصيد وسبانخ قويرمه بالايماو ويمكن تخدمها بهذه الكيفية من عجينة البنكيك الموضحة فى باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرنانير باسم كريب

رافيولى Raviolis

الرافيولى هو مثل التتار بوريك ويحشي بانواع مختلفه وبيانها كالاتي

الفارسه الاولى : وهو أن تفرد مقدار ٢٥٠ جرام لحم فراخ مسوى و١٥٠ جرام مخ مسوي و١٠٠ جرام جبنة بيضاء مصفاه و ١٠٠ جرام ورق سبانخ مسوي بالزبدة ومعصور عصرا جيدا ومفروم كذلك وقليل من ورق الداتجان مفروم اخضر و ١٥٠ جرام جبنة برمزان مبشوره وبيضتان وصفار بيضتان وملحا وفلفلا وجوز الطيب وتمزج ببعضها مزجا جيدا

الفارسة الثانية : — وهو أن تفرم مقدار ٣٠٠ جرام لحم بقرى مسوى بريزية وتفرم مقدار ٣٠٠ جرام سبانخ مسواه مكوره بالزبده ومعصوره عصرا جيدا ومفرومة فرما ناعما ومقدار ٢٥ جرام بصل شرلوت مفروم فرما ناعما جدا

و ١٥٠ جرام مخ مسوى ومصفى من المنخل و بيضتان صحيحتان وملحا وفلفلا وجوز الطيب وتمزج ببعضها مزجا جيدا
الفارسة الثالثة : وهو ان تحمر مقدار ٢٥٠ جرام كبده فراخ سوتية بالزبده وتوضع عليها بصلتان شرلوت مفرومة وقليل من المقدونس المفروم وفصان توم مفرومة فرما ناعما ثم تدق في الجرن دقا ناعما جدا وتوضع عليها مقدار ٢٥٠ جرام سبانخ مسوي بلانشيه ومعصور عصرا جيدا ومقدار ٢ فليتو انشوجه و ١٠٠ جرام زبده طازجه و ٣ بيضات وملحا وفلفلا وجوزالطيب وقليل من ورق الريحان الاخضر ويصفى الجميع من المنخل ويضبط ملحها ضبطا جيدا وكيفيه تجهيزات الرافيولي هو ان تحضر عجينة المكرونه الطازجة وتفرد علي الترابيزه رفيعة مثل البوريك وتعبا الفارسه في كيس وتدهن حرف العجينة بصفار بيض وتصب الفارسة بالكيس فوق حرف العجينة مثل البندق ويثني حرف العجينه علي الفارسه وتقطع بقطاعة مستديره منقوشه أو بطريقه اخرى تقطع العجينه قطعا مربعه ٢٥ × ٢٥ سنتيمتر أو أكثر وتدهن بصفار بيض وتصب صفوف متساويه بالكيس حتى يتم ملا العجينه وبين والواحده والاخري مقدار سنتيمتر وتغطى بطبقه اخرى من العجين مثلها وتقطع بين كل صنف بالتكارلك بالطول وبالعرض حتى تصير كل قطعة مربعة صغيرة ثم تحضر ماء يغلى على النار وقليل من الملح وملعقتان من الزيت أو المسلي ويترك مدة ٢ أو ٣ دقائق ويصفى بدون ان يبرد عليه ثم ترصه في صحن فرن مدهون زبدة ويرش بجبنة برمزان مبشورة وچو بتلو مستقوي مربوط خفيف ويرش بالجبنة وطبقة اخرى من الرافيولي ويرش بالجبنة ويرش بچو بتلو مستقوى ويرش بزبدة رشا خفيفا ويوضع في فرن متوسط حتى يورد من اعلى ويكمل تسوية العجين مدة ١٠ دقائق ويمكن ان يغرف الرافيولي ايضا في صحن المائدة مباشرة بعد ان يرفع عن النار ويرش بجبنة برمزان مبشورة وزبده مقدوحة من اعلى ويغطي ويقدم في الحال وصلصة طماطم اوصوص ديمجلاس في الصلصيرا

بولينتا اي دقيق الذرة POLENTA

وهو ان تغلي في كسارولة موضوعة على النار لتر لبن وتوضع له مقدار ١٠ جرام ملح وتلقي علي اللبن بعد غليه ٢٥٠ جرام بولنتا مع استمرار التقليب بالسلك وتوضع علي نار هادئه مدة ١٥ دقيقة ثم توضع لها مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ، ٧٥ جرام جبنة برمزان مبشورة وتخفقها بملعقة خشب وإذا كانت ستقدم لاجل الجرناتير تدهن صينية بالزبدة دهنا خفيفا من اعلي وتفرد بداخلها العجين بتخانة ١ سنتيمتر وتدهن بزبده دهنا من اعلى وتترك حتي تبرد وتقطع بقطاعة صغيره مستديره سانبوسكه وتحمر بالزبده على الجانبين وترص في الصحن وترش من اعلا بجبنة برمزان مبشوره وترش ايضا بزبده مقدوحة وتقدم في الحال بالجرناتير اوالصحن ويقدم معها صلصة ديمجلاس في الصلصيرا

سوفليه بيامونتيه Soufflé Piemontais

وهو ان تغلى في كسارولة علي النار نصف كيلو لبن وتضع له ٥ جرامات من الملح وتلقي عليه ٦٠ جرام بولنتا اى « دقيق ذره » وتخفق خفقا جيدا بالملعقة الخشب وتغطى وتوضع في فرن متوسط مدة ١٥ دقيقة ثم بعد ذلك ترفع العجينة من الكسارولة وتوضع في كسارولة اخرى نظيفة وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبده بالملعقة الخشب ومقدار ٥٠ جرام جبنة برمزان مبشوره ويمزج معها ايضا بيضتان وصفار ٤ بيضات وتخفق ببعضها خفقا جيدا وتوضع لها ايضا بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج وتعبأ في صحن سوفليه مدهون بزبده مقدار الثلثين ويرش بجبنه برمزان

مبشوره ويسوى فى فرن هادىء مثل السوفليه الاعتيادى مدة ٢٠ او ٢٥ دقيقة في الفرن وعند خروجه من الفرن يقدم في الحـال

مكاروني الا ايطاليين Macaroni àl'Italienne

وهو ان تسوى مقدار ½ كيلو مكرونة بالماء والملح وعند تسويتها تصفى المكرونة من المـاء ويبرد عليها بمـاء بارد وتوضع في سطوار به مقدار ٥٠ جرام زبده وتمزج ببعضها مزجا جيدا على النار وتوضع لها مقـدار ١٥٠ جرام جبنه برمزان وجراڤيرا مبشورة وتغرف في صحن غويط ويقدم معها في الصلصيرا صلصة طماطم وتقدم في الحـال .

مكاروني اوجراتان Macaroni au Gratin

وهو ان تسلق مقدار نصف كيلو مكرونة مدة ربع ساعه بالماء والملح ثم يصفي عنها الماء ويبرد عليها تبريدا خفيفا بماء بارد وتنطق فى سطوار بمقدار ٥٠ جرام زبده وبمقدار ٣٠ جرام جبنه برمزان وجراڤيرا و توضع لها ملحا وفلفلا وجوز الطيب ثم تحضر صحن فرن ويفرد بأرضيته طبقة خفيفة من صلصة بشامل وتوضع فوقها المكرونة وتكسي أيضا بصلصة بشامل وترش بجبنة برمزان مبشورة من أعلى وزبدة سايحة وتوضع في صينية بداخلها ماء ويورد في فرن متوسط مدة ٦ أو ٧ دقائق وعند خروجها من الفرن تقدم فى الحال

مكاروني اوچو Macaroni au jus

وهو ان تسوى مقدارا من المكرونه مسلوقه بالماء والملح مقـدار ثلثي تسويه ثم يصفى عنها المـاء وتوضع فى كساروله ويكمل تسويتها بچو محل تسوية اللحم البقرى وتسوى بريزية وعند تسويتها تغرف في صحن غويط وترش بالچو الناعم ويقدم معها في صحن آخر جبنه برمزان مبشوره وتقدم في الحال

مكارونى لاميلانيز Macaroni à la Milanaise

وهو ان تسوى مقدار نصف كيلو مكرونه باالماء والملح كالمعتاد وتصفي بالمصفاة وتمزج بصوص دميجلاس وتمزج معها مقدار ٥٠ جرام من اللسان ، ٥٠ جرام من الشامبنيون ، ٣٠ جرام من التروف وتقطع چلين رفيع وتمزج معها أيضا ٥٠ جرام جبنة برمزان و ٥٠ جرام جبنه جراڤيرا مبشورة ومقدار ١٠٠ جرام زبده طازجه وتغرف في صحن غويط وتكسي بصلصه دميجلاس ممزوجه بصلصة طماطم وتقدم فى الحال

مكاروني الا نانتويا Macaroni à la Nantua

هو أن تسوى مقدار نصف كيلو من المكرونه بالماء والملح كالمعتاد وعند تسويتها يصفى منها الماء وتمزج بصوص كريم ممزوجه بملعقتان زبدة حمراء من الجنبرى وتمزج معها مقدار ٢٤ قطعة من الجنبرى وتغرف في صحن غويط وترش من أعلى بتروف مقطعة چلين رفيع ويقدم معها فى اناء اخر جبنه برمزان مبشورة وتقدم فى الحال

مكارونى الانابوليتين Macaroni à la Napolitaine

هو أن تحضر مقدار ربع أقة من اللحم البقرى وتقطع قطعا صغيرة متساويه وتحمر في كساروله بالزبدة ومعها بصلتان مقطعتان على أربعه قطع وكبشتين من صلصة ديمجلاس وثلاث كبشات من صلصه طماطم وورقة لاورو وفصان من الثوم مبطوطة وملحا وفلفلا خفيفا وكبشتين من البهريز وتغطي وتسوى على نار هادئه في الفرن اوعلى جانب الوابور مدة ١٠ او ١٢ ساعه وبعد ذلك يصفي اللحم من المنخل مع الدعك جيداً ثم توضع صلصة في المكرونه ويضبط ملحها ضبطا جيدا وتركن على جانب الوابور ثم تسوي مقدار ½ كيلو مكرونة بالماء والملح كالمعتادوترفع من على النار أقل تسويه من تسويتها كالمعتاد ويصفى عنها الماء وتمزج بمقدار ٥٠ جرام زبده طازجه ويجب ان تكون المكرونه من النوع التخين ومقطعة بطول ٥ او ٦ سنتيمتر ثم تحضر صحن غويط ويفرد بارضيته طبقه من الصلصة ويرص بجبنة برمزان مبشورة ويوضع فوقها طبقة من المكرونه وفوقه المكرونه طبقة من الصلصه والجبنه وطبقة اخرى من المكرونه وتكسى بالصلصة والجبنه ثم تقدم في الحال

مكارونى الاسيسيلين Macaroni à la Sicilienne

هو أن تسوي مقدار نصف كيلومكرونة مقطعه بطول ١٠ سم ومسواة بالماء والملح كالمعتاد ثم يصفى عنها الماء ويمزج معها في كسارولة ٥٠ جرام زبدة طازجه ومقدار ٥٠ جرام جبنه برمزان وجرافيرا مبشورة ويمزج معها كبشتان من صلصة ديمجلاس ممزوجه بكبدة فراخ محمرة بالزبدة ومصفاة من المنخل ثم توضع في صحن فرن مدهون زبده وتكسي بنفس الصلصة وترش بالجبنة سايحه خفيفه وتدخل فى فرن متوسط مدة ١٠ دقائق وعند ماتورد اي عند خروجها من الفرن تقدم فى الحال

طريقة اخرى : وهي ان تسوي المكرونة بهذه الكيفية وتمزج بنفس الصلصة وتغرف في صحن فرن مقدار النصف ويرص فوقها طبقة من الباذنجان مقطع قطعا صغيرة مثل الاصابع ومحمرا فريتو ويكسى الباذنجان بالصلصة وترش بالصلصة والجبنة وتدخل في الفرد حتى تورد من اعلى مدة ١٠ دقائق وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

مكارونى نسوار Macaroni Nicoise

هو ان تسوي مقدار نصف كيلو مكرونة اسباجيتي بالماء والملح كالمعتاد وبعد تسويتها تصفى بمصفاة وتمزج في كسارولة بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ومقدار ٥٠ جرام جبنه برمزان مبشورة وتغرف فى صحن غويط وتكسى بطماطم كنكاسيه مسواه بالزيت ومعها فصان من الثوم مفرومان وتقدم في الحال

مكارونى الابولونيز Macaroni à la Bolonaise

هو ان تجهز المكرونة مثل طريقة الا ايطاليين السابق ذكرها ويمزج معها مقدار ربع اقة من فليتو بقري او لحم بتلو من الفخذ ويقطع قطعا صغيرة وتحمر سوتيه بالزبدة مع بصلة مفرومة فرما ناعما ويطفى عليها بجو بتلو ومقدار من صوص ديمجلاس وحزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو ويغطي ويسوي على نار هادئه ويغرف في صحن غويط ويرش بجبنه برمزان مبشورة ثم يقدم في الحال

مكاروني اوزان شوءاه مكرونه بالانشوجة Macaroni aux Anchois

وهي مثل المكرونةالا ايطالين السابق توضيحها ويمزج معها ملعقتين بوريه انشوجه

مكاروني فانسيين Macaroni Venitienne

وهى مثل المكرونه الا ايطاليين ويوضع عليها مقدار ٥٠ جرام من صدور الفراخ و٥٠ جرام شامبنيون و ٥٠ جرام تروف و٥٠ جرام چمبون اولسان احمر وتقطعها چلين وتمزج بصوص ڤوليتيه حسب الطلب وتغرف فى صحن غويط وترش بالجبنة وتقدم في الحال

كيفية حفظ الخضروات داخل علب Conservèes des Legumes en Boites

حفظ الجزر فى العلب لاجل الجرناتير Conservèes de Carottes

وهو ان تحضر مقدارا من الجزر الطازج ذات اللون الاصفر (الجزر الافرنكي) ويجب ان يكون طازجاً على قدر الامكان ويبشر بالمبشرة المخصصه لبشر الخضروات وبعد ذلك يغسل غسلا جيداً ويقطع على عدة أنواع أما أن يقطع بملعقة المخصصه للخضروات بشكل البندقة مستديرة أو بشكل الزتونه بيضاوية ويوضب مثل فصوص الثوم ويقطع قطعا مربعه مثل زهر الطاولة بالسكينة المنقوشة وبعد ذلك يسلق بالماء والملح نصف تسوية وبعد ذلك يرفع عن النار ويبرد عليه بماء بارد مدة ساعة على الاقل ثم تصفي الماء منه ويعبأ فيءلب مقدار ملأ العلب كيلو وتعبأ مقدار الثلثين وتكمل ملأ العلبة بماء مغلي بارد ممزوجا بها ٥٠ جرام ملح، ٥٠جرام سكر وهذا المقدار لمقدار لتر ماء وبعد ذلك تقفل العلبة ويلحم الغطاء ثم توضع فى حلة بأرضيتها شباكا من السلك أو الخشب وتغطى بالماء وتغلي مدة ساعة ونصف مع استمرار الغليان وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك لتبرد في الهواء الطبيعي

وكذلك حفظ اللفت بهذه الكيفية

حفظ الخضروات المشكله لاجل الجرناتير (ماسدوان) Conservèes des Macedoins

وهي تتركب من الخضروات الآتيـة : — جزر، لفت مقطعان قطعا مربعة صغيرة بسكينه منقوشة أو سادة وتسوى بالماء مدة ١٠ دقائق مثل تسوية الجزر السابق توضيحه ويبرد عليـه بماء بارد ثم تحضر مقدارا من البازلا وتسوى بالماء مدة ٥ دقائق بكربونات الصودا ويبرد عليه بماء بارد وكذلك فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً سامبوكسة صغيرة وتسلق ايضا بالماء مثل البازلا وبعد ذلك تمزج الخضروات مع بعضها وتعبأ داخل العلب مقدار ثلاثه أرباع العلبة وتملأ بماء مغلي بارد بالماء والسكر مثل الجزر السابق ذكره ويلحم الغطاء وتغلي داخل الماء مدة ساعةونصف ويرفع من الماء ويترك حتى يبرد

تركيب المحلول المخضر : — وهو ان تحضر مقدار لترا من الماء ويذاب فيه مقدار ١٠ جرام من كبريتات النحاس أى الزاج الاخضر

وبعد ذلك يصفى بشاشة ويحفظ داخل الزجاجة حين تحفظ ليؤخذ منها اثناء العمل وهذا المحضر يستعمل لسلق الخضروات الآتية : ـ مثل البازلا ، السبانخ ، الفاصوليا وغيرها من الخضروات كما سيوضح فيما بعد

تركيب المحلول الملحى الذي تغمر فيه الخضروات داخل العلب : — وهو أن تغلي مقدار لترا من الماء به مقدار ٥٠ جرام من ملح الطعام وبعد ذلك يترك حتى يبرد وتغطى به الخضروات وهو بارد

خرشوف محفوظ داخل علب — Artichauts Conservèes en Boites

وهو أن تحضر مقدارا من الخرشوف الطازج ويقشر ويصلح من الاسفل بالسكينة وينظف من القلب بالملعقة المخصصة للخضروات ويوضع فى ماء به ملح وعصير ليمون ثم تحضر ماء يغلي على النار ومقدارا من عصير الليمون والملح ويوضع داخله الخرشوف ويغلي مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار ويوضع في ماء بارد به قليلا من الليمون وقليل من حامض الكبريت « نقطتان على كل لتر واحد » من الماء ويغطى بورقة اجلاسيه ويترك منقوعاً مدة ٦ ساعات على الاقل حتى يصير لونه أبيض وبعد ذلك يرفع من الماء ويرص داخل علب سعة العلبة الواحدة كيلو ويصب فوقه ماء مغلى بارد داخله ٢٥ جرام ملح وعصير ليمونتين ، مقدار نقطتين أو ثلاثة من حامض الكبريت وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وتغلى داخل الماء مدة ½ ساعة الى ¾ ثلاثة ارباع ساعة ثم ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء

ملحوظة : وخرشوف مقسوما على أربعة وكيفية حفظه مثل السابق ذكرها

تركيب المحلول الملحى المسكر : وهو كالمحلول الملحي ويزاد عليه فقط مقدار ٥٠ جرام من السكر وهو يستعمل لحفظ الخضروات كالبازلا ، الجزر واللفت وغيرها من الخضروات كما ستوضح فيما بعد : —

كرفس أبيض محفوظ داخل العلب — Celeris Conservèes en boîtes

وهو أن تحضر مقداراً من الكرفس الأبيض ويقشر من جهة الرأس وتبشر الجوانب بالمبشرة ويقطع قطعا بطول العلبة التي سيحفظ بداخلها وبعد ذلك بالماء والملح وعصير الليمون مقدار ثلاثة أرباع تسويته وبعد أن يسلق يبرد عليه بماء بارد مدة ساعتين وبعد ذلك يرفع من الماء ويجفف على فوطة ويرص موقوفاً داخل العلبة ويغطى بماء مغلى بارد به مقدار ٥٠ جرام ملح على اللتر وعصير ليمونتان وبعد أن تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وثلاثة أرباع الى ساعتين وبعد ذلك تترك لتبرد في الهواء

سبانخ محفوظ داخل العلب — Épinards Conservèes en boites

وهو أن تحضر مقدارا من السبانخ الطازج ويقطف ورقه ورقه ويغسل غسلا جيداً بالماء ثم تحضر مقدارا من الماء على النار ويغلى وبه قليلا من الملح ومقدار نصف ديسلتر سائل محضر لكل ٤ لتر من الماء ثم يسلق داخله السبانخ مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار ويبرد عليه بماء بارد مدة ساعة وبعد ذلك يفرم قليلا ويوضع داخل علبة مقدار ملأها لتر ثم يغطى بماء مغلى بارد به ملح ومقدار الملح ٥٠ جرام لكل لتر أي محلول ملحي السابق توضيحه ويوضع قليلا من الزبدة المكررة وتغطى ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلى مدة ساعتين وربع وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك حتى تبرد في الهواء

لاتوجه محفوظه داخل العلب — Laitues Conservèes en boîtes

وهو أن تحضر مقدارا من اللاتوجة الطازجة من النوع الجيد وتقشر رأسها وتنظف من الورق التالف وتغسل غسلا جيدا وبعد ذلك تضع حلة بها مقدارا من الماء وبعد أن تغلى تضيف لها قليلا من الملح ومقدار نصف ديسيلتر من السائل المحضر على كل ٤ لتر وتوضع بداخلها اللاتوجة وتسلق مدة ١٢ الى ١٥ دقيقة وبعد ذلك ترفع عن النار ويبرد عليها مدة ساعة ثم ترفع من الماء وتعصر عصرا جيدا وبعد ذلك ترص داخل علبة مستديرة مبطوطة وسعة هذه العلبة مقدار لتر و تغطى بزبدة مكررة أو بمحلول ملحي السابق توضيحه وبعد ذلك تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وثلاثة أرباع الى ساعتين وبعد ذلك ترفع العلبة من الماء وتترك لتبرد في الهواء

فاصوليا خضراء محفوظة داخل العلب — Haricots Verts Conservèes en boîtes

الفاصوليا الخضراء وتحفظ فى فصل الشتاء

وهو أن تحضر مقدارا من الفاصوليا الطازجة ذات العيدان الرفيعة وتقطع من الطرفين وتنزع منها الخيوط من الجوانب ثم تحضر حلة بها مقدارا من الماء وتوضع تغلي على النار ويضاف لها مقدار نصف ديسيلتر من المحلول المحضر لكل لترمن الماء وقليل من الزعتر وبعد أن تغلي تضع د خلها الفاصوليا وتغلي مدة دقيقتين أو ثلاث دقائق وبعد ذلك ترفع عن النار ويبرد عليها مدة ساعة وبعد ذلك ترفع من الماء وتجفف جيدا بالفوطة ثم ترص داخل علبة بيضاوية أو مستديرة سعة العلبة لترا وتغطى بمحلول ملح مسكر كما سبق توضيحه وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وبعدذلك توضع فى حله بها مقدارا من الماء وتغلى على النار مدة ٤٥ دقيقة اذا كانت سعة العلبه لترا أما اذا كانت العلبه سعتها نصف كيلو فتغلى من ٢٥ الى ٣٠ دقيقة ثم ترفع من الماء وتترك لتبرد في الهواء

فاصوليا فلاجوليه — Haricots Flageolets Conservèes en Boîtes

المحفوظة داخل العلب

وهو ان تحضر مقدارا من الفاصولية فلاچوليه وتفصص من القشر وتحفظ داخل برطمانات؛ توضع الفاصوليا في حلة مبيضه بها مقدارا من الماء الساخن وقليل من بيكربونات الصودا وقليل من الملح وتغلى مدة ٢٥ دقيقه على نار هادئة جدا مغطاة وبعد ذلك ترفع عن النار ويصفى عنها الماء وتعبأ داخل علبة سعة العلبة لتر وتغطى بمحلول ملح مسكر ويقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع فى حله بها ماء وتغلي على النار من ساعة وثلاثة ارباع الى ساعتين وبعد ذلك ترفع عن النار وتترك لتبرد فى الهواء

ملحوظة : ــ العلبة التى تسع نصف لتر تغلى من مدة ٢٥ الى ٣ دقيقة

البازلا الخضراء « بسلة » المحفوظة داخل العلب — Petites pois Conservèee en boîtes

وهو ان تحضر مقدارا من البازلا الطازجه وتفصص من القشر وتنقى حتى تكون البازلا الرفيعة وحدها

والكبيرة وحدها وبعد ذلك توضع حلة على النار حمراء بدون تبييض بها مقدار ٤ لتر من الماء ومقدار نصف ديسيلتر من السائل المخضر لكل ٤ لتر وحزمة مقدونس وقطعة من البصل الاخضر وتضع داخلها البازلا وتغلى مدة ٥ دقائق على نار متوسطة مغطاة وبعد ذلك ترفع عن النار ويبرد عليها مدة ربع ساعة وبعد ذلك تصفى منها الماء وتعبأ داخل علب سعة العلبة لتر وتملأ مقدار الثلاثة ارباع وتغطى البازلا بمحلول الملح المسكر ثم تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع داخل حلة بها ماء مدة ساعة ونصف وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك لتبرد فى الهواء بدون ان عليها بالماء البارد والعلبة التي سعتها نصف لتر تالى من ٦٠ الى ٧٠ دقيقة

الاسبرج المحفوظه داخل عليه

هو ان تحضر مقداراً من الاسبرج الطازج ويعزل الرفيع عن السمين ويبشر بمبشرة المخصصة للخضروات وبعد ذلك يقطع بالتساوى ويغسل غسلا جيداً ويرص داخل سبت من السلك ويغطس فى ماء مغلي على النار وقليل من الملح وعصير الليمون ويغلي مدة ٨ الى ١٠ دقائق ثم بعد ذلك يرفع السبت ويوضع فى ماء بارد مدة ساعه وبعد ذلك يرفع من الماء ويجفف على فوطه ويرص داخل علبة سعة العلبة لتر ويكون مرصوصاً موقوفا الرأس من أعلى ويغطى بمحلول ملح مسكر كما سبق توضيحه وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع فى حل بهما ماء وتغلى على النار مدة ٤٥ الى ٥٠ دقيقه وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد فى الهواء والعلبة التى سعتها نصف لتر تغلى مدة ٣٥ دقيقة

الطماطم المحفوظة داخل العلبة

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم الطازجة ذات اللون الاحمر ويجب ان تكون جامده متوسطة الحجم وتغطس في ماء مغلى مدة نصف دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء الساخن ويبرد عليهما بماء بارد وتقشر من القشرة الرقيعة وتثقب من أعلى لاجل أن يخرج منها البذر وبعد ذلك ترص على مصفاه أو منخل وترش بملح خفيف وبعد أن تصفى من الماء جيداً ترص داخل علبة سعة العلبة لتر وبعد ذلك تغطى بعصير طماطم طازجة وتقفل العلبه ويلحم الغطاء وتوضع داخل حله بها ماء وتغلي على النار مدة ١٥ الى ٢٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء الساخن وتبرد عليهما بماء بارد وبعد أن تبرد تحفظ

ملحوظة : - وعند استعمالها تفتح العلبة وترفع الطماطم وتغلي الصلصه حتي ترسى وتستخدم كصلصه لاي نوع

طماطم صلصة فى العلب

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم ذات اللون الاحمر وتغسل غسلا جيدا وتشق الواحدة على اثنين وتنظف من البذر وبعد ذلك تغلى على النار بداخل حله مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك ترفع وتصفى بالمنخل السلك وترد فى حله ثانيه وتضيف لها قليلا من الماء والسكر وتغلى على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على الثلث وبعد ذلك ترفع عن النار وبعد أن تبرد قليلا تعبأ داخل علب سعة العلبة لتر وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حله بها ماء وتغلى على النار مدة ساعة وربع وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك فى الهواء حتي تبرد

البامية المحفوظه داخل علب

هو أن تحضر مقداراً من البامية الطازجة الصغيرة الحجم وتقمع وتغسل غسلا جيداً ثم تحضر حله بها مقدار ٤ لتر ماء وتوضع على النار حتي تغلي وتضيف لها مقدار نصف ديسلتر من السائل المخضر وبعد ذلك تسقط داخلها البامية وتغلي مده ١٠ الى ١٢ دقيقة ثم ترفع عن النار وتوضع على مصفاة ويبرد عليهـا بماء بارد وبعد ذلك توضع داخل علبة سعة العلبه لتر وتغطى بمحلول ملح السابق توضيحه مع عصير ليمو نتين بلدي لكل لتر من الماء ثم تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حله بها ماء وتغلى على النار مدة ٤٠ الى ٥ دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك في الهواء حتي تبرد

ورق العنب المحفوظ داخل العلب

هو أن تحضر مقدارا من ورق العنب ناعم من اللباليب ويقطف من العنوق ويغسل غسلا جيـداً ويرص على بعضه ويوضع في حله ويصب فوقه ماء مغلي به كثيرا من الملح ويركن على جانب الوابور بدون أن يغلي مدة ١٠ أو ١٢ دقيقةثم يرفع عن النار ويبرد علية بماء بارد مدة ربع ساعه ثم يرفع من الماء ويعصرعصرا جيدا باليد ويرص داخل علبة ويغطى بمحلول ملح السابق ذكرة مع عصير ليمون نتين بلدى على كل لتر وتقفل العلبه ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلى على النار مدة ٥٠ دقيقة ثم ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء

خيار كرنشون محفوظ بالخل

أن هو تحضر مقدارا من الخيار الرفيع ويقطـع من الطرفين ويوضع في اناء من الفخار ويرش بكثير من الملح ويترك منقوعا مدة ١٢ ساعه مع التقليب مرارا وبعد ذلك يرفع من الاناء ويوضع على منخل لاجل ان يصفى من الماء مدة ساعتين ثم تضعه في اناء اخر وترش عليه بخل مغلى مقدار مايغطى ويترك منقوعا مدة ٦ ساعات وبعد ذلك يصفي منه الخل ويغلى الخل مدة ١٠ دقائق ويزيد عليه مقدارا من الخل الطازج وبعد ذلك يصب على الخيار ويترك منقوعا مدة ٦ ساعات ويصنع على هذة الطريقه مرتين ايضا بهذة المده كل ٦ ساعات وبعد ذلك توضع الخيار في حله بدون بييض ويغطى بورق سبانخ او بورق ابيض ويوضع على حرارة الفرن حتى ان يرد الخيار لونة الطبيعي بدون أن يغلى وبعد ذلك ترفع الخيار وتضعه في أناء من الفخار أو برطمان مع ورق استراجون اخضر وبصله صغيرةثم يغلى مقدارا من الخل من النوع الجيد مع ورقة لاورو وبعض حبيات من الفلفل الصحيح وبعـد ذلك يصب فوق الخيار ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يغطي ويحفظ لوقت الطلب وحفظ الكبرى بالخل بهذه الطريقه وايضا القرنبيط

حفظ الخرشوف بالملح

هو أن تحضر مقدارا من الخرشوف وينظف من الورق ويقشر من أسفل بيضاويا وينظف من الداخـل بالمعلقه المخصصة للخضروات ويسلق بالماء والملح مده ٧ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار ويوضع فى اناء من الفخار ويغطس بماء مغلي بالماء والملح ويترك منقوعا مدة ثلاثة ايام وبعد ذلك تصفي منه الماء ويزاد عليه الملح قليلا ويغلي على النار ويصب فوق الخرشوف وبعد ثلاثة ايام تزيد له الملح وتكرر هذة العملية بماء وملح جديد ويصب علية مقدارا

من الزيت النقي ويحفظ في برطمانات أو أواني من الفخار لوقت العمل وعند العمل ينقع اولا بالماء ويسوي حسب الطلب وباقي انواع الخضروات بهذه الكيفية مثل القرنبيط والفاصوليا الخضراء والبازلا وهكذا

حفظ الاستراجون

هو ان تحضر مقدارا من الاستراجون وينظف تنظيفا جيداً ويوضع فى اناء من الفخار ويرش بمقدار من الملح ويترك منقوعا مدة ساعتين ويوضع فى ياسين او حله ثم يصب علية مقدارا من الماء الساخن بة قليلا من الخل ويوضع على حرارة الفرن حتى يصفر لونه ثم يرفع الاناء بعيدا عن النار ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يوضع على جانب الوابور على نار هادئه جداً بدون أن يغلي حتى يرد لونه الطبيعي وبعد ذلك يرفع عن النار ويصفى منه الماء ويوضع في رطمانات صغيره ويصب فوقه مقداراً من الماء المغلي ممزوجا بالملح ومبرد قليلا وبه ورق استراجون وبعد ذلك بقفل البرطمان ويغلى داخل الماء مدة غلوتين فقط ويترك حتى يبرد فى الهواء

فلتو بقري المحفوظ داخل العلب مسوى روستو أو بريزيه

هو أن تحضر مقدارا من الفلتو البقري البلدي وينظف تنظيفاً جيدا ويقطع من الطرفين ويسوي سوتيه بالزبده مع الدهن مغطى بورقة اجلاسيه ويسوى ثلثي تسويه وبعد ذلك ترفعه عن النار ويترك مدة ٢٠ دقيقة ويوضع فى علبة بيضاوية وبعد ذلك يصفي الجو محل التسوية مع الدهن والزبدة وتصب فوق الفلتو بعد أن تغلي وترسي على النصف ويمزج بملعقة جلاس ديفياند وتغطى العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ثلاثة ساعات وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك حتى تبرد في الهواء

الحلويات البتلو المحفوظة داخل علب

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو (النفوس) وتسوى بلانشيه مدة ٥ دقائق ويقشر من القشرة الرفيعة ويجفف جيدا ويرص بداخل عليه سعة العلبة لتر ويصب فوقه بهريز من البتلو أو من الفراخ وبه مقدارا من الدهن أو الزبدة مع ضبط ملحه وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء والحلويات المسواه بريزيه بعد أن تسوى نصف تسويه ترص داخل العلبة وتصفي عليها محل التسوية مع الدهن أو الزبدة المسوى بها وبعد ذلك تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلى على النار مدة ساعة وربع وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء وكذلك الحلويات المسواه سوتيه ترص في العلبة وفوقها الزبدة محل التحمير وتغلى داخل الماء مدة ساعة

جلاتين ديفولاي (فراخ جلاتينه محفوظه فى العلب)

هو أن تحضر الفراخ وتجهزها مثل الجلاتين ديفولاي السابق توضيحها وتلف داخل الشاشه وتسوى بوشيه

في بهريز فراخ مع كوارع البتلو وتسوى مدة ساعة وبعد ذلك تفك من الشاشة وتوضع في وسط العلبة بعد أن تلف بشاشة ثانيا ويصب عليها مقدارا من الدهن أو الزبدة وتغطى العلبة وتلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ثلاث ساعات وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء

حمام بالبازلا داخل العلب

هو أن تحضر عدد ثلاثة من الحمام وتنظف تنظيفا جيداً وتسوى بريزيه ثلثى تسويه وبعد ذلك ترص داخل علبه وتصفى محل التسويه ويغلى حتى يرسي على النصف وتضيف عليه ملعقة جلاس ديفيا لدو يصب فوق الحمام مع الدهن أو الزبد محل التسويه وتضيف عليها مقداراً من البازلا منطقه سوتيه بالزبدة وتغطي العلبه وتلحم الغطاء وتوضع فى حله بها ماء وتغلي على النار مدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقه وبعد ذلك تترك حتى تبرد في الهواء وكذالك السمان بهذه الطريقه

فواجراه أي كبدة الاوز المحفوظة داخل العلب

هو أن تحضر مقدارامن كبدة الأوز أو البط السمين ذات اللون الابيض وطازجه وتقشر بدون أن تنقع بالماء وتلف داخل لارد أو طرب من الضأن وترص داخل العلب وتصب فوقها مقداراً من الدهن البتلو أو الأوز وتغطى ويلحم الغطاء وتوضع في حله بها ماء وتوضع على النار تغلي مدة ١½ ساعه إلى ١¾ ساعه وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك في الهواء حتى تبرد ملحوظه ويمكن أن يغرس بداخلها قطعا من الترروف قبل التسويه

ملحوظة مقدار حامض الكبريت هو ٢ سنتى لتر على كل لتر من الماء كما هو موضح فى أنواع الخرشوف

ملحوظة أخرى محلول الابيض وهو يتركب من لترين من الماء، مقدار ١٠ أو ١٢ جرام دقيق أرز (فيكيل درى) وعصير ليمونتين اضاليا أو ٤ ليمونات بلدي، ١٠٠ جرام ملح ويمزج الجميع مع بعضه بارد ومقدار ٤ نقط من حامض الكبريت وهذا المحلول يصلح لحفظ الخرشوف في العلب

انتهاء الجزء الثانى فى الطهى الافرنكى





إلي اليمين
صورة تذكاريه للمؤلف أبوزيد أمين وهو بمفرده في سنه ١٩٢٩ في رحلة جلالة الملك فؤاد الاول في برلين عاصمه المانيا

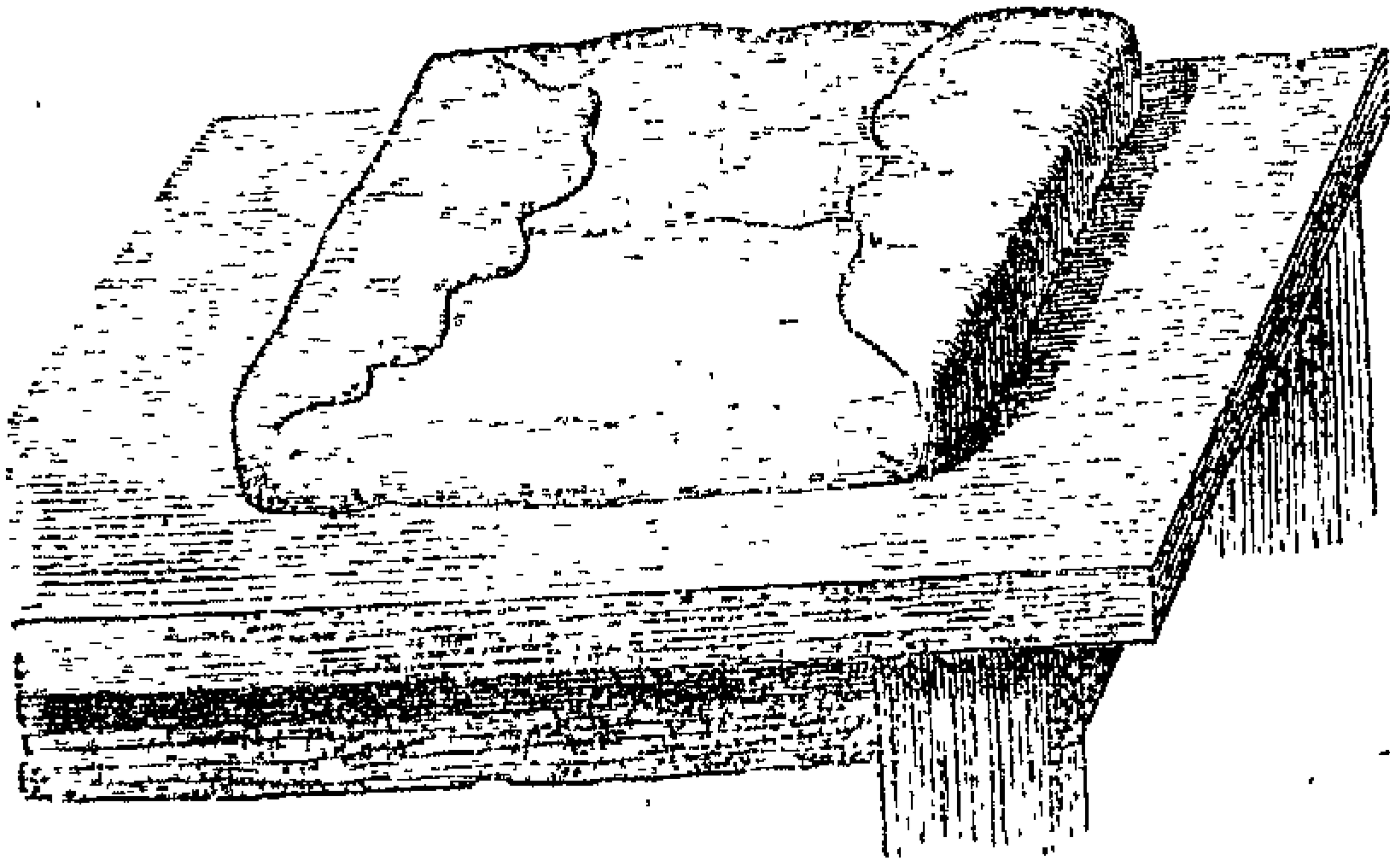
إلي اليسار
صورة تذكاريه للمؤلف أبوزيد امين في سنه ١٩٢٩ في رحلة جلالة الملك فؤاد الاول فى بارلين عاصمة المانيا والي يمينه في الصوره زميله سيدموسى والي يساره في الصوره الحاج على دسوقى خباز خصوصي مولانا جلالة الملك



انواع العجين

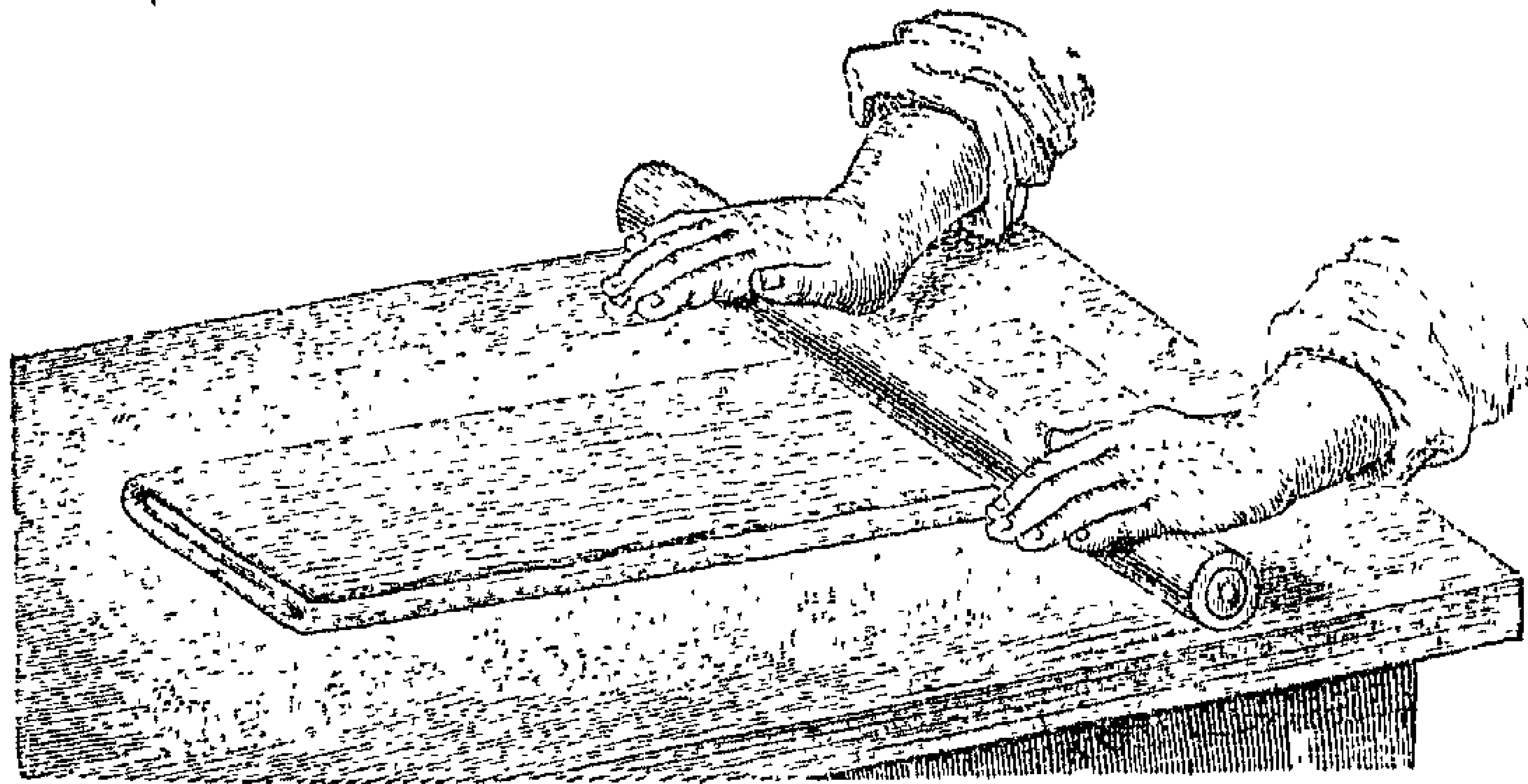
بات فيتاج أي عجينه الفيتاج Pâte Feuilletage

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق من النوع الجيد و ٥٠٠ جرام زبدة وسقدار ٢ ديسيلتر ماء وقليل من الملح



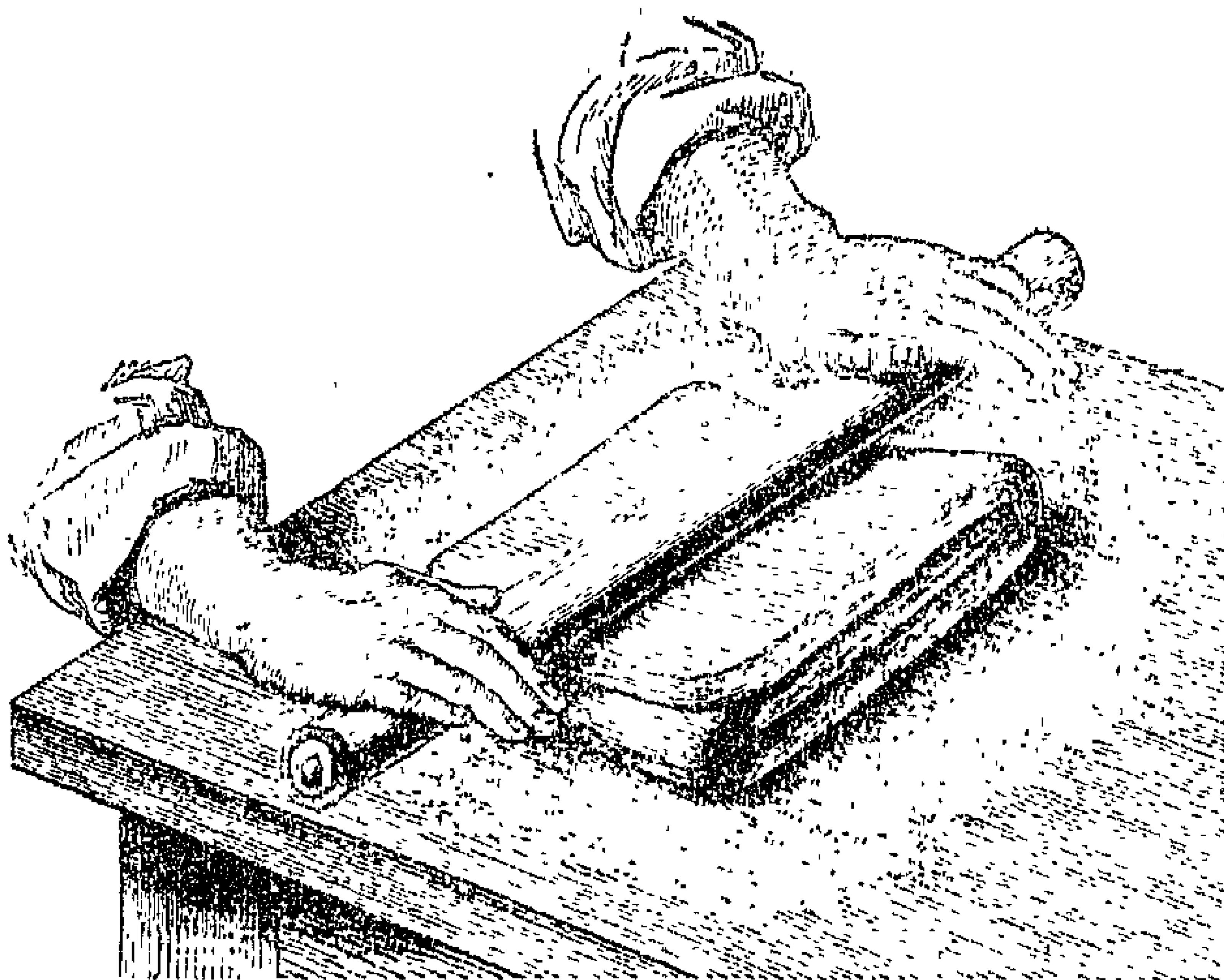
(رسم ١٠٥) كيفيه فرد العجينة

العمل : — وهو أن تنخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط وتضع له الماء ومقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح ويلف الدقيق بالماء حتى يصير عجينة متوسطة لا يابسة ولا لينه وتلف قطعة واحدة مستديرة وتبط باليد وتغطى بشاشة مبللة بالماء ومعصورة عصراً جيدا مدة ربع ساعة حتي تستريح ثم تعفر الترابيزه بالدقيق وتفرد العجينة فوقها بالمردانة بحجم ٢٥ في ٢٥ سنتيمترا أي مربعة الشكل وتضع فى وسطها مقدار ٥٠٠ جرام زبدة طازجة نقية ومجففة جيدا بالفوطة وتبطها مربعة ثم تثنى باقي



(رسم ١٠٦) كيفية فرد العجينه

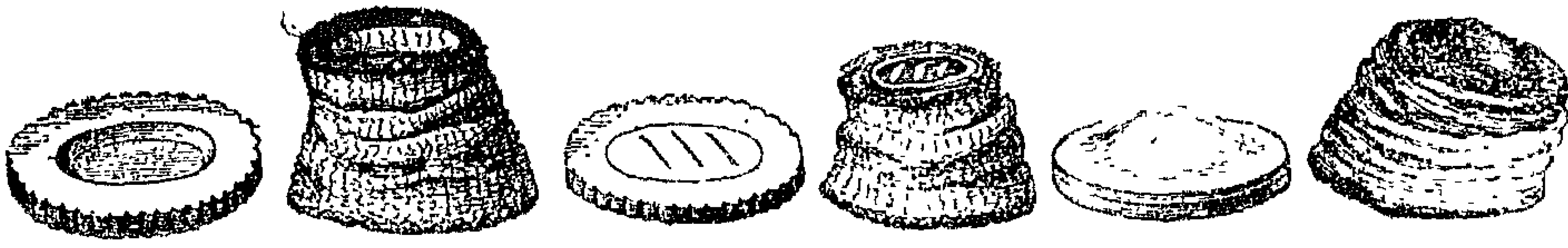
العجين فوق الزبدة من الجهات الأربع حتى تصير مثل (البؤجة) ثم تفرد بالمردانة على الترابيزة أو على الرخامة بالطول بعرض ٢٠ سنتيمتراً أي مستطيلة الشكل ثم تثنى الحرفين حتى يتقابلا فى النصف ثم تثنى العجينة على بعض حتى تصير ثلاث طبقات وتفردها قليلا ثم توضع بجوار الثلج وتعلم بالاصابع علامة واحدة وتترك حتى تستريح بجوار الثلج مدة ربع ساعة على الاقل ثم تفرد ثانيا بالطول وتطبق على ثلاث طبقات وتستريح مدة عشر دقائق وتفرد ثانيا حتى يتم



(رسم ١٠٧) كيفية فرد العجينة

خمس مرات وتفرد بالعكس وكل مرة عند فردها تعلم بالأصبع حسب الفرد منعا للغلط والعجينة فى زمن الصيف تكون لينة قليلا عما هي في زمن الشتاء وهذه العجينة يستعمل منها جملة أصناف من الحلو وجميع شغل المطبخ مثل القولوقان والبتيت بوشيه وخلافهما

ملحوظة : — الفيتاج ڤين ويوزن قدر العجين زبدة



(رسم ١٠٨) بتيت بوشيه والڤول أوڤان

عجينة دمي فيتاج أي عجينة نصف فيتاج Demi Feuilletage

وهي كالسابق شرحها فقط الكيلو الدقيق يوضع له ثلاثة أرباع كيلو من الزبدة وبهذا السبب سميت فيتاج أى دمي فيتاج وهي عجينة عمومية وتطبق «٦» مرات علي ثلاثة تطبيقات كل مرة ويضع منها المليفى وخلافه وجميع طلبات المطبخ

عيش انجليزي لاجل المطبخ Pâte Paine de Cuisine

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق نمرة (١) من الصنف الجيد ومقدار ٣ أو ٤ ديسيلتر لبن حليب ٢٠، جرام خميرة بيره وقليل من الملح

العمل : — تنخل ربع الدقيق وتذوب الخميره فى مقدار ثلث اللبن الدافي وتعجن بها ربع الدقيق وتغطى حتى تخمر فى جهة دافئه وبعد ذلك توضع عليها الدقيق الباقي شيئاً فشيئاً وتعجن جيداً على الترابيزة وتوضع لها باقى اللبن شيئاً فشيئا حتى يتم الباقي وتصير عجينة يابسة وتخدمها مدة ٢٠ دقيقه ثم تقطعها مراراً وتغطس يدك فى اللبن وتعجنها ثانياً حتى يصير لها عرق جامد ثم تلف وتوضع في كسارولة وتغطي وتوضع في جهة دافئه حتي تخمر مدة ٢٠ دقيقة ثم توضع على الترابيزة معفوره بالدقيق وتقطع قطعاً متساوية وتوضعها فى قوالب مربعة أو مستديرة ومدهونة زبدة خفيفة وتوضع بداخلها العجينة مقدار نصفه وتغرسه بشوكة أو ابره طويله من جميع الجوانب وتتركها في جهة دافئه حتي تخمر وتغطى القالب وتثقب عليه وتدخلة فى فرن متوسط حتي يسوى وهذا العيش يستخدم منه فى المطبخ لاجل القاعدة والتوست والكروتون ويؤخذ من قلب العيش لاجل الباتيه ويستعمل لكل شغل المطبخ ويدهن الغطاء زبدة خفيفة قبل أن يغطى به العجين

باتت ادرسيه فين أى عجينة فينو لاجل تبطين القوالب والتارتليت وخلافه Pâte adresser Fine

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و٣٧٥ جرام زبدة وثلث لتر ماء بارد وقليل من الملح وصفار ٣ بيضات

العمل: توضع الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع له الزبدة والماء ويعجن مع بعضه ويوضع عليه البيض ويعجن ببعضة بخفة بدون أن تدعك كثيرلاجل عدم وجود عرق للعجينه

عجينه لاجل الباتيه الساخن

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق منخول و١٧٥ جرام زبدة وقليل من الملح ومقدار نصف لتر ماء

العمل : ـ تعجن تلك التحضيرات ببعضها وتلف لفا جيدا وتترك حتي تستريح مدة نصف ساعة مع تغطيها بفوطة مبللة ومعصورة من الماء عصرا جيدا وهذه العجينة لجملة أصناف من الباتية الساخن لتبطين القوالب

بات ادرسيه عجينه عاديه لتبطين القوالب والترت Pâte adresser

تحضيرات : ـ ٥٠٠ جرام و ٢٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح ومقدار نصف لتر من الماء

العمل : ـ تعجن التحضيرات كالسابق ذكرها وتستريح قليلا وتستخدم للقوالب والترت وخلافه

بات ادرسيه لاجل التمبال Pâte adresser

تحضيرات : ـــ ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام زبدة ، صفار ثلاث بيضات وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء

العمل : ـــ توضع الدقيق فوق الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع الزبدة والماء والملح والبيض ويعجن البيض مع الزبدة والماء أولا ثم تمزج بالدقيق وتلف العجينة وتغطى بالفوطه حتى تستريح مدة نصف ساعة وهذه العجينة تستخدم لانواع التمبال

عجينة بماء دافيء لاجل الباتيه البارد

تحضيرات : ـــ ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ومقدار ثلث لتر من الماء الدافيء وقليل من الملح ، صفار بيضتان

العمل : ـــ ينخل الدقيق فوق الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع له الزبدة والماء وبعد أن تفك الزبدة داخل الماء الدافيء ويوضع عليها الملح والبيض ويلف الجميع ببعض لفاً جيداً ثم تغطى العجينة وتترك تستريح مدة نصف ساعة وهذه العجينة لاجل تبطين القوالب الباتيه الباردة

عجينة البات فونسية (عاديه) Pâte Foncer ordinaire

تحضيرات : ـــ ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام زبدة ومقدار ربع لتر ماء بارد وقليل من الملح

العمل : ـــ ينخل الدقيق علي الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع فى وسطها الماء والملح والزبدة وتعجن ببعضها ثم تمزج بالدقيق شيئاً فشيئاً حتى تصير عجينة وتلف حتي لا تمسك فى الترابيزة وبعد ذلك تلف في شاشة مبللة ومعصورة عصراً جيداً أو مرشوشة بالدقيق وتترك حتى تستريح مدة ساعة في الثلاجة او فى جهة رطبة وهذه العجينة تستخدم لتبطين القوالب والترت وخلافه

عجينة بات فونسيه لاجل أنواع الحلو Pâte Foncer Pour entremets

تحضيرات : ـــ ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٠٠ جرام زبده ، ١٢٥ جرام سكر وقليل من الملح ، ثلاث بيضات ومقدار ربع لترماء وقليل من الاومنياك

العمل : ـــ تعجن مثل العجينه المتقدم ذكرها وهي أيضاً لتبطين القوالب والترت

عجينه بات فونسيه فين Pâte Foncer Fin

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبده ، صفار ثلاث بيضات ومقدار ربع لتر ماء بارد وقليل من الملح وقليل من الاومنياك

العمل : — ينخل الدقيق علي الترابيزة ويفتح من الوسط بشكل (فسقيه) وتوضع بداخلها الزبدة والماء والملح والبيض وتمزج ببعضها مزجا جيداً ثم تمزج مع الدقيق شيئاً فشيئاً وتدعك باليد مرتين ثم تلف وتغطى بشاشة وتترك تستريح مدة ساعه وهي أيضا تستخدم لتبطين القوالب والترت وأشياء كثيرة ستوضح فيما بعد

عجينه بات بريزيه Pâte Brisee

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، مقدار ربع لتر ماء بارد ومقدار ٥٠ جرام من الاومنياك وقليل من الملح

العمل : — ينخل الدقيق فوق الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع له الزبدة والملح وتمزج معها الدقيق شيئا فشيئا حتى تلف العجينة بدون دعك وتفرد مرتين وتبط مثل عجينة الفيتاچ وتغطي وتستريح مدة ساعه فى الثلاجة اوفي جهه رطبه وتستخدم كالسابق ذكرة

ملحوظه : — اللتر من اللبن أو الماء يساوى ١٠ ديسيلتر والديسيلتر عبارة عن (١/١٠) من اللتر ومقداره بالجرام يساوي ١٠٠ جرام و ٣٦ درهم فاذا كان في الشرح خمسة ديسيلتر عبارة عن رطل أى نصف لتر والاثنين ونصف ديسيلتر عبارة عن نصف رطل أى ربع لتر

عجينة بات بريزية لاجل التميال Pâte brisee pour timale

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٧٥ جرام زبدة وصفار ثلاث بيضات و ٣ ديسيلتر ماء بارد وقليل من الملح

العمل : — وهو أن تعجن العجينة مثل العجينه السابق ذكرها وتستريح مدة ساعه قبل العمل

عجينة لاجل الترت (لانواع حلو الفواكه) Pâte tourte

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٥١ جرام زبده وقليل من الملح

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع داخلها الزبدة والملح وتعجن بالماء عجينه متوسطه وتفرد مرتين أو ثلاث مرات وتغطي بشاشة وتترك حتى تستريح مدة ساعه قبل العمل

عجينة بات انوي (اى المكرونه الطازجه) Pâte à Nouille

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق وينخل على الترييزة ويفتح من الوسط ويوضع لها مقدار ٦ بيضات صحيحة وصفار بيضتان وقليل من الملح

العمل : — تعجن الجميع ببعض وتدعك دعكا جيداً ثم تقطع على خمسه قطع مثل الكرة وترتاح مدة نصف ساعه مع تقطيعها بفوطه مبللة ثم بعد ذلك تفرد قطعة وتترك مفروده على الترابيزة حتي يلف العجين وتثني بمقدار

٦ سنتيمتر وتخرط مثل عيدان الكبريت أى بعرض نصف سينتيمتر أو اعرض قليلا ثم تفك من بعضها حتي تصير مثل المكرونةوكيفيه تسويتهاهو ان توضع ماء على النار ومعه ملح مثل المكرونه العاديه وتسلق فيها بعد على الماء وتغلي مده عشر دقائق ثم تصفي فى الحال وتنطق بالزبدة وتقدم حسب الطلب

عجينه اخري دى نوي (اى المكرونه الطازجه)

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و٥ بيضات صحيحه وصفار بيضتان و ١٠ جرام ملح وقليل من الماء
العمل . يعمل كالسابق ذكرها

عجينه راڤيولى Pâte Raviole

تحضيرات: ٥٠٠ جرام دقيق وقليل من الملح وصفار أربع بيضات و بيضتان صحيحتان ومقدار ملعقتين ماء وجوز الطيب
العمل: تعجن مثل عجينه المكرونه الطازجه وتخدم جيداً وتترك حتى تستريح مدة عشر دقائق او ربع ساعه مغطاه بفوطه مبلله وهى تصلح ايضا للكانلونى

عجينه اخرى للراڤيولي

تحضيرات: ٥٠٠ جرام دقيق وثلاث بيضات صحيحة و١٠ جرام ملح وقليل من الماء الدافىء ومقدار ٣٠ جرام زبدة
العمل : — تعجن كالسابق ذكرها وتستخدم جيداً وتترك تستريح مدة ربع ساعة

عجينه لاجل تبطين الترت والطوق الذي يقال له پات فلان

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق وقليل من الملح ، ٣٥٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام سكر وصفار بيضتان ومقدار ديسيلتر من الماء و بيضة صحيحة
العمل : — ينخل الدقيق فوق الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع بداخله الزبدة والسكر والبيض والماء والملح أوتعجن بعضها جيدا وتوضع لها الدقيق شيئاً فشيئاً حتى تصير عجينة متوسطة وتدعك مرتين وتلف وتغطى بفوطة مبللة وتترك حتى تستريح مدة ربع ساعة قبل العمل وهذه العجينة تصلح لان تفرد داخل الطوق وتسوى بداخلها بعض الفواكه مثل التفاح الذي يقال له فلان دي بوم وخلافه

پات الالماند أو زيت عيش صغير بالبيض لاجل السندويتش
Pâte Pain aux œufs à la allemande

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥ جرام خميرة بيرة وقليل من اللبن ، ١٥٠ جرام زبدة ، صفار أربع بيضات
العمل : — تعجن ربع الدقيق بالخميرة مذوبه في قليل من اللبن الدافي ثم تنخل الدقيق على الترابيزه وتفتحه من الوسط وتوضع بداخله قليلا من الملح ، صفار أربع بيضات ومقدار ملعقتان أو ثلاثة من اللبن، ١٥٠ جراما من الزبدة وتدعك اللبن بالبيض والزبده وتلف بالدقيق حتى تصير عجينة مثل عجينة البريوش ثم يوضع عليها الخميره وتخفق بعضها خفقاً جيداً ثم يوضع فى كسارولة وتغطى وتترك في جهة دافئه حتى تخمر وبعد ذلك توضع على الترابيزة

وتقطع قطعا صغيرة وتلف مستديرة أو مستطيلة وترص في صينية مدهونة زبدة خفيف وتبط بطاً خفيفاً وتوضع في جهة دافئه حتى تخمر وتدهن بصفار بيض خفيف ممزوج بقليل من اللبن ويسوى في فرن متوسط ويستخدم للسندويتش ويمكن أن تعبأ في قالب تارتليب أو خلافه

بات بان أوبير الابولونيز عيش بالزبده بولنيا Pâte Pain au beurr à la Polonaise

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ويعجن ربعه بمقدار ٣٠ جرام خميرة بيرة ممزوجه بقليل من اللبن وتوضع مغطاة في جهة دافئه حتى تخمر ثم تنخل باقي الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع في وسطة قليلا من الملح و١٥٠ جرام زبدة سايحة وملعقتان اوثلاثه من الكريمه وتعجن مثل عجينه البريوش ثم تمزج مع الخميرة وتخفق مرتين أو ثلاث مرات وتوضع في كساروله وترش بالدقيق وتغطي بشاشة وتوضع في جهه دافئة حتى تخمر وبعد ذلك توضع على الترابيزة وتقطع معها عيش كالسابق شرحه مستديرا أو مستطيلا أو في القوالب وتقدم حسب الطلب

البلينيس عجينه مثل البانكيك تسوي في طاسات صغيرة وتخدم مع الكفيار Pâte blinis

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق و٢٥٠ جرام دقيق شعير أودقيق أرز و١٥٠ جرام زبدة سائحه و١٥جرام خميرة بيره ومقدار أربعه أوخمسة ديسيلتر لبن حليب ، صفار ٦ بيضات وبياض خمسة بيضات مارنج ونصف لتر كريمة مضروبة وقليل من الملح

العمل .— ينخل الدقيق في ماجور ويمزج مع الخميره مذابه في اللبن الدافيء ويمزج معها صفار البيض والزبده والملح وتغطي وتترك في جهة دافئه حتى تخمر ثم يوضع لها الكريمه وبياض البيض وتكون تخانة العجينه البات افري الخفيفة وتسوي في طاسات صغيره مثل البانكيك على الوجهين وتخدم مع الكفيار ولا يسوي الا عند الطلب ويمكن ان يسوي في طاسات كبيرة مثل البانكيك على الوجهين ثم يقطع بقطاعه مستديره ويرص في الصحن ويقدم في الحال

عجينه بات اشو العاديه Pâte Chou Ordinaire

وهو ان تغلي في كسارولة نصف لتر ماء وقليل من الملح و٢٥٠ جرام سكر و١٥٠ جرام زبدة وقليل من قشر الليمون أو البرتقال المبشور وعند مايغلي الماء ترفعها بعيدا عن النار وتلف معها مقدار ٢٥٠ جرام دقيق منخول وتلف بملعقة خشب ثم تدخل بها على النار حتى تجف مع استمرار التقليب مدة خمسة دقائق وتترك تبرد قليلا ثم تخفق بمقدار ١٢ بيضه اثنان بعد اثنان مع الخفق بالملعقة الخشب وعلامة ضبط العجين بالبيض

هو أن تملا الملعقة وتميل قليلا فيسقط العجين منها وهذه هي علامة العجين بالبيض

عجينه بات اشو فين اي فينو Pâte à Chou Fine

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق نمرة (١) منخرل و٢٥٠ جرام من الزبدة الطازجة ونصف لتر من الماء و١٢ بيضة و٣٠ جرام سكر وقليل من الملح وقشر ليمون مبشور او قشر برتقال لاجل الرائحة

: يوضع الماء في كساروله ويوضع علية السكر والملح ونصف الزبدة وبعد غلي الماء ترفعها بعيدا عن النار وتوضع لها الدقيق مع اللف بالملعقة الخشب ثم توضع على الوابورو تلف بالملعقة الخشب حتى تلف العجينة من الارضية الكساروله

ثم ترفع بعيداً عن النار وتترك حتي تبرد قليلا وتمزجها ببيض الواحده بعد الاخرى مع الخفق بالملعقة الخشب واخيرا يوضع لها الزيدة الباقية شيئا فشيئا حتى تصير العجينه لينه وتسقط من الملعقة عند عملها وتترك برهة (لحظة) لتستريح ثم يصب منها عجينة البات أشو ويصنع منها شو ألا كريم والبريفترول وخلافه

عجينة بات اشو بان دي ملك أي عيش مكة Pâte à chou Pour Pain de meeque

تحضيرات : ـ وهو أن تغلي في كسارولة مقدار نصف كيلو من اللبن وقليل من الملح و٢٥ جرام سكر و٢٠٠ جرام زبدة ثم ترفعها بعيدا عن النار ويمزج معها ٢٥٠ جرام دقيق بالملعقة الخشب مزجاً جيدا على النار حتى تلف وتخلع من أرضية الكسارولة ثم ترفع بعيدا عن النار وبعد خمس دقائق توضع لها مقدار ١٠ أو ١١ بيضة الواحدة بعد الاخرى وتوضع لها أيضا ١٠٠ جرام زبدة حتي تصير عجينة لينة ويستخدم منها عند الطلب

عجينه بات اشو باتسييه (لاجل الحلواني) Pâte à chou des Patissies

تحضيرات : ـ وهو ان تغلي على النار مقدار نصف لتر من الماء في كسارولة وقليل من الملح وقشر ليمون أو برتقال (لأجل الرائحة) و٦٠ جرام سكر و٢٠٠ جرام زبدة وعند ما تغلي الكسارولة ترفع على جانب الوابور وتوضع لها ٢٥٠ جرام وتخفق خفقا جيدا بالملعقة الخشب على جانب الوابور حتى تلف العجينة وتخلع من أرضية الكسارولة وترفع بعيدا عن النار وبعد خمس دقائق تقريبا يوضع لها ١١ أو ١٢ بيضة واحدة بعد الاخرى مع الخفق بالملعقة الخشب دائما حتى ينتهي البيض ويستخدم منها حسب الطلب

عجينه البريوش فين أو بات بريوش فين Pâte à brioche Fine

تحضيرات : ـ ٥٠٠ جرام دقيق نمرة ١ من النوع الجيد و٤٥٠ جرام زبدة طازجة مجففة بالشاشة وبياض وصفار ١٢ بيضة و١٠ جرام ملح و١٠ جرام سكر بودرة و١٥ جرام خميرة بيرة طازجة وفنجال شاي مملوءا بلبن دافيء لأجل أن تذوب الخميرة فيه ومول أي قالب بابا صغيرا مملوءا بالكونياك

العمل : ـ وهو أن تنخل الدقيق على الرخامة أو الترابيزة وينقص منه جزءا قدره ١٠٠ أو ١٥٠ جرام ثم تعجن الجزء الذي نقص من الدقيق بالخميرة الممزوجة باللبن الدافيء ثم تلف باليد لفا كرويا ثم توضع في ماء دافيء وتترك حتى تخمر ثم يفتح باقي الدقيق من الوسط بشكل فسقية وتضع له الملح والسكر ويكسر عليه البيض وبعد ذلك يعجن ويدعك دعكا جيدا على الترابيزة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم ترفع الخميرة من الماء وبعد أن تخمر تمزج مع العجين مزجا جيدا ثم توضع عليها الزبدة الموضحة المذكورة مع كأس من الكونياك إذا كان موجود وتمزجها ببعض مزجا جيدا وبعد ذلك توضع في ماجور مرشوش رشا خفيفا بالدقيق وبعد أن تخمر العجينة توضع في الثلاجة من المساء الى الصباح بجوار الثلج وسيوضح فيما بعد

ملحوظة : ـ علامة × خميرة البيرة الجيدة تجدها تظهر على وجه الماء واذا كانت غير جيدة تجدها راسبة في قاع الماء دائما

عجينه بريوش عموميه Pâte à broiche Commune

تحضيرات : — وتعجن كعجينه البريوش المتقدمة وتقلل منها الزبدة الى ٣٠٠ جرام لأجل كيلو من الدقيق

عجينة بريوش على الطريقة الايطالية بات ابريوش الا ايطالين

Pâte à brioche à la Italiéune

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٠٠ جرام زبدة طازجة و ١١ بيضة ، ١٠ جرام من الملح ، ٥٠ جرام سكر ، ١٥ جرام خميرة بيرة

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزه ثم تخفق الزبدة في الماجور وتمزج معها ٤ أو ٥ بيضات والخميرة مذابة فى قليل من اللبن الدافئ ومصفاة من المنخل وتخفق مع بعضها خفقاً جيدا وتوضع لها الدقيق شيئاً فشيئاً ثم تعجن العجينة بيدك وتخمر مده ١٠ دقائق لاجل أن يجعل لها عرق ثم توضع فى الماجور وتغطى بشاشة نظيفة وتوضع في جهة دافئة وعند ماتبدأ أن تخمر تخفق ثانياً بالملعقة الخشب ثم توضع لها باقي البيض واحده بعد الاخرى وتغطى ثانياً وتترك حتى تخمر فى جهه رطبة مدة ساعتين ثم تقطع قطعا متساوية وتوضع في قوالب صغيرة أو كبيره مثل البريوش الفين وتسويتها واحد

عجينه بريوش موسلين Pâte à brioche mousseline

وهو مثل البريوش فين الا انه يؤخذ الكيلو دقيق قدره زبده

عجينه الساڤران Pâte Savarin

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام زبده ، ٦٠ جرام سكر ، ١٠ أو ١٢ بيضة ، ١٥ جرام خميرة بيرة ، ٢ ديسيلتر لبن حليب وقليل من الملح ، ٤ ملاعق كريمة

العمل : — تذاب الخميره في قليل من اللبن بربع الدقيق وتوضع في كسارولة في جهة دافئة حتى تخمر ثم ينخل باقي الدقيق على الترابيزه وتوضع له نصف الزبده والسكر والملح والكريمة وتوضع له ٤ أو ٥ بيضات ويعجن البيض مع الزبده والكريمة ثم يلف الدقيق بها شيئاً فشيئاً حتى تصير العجينه متماسكة ببعضها ويوضع لها باقي البيض واحدة بعد الاخرى وتخفق خفقاً جيدا على الترابيزه أو على الرخام مده ١٠ دقائق ثم تمزج مع الخميره وتوضع فى كسارولة في جهة دافئه مغطاه حتى تخمر ثم توضع ثانياً على الترابيزة وتوضع لها باقي الزبده ثم يقطع منها قطعاً متساوية وتلف مستطيلة وتوضع فى قالب مستدير مثل الكعكة مدهوناً زبده ومعفوراً بالدقيق مقدار النصف وتوضع فى جهة دافئة حتى تخمر مده ثانية ويملأ القالب ويسوى في فرن متوسط وهذا كيفية الساڤران وتسويته أما كيفية عمله للشراب وتجهيزه للمائده سيوضح في أنواع الحلو

عجينه ساڤران بالبرتقال بات ساڤران الا أورانج Pâte Savarin à la Orange

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٧٥ جرام زبدة ، ١٠ بيضات صحيحة ، ١٥ جرام خميرة بيرة وقليل من الملح ، ٤ ملاعق سكر برائحة البرتقال ، ٤ ملاعق لوزمر مفروم وواحد ديسيلتر كريمة

العمل : وهو كالسابق شرحه ويوضع له نصف مقدار الزبدة الموضحة عند الانتهاء

عجينه كوجلون الا فينواز

تحضيرات : — هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام زبدة طازجة ، ٤ ملاعق سكر ، ١٨ الى ٢٠ بيضة ، ١٢٥ جرام لوز مر ورائحة جوز الطيب سواءاً كانت مبشورة أو داخل الزجاجات سائلة من الاجزخانات وملعقة من رائحة البرتقال أو قشر الليمون ومقدارا من زبيب مالاجه وقليل من الملح و ٢٠ جرام خميرة بيرة

العمل : ـ توضع الزبدة داخل حلة أو كسارولة دافئة أى توضع على النار أولا مقدار ما تدفأ ثم توضع لها الزبدة بعيدا عن النار وتخفق بالسلك خفقاً جيدا حتى تلف وتنعم ثم توضع لها البيض اثنان مع الخفق جيدا بالسلك ثم توضع لها الدقيق عند انتهاء البيض وتخفق جيدا وتلف مع الدقيق وتنعم ثم يوضع لها الخميرة مذابة في قليل من الماء الدافىء ثم توضع عليها اللوز مفروم والملح والسكر وقشر البرتقال أو الليمون ورائحة جوز الطيب وتعبأ في قوالب مدهونة زبدة مقدار النصف وتترك حتى تخمر بعيدا عن الحرارة وتوضع داخل الفرن متوسط الحرارة بعد ما تخمر وتملأ بها القالب

عجينه كوجلوف بوهيميين

تحضيرات : ـ ٥٠٠ جرام دقيق و ٥٠٠ جرام زبدة و صفار ١٥ بيضةوبياض ٦ بيضات و ١٥ جرام خميرة بيرة ملح و ٤ ملاعق سكر وقشر برتقال أو ليمون لاجل الرائحة وملعقتان من الروم وعجينتها كالسابق شرحها

عجينه كوجلوف الا كريم

(وهي تصح أن تكون بصفة بيس مونتييه أى صحبة من ولائم البوفيهات)

تحضيرات : ـ ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٠٠ جرام زبده و ١٠ بيضات وملعقة سكر برائحة البرتقال وقليل من الملح و ٣ ملاعق كريمه و ١٥ جرام خميرة بيرة

العمل : كالسابق شرحها ثم تعبأ فى قوالب يقال لها ايراتون وشكلها مثل ذلك من خمسة الى ستة قطع الثانية أصغر من الاولى فى الحجم وهكذا بالتدريج حتى الانتهاء ويكسى فنضان كل منها بشكل يختلف عن الآخر ويلصق بين الواحده والاخرى بكريم باتسييه أو مربه والرسم فى الخارج يكون بعد تركيبها وكسيها بالفنضان ويكون حسب فكر ما يتراءى للصانع

عجينه بابا بالزبيب

تحضيرات : ـ ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٠٠ جرام زبدة و ٨ بيضات صحيحة و ٦٠ جرام سكر وقليل من الملح و ٣ ملاعق لبن وثلاث ملاعق كريمه و ٢٠ جرام خميرة بيرة و ١٥٠ جرام زبيب بناتي أوانجليزي خاليا من البذور ، ١٠٠ جرام قشر برتقال أو كباد مسكر مفروم وعجينة مثل عجينه السافران السابق شرحها ويوضع لها أخيرا الزبيب وقشر البرتقال مسكر وتخمره فى الروم وتعبأ في قوالب بابا صغيره مدهونه زبدة مقدار النصف وتوضع فى جهة دافئة حتي تخمر وتملأ بها القالب وتسوي في فرن متوسط مثل عجينة السافران

عجينه لوز بات دماند

وهو ان تحضر مقدار نصف كيلو من اللوز ويقشر ويفرم بالماكينه ويمزج مقدار ٥٠٠ جرام سكر و بياض ٥ بيضات ويدق في الجرن حتى يصير ناعما جدا وبعد ذلك يرفع ويوضع فى سلطانيه ويغطى بورقة اجلاسيه ويحفظ لوقت الطلب وهذه العجينة لجملة انواع من البسكويت ويقال لها بات دماند

عجينه بات دماند فوندانت

وهو أن تفرم من الماكينة ٢٥٠ جرام لوز مقشر وتوضعة فى كسارولة أوحله نظيفة ويمزج بمقدار ملعقتين أو ثلاث ملاعق كرش أو مارسكينه ثم يوضع في كساروله أخري نظيفة مقدار نصف كيلو من السكر و ٥٠ جرام جيلكوز ويغطى بالماء ويوضع على النار حتي يغلي وينظف منة الرغوه ثم يصفى من شنوار أو شاشه ويرد في الحله ثانيا ويوضع على نار حامية ويحضر اناء اخر به ماء بارد ويغسل دائما جوانب الكساروله التي بها السكر حتي يسوى السكر وعلامه تسويته هو ان تضع اصبعك فى السكر وتضعة في الماء البارد فاذا وجدت ان السكر تجمد من الماء البارد فهذا دليل على ان السكر قد نضج ثم تقلب فى اللوز بملعقه خشب وتصب فوقه السكر شيئا فشيئا مع استمرار التقليب بسرعه وبعد ذلك يوضع على الرخامة حتي يبرد ويدق فى الجرن حتى يصير ناعما جدا ويصير مثل العجين ويطري قليلا بالشراب وهذه العجينه تستخدم لكثير من الانواع الحلوي فانه يحش بها الكريز المسكر والقراصيا والبلح والجوز وخلافه

عجينه باتفوي

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق منخول ومقدار ٣ جرام ملح وملعقتان زبدة سائحه ومقدار كوبه من البيره وكوبه ماء وملعقه كونياك وبياض ثلاث بيضات مضروبة مارنج

العمل . يمزج الدقيق مع اللبن والبيره بدون ان يخفق كثيرا لاجل ان لا يظهر له عرق ويوضع علية الكونياك والزبدة والملح وقليل من خميرة البيرة حتى تصير عجينة متوسطه سائلة لا يابسة وتغطي وعند الطلب يوضع لها بياض ثلاث بيضات مضروبه مارنج وتستخدم لانواع الفواكه الحمره فريتو مثل المشمس والفيتاج وخلافه ويمكن ان يوضع له نبيذ ابيض بدلا من البيرة ويوضع له اي نوع من الروائح حسب نوع الفواكه التي ستسوى في العجين

عجينه كرافن

وهي مثل عجينه البريوش فين وتفرد على الترابيزة وتحز بقطاعه مستديرة سادة بوسع ٥ سم ثم تدهن احرف العجين بصفار بيض وتضع فى وسط كل قطعه قليلا من مربه المشمش ثم تفرد قطعه أخري من العجين بقدر اتساع الاولى وتلفها على المردانه وتغطي بها القطعه الاولى ثم تقطع بالقطاعه وترص على صينيه مفرود اعليها شاشه ومعفورة بالدقيق حتي تنتهى ثم توضع فى جهه دافئه حتي تخمر وتحمر فريتو بالمسلى و الزيت ويرش عليها قليلا من السكر ممزوجا بالتروف وتخدم معها صلصه مشمش فى الصلصيرا

عجينة السكريب (البانكيك)

تحضيرات : ١٢٥ جرام دقيق و١٥جرام سكر و٣٠ جرام زبدة سائحه وقليل من الملح الناعم ويضه صحيحه وصفار بيضتان وقليل من الكونياك او الروم وكوبه لبن بارد وقشر برتقال او ليمون

العمل : يوضع الدقيق في ماجور ويوضع علية البيض والملح واللبن والسكر والكونياك او الروم ويمزج جيداً ببعضه بالسلك حتي تصير عجينه سائلة ويصفى من الشنوار أو من المنخل السلك في سلطانية أو في إناء من الفخار وتوضع عليه الزبدة السائحة ويسوى في طاسات كما سيوضح بعد في أنواع البانكيك

عجينة بات افرول

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٤٠٠ جرام زبدة مجففة و٢٠٠ جرام سكر بودرة ، خمسة أوستة بيضات و٤٠ جرام اومنياك « وهي روح النشادر وتوجد في الاجزخانات » وقليل من قشر الليمون أو البرتقال

العمل : — ينخل الدقيق فوق الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع الزبدة والبيض والسكر والاومنياك في وسط الدقيق ثم تمزج ببعضها مزجاً جيداً ثم يلف مع الدقيق شيئاً فشيئاً حتي تصير عجينة يابسة وتلف بقطعة شاشه وتترك تستريح في الثلاجة مدة ساعة على الاقل

ملحوظة : — ويمكن أن تمزج معها مقدار ١٥٠ جرام لوز مفروم

عجينة بات افرول ڤينواز

وهو أن تحضر مقدار ٦٠٠ جرام من اللوز مجفف ومفروم فرما ناعماً ، ٥٠٠ جرام زبده ، ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام سكر بودره ، ٤٠ جرام اومنياك وقليل من بياض البيض وقليل من القرفة أو الڤانيليا

العمل : — يمزج الدقيق مع اللوز على الترابيزه ويفتح من الوسط وتوضع الزبدة والڤانيليا والقرفة والبيض والاومنياك وتمزج ببعضها مزجاً جيدا حتى تصير عجينه يابسة بدون دعك وتلف في شاشة وتوضع فى الثلاجة لوقت الطلب وهذه العجينة يستخدم منها لانواع البسكويت

عجينة بات ماسيال

وهي مثل عجينة بات دماند فوندانت

عجينة لينزواز Pâte Linzoise

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام لوز مدقوق و ٢٥٠ جرام زبده مجففة تجفيفاً جيـدا من الماء ، ١٢٥ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام اومنياك وقليل من الكراملة السائلة « سكر محروق » وصفار خمسة بيضات وقليل من القرفة وقليل من قشر الليمون أو قشر البرتقال مبشور ومقدار ثلاث ملاعق من الروم

العمل : — تمزج السكر مع الدقيق واللوز فوق الترابيزه ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبده وصفار البيض وقشر الليمون أو قشر البرتقال والروم والاومنياك وتمزج ببعضها مزجا جيدا حتى تصير عجينة يابسة بدون دعك وتلف في شاشة وتترك حتى تستريح فوق الثلج لوقت العمل وهذه العجينة تستخدم لجاتو لينزواز أو لينزواز تورت

جلاس رويال لرسم الترت Glace Royale

هو أن تحضر مقدار ٢٠٠ جرام سكر ناعما جداً منخولا بمنخل حرير ويوضع في سلطانية صيني أو أي أناء آخر غير قابل للصدأ كي لا يتغير لون السكر ويضاف عليه بياض بيضتين او ثلاثه وقليل من روح الخل ويلف بملعقة خشب في السلطانيه مدة ١٠ أو ١٢ دقيقه حتى يصير ناعماً جداً ويصير له عرق حتى إذا وضعت جزأ منه بملعقة وتميلها قليلا فينزل منها خيط رفيع ثم ترفع الملعقه وتنظف جوانب السلطانيه وتغطي بورقه أجلاسيه مبلله بالماء حتى لا ينقشف من أعلى ويمكن أن تلون بأى لون حسب الطلب رأي الصانع وفستخدم منه لرسم انواع الترت وخلافه

جلاس رويال بالفستق Glace Royale

هو ان تدق ١٥٠ جراما فستقاً أخضر مقشر مع بياض بيضة واحدة حتى يصير ناعماً جداً ويصفى من المنخل وتضعة في سلطانية وتضيف عليه مقدار ٢٠٠ جرام سكراً منخولا بمنخل حريفر وبياض بيضة أخري ويلف بملعقة خشب مثل جلاس رويال السابق وتضع لة ملعقة أو أثنين من شراب رائحة الفانيليا حتى يصير بالتخانة المطلوبة وتضع له أيضاً قليلا من اللون الاخضر والاحمر ويستعمل لكسو الترت وللرسم أيضاً

جلاس فونضانت بالفانيليا Glace Fondante à la Vanille

وهو ان تحضر مقدار كيلو سكر كسر مثل سكر الماكينة أو الرؤوس أو البلاط ويوضع في كسارولة نظيفة ويوضع عليه مقدار نصف لتر ماء ويطفي على النار مقدار غلوة أو غلوتين مع استمرار التقليب ثم يصفى بمنخل أو شاشة ويرد في الكسارولة ثانياً ويوضع عليه بياض بيضة مع الماء والسكر وعود فانيليا ومقدار جرام واحد كريم تارت أو ٣٠ جرام جلاكوس على مقدار الكيلو من السكر ويغلى على نار حامية وينظف دائماً جوانب الكسارولة بشاشة نظيفة مبللة بالماء أثناء الغليان حتى يسوي السكر وعلامة تسويته هو ان تضع أصبعك السبابه في السكر ثم تلصقه بالابهام فتجدهما يلصقان ببعضهما وهذه علامة تسويته وعند ذلك يرفع من على النار ويوضع تحته ماء بارد ويغطى بورقة اجلاسية مبللة بالماء وعند مايبرد قليلا يخفق بملعقة خشب جيداً حتى يصير ناعماً جداً ويكونه لونه ناصع البياض ويوضع له ملعقة من الماراسكينة أو الكرش وقليل من عصير الليمون وبعد ذلك يوضع في سلطانية أو في اناء غير قابل للصدأ ويغطى بورقة اجلاسيه بعد أن يرش علىوجهه قليلا من شراب الفانيليا وهذا الفنضان يكسي به الترت بعد دهن بالمربة أولا ويمكن ايضاً تلوينه بأي لون مثل الشيكولاته أو الفراوله أو فستدق أو بالقهوة وكيفية تجهيزه لكسى الترت هو أن يوضع جزءاً منه في كسارولة ويوضع علىجانب الوابور وتحته ماء ساخن معاستمرار التقليب حتى يحل قليلا ويكسي به الترت في الحال وهو دافيء

كريم أوبير الافانيلي Créme au beurre à la Vanille

وهو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام زبدة وتوضعها في سلطانية صينى وتوضع عليها ٢٠٠ جرام سكر ناعما جداً ومنخول بمنخل حرير وتلف بسرعة بملعقه خشب مدة ١٠ دقائق حتى تصير ناعماً جداً وخفيفه ويوضع لها قليلا من الفانيليا وهذه الكريمة تستعمل لرسم الترت ويمكن تلوينها أيضا بأى لون حسب الطلب

كريم فين اودبير اي كريم فينو بالزبدة Créme Fine au beurre

وهو أن توضع صفار ١٤ بيضة فى باسين او كسارولة بيضاويه وتضرب بالسلك قليلا وتوضع عليهامقدار ٥٠٠ جرام سكر مسوى مثل الشراب درجة ٢٨ من ميزان السكر وتوضعهاعلى جانب النار حتى يسوى صفار البيض بدون أن يغلى مع استمرار الضرب بالسلك ثم ترفعه بعيداً عن النار وتضرب فيه بالسلك حتى يصير ناعما وخفيفا وبعد أن يبرد توضع علية مقدار ٢٠٠ جرامزبدة طازجه شيئافشيئا مع استمرار الضرب بالسلك حتى يمزج ببعضةمزجا جيدا وبعد ذلك يوضع له أى نوع من الروائح مثل قشر الليمون او ڤانيليا او كرش او رائحة البرتقال وهذا يستخدم لكسو الترت وحشوها من الداخل والكريم ايضا

كريم او بير او بستاچ اي كريم او بير بالفستق Créme au beurre aùPestache

وهو أن تجهز كريمه كالمتقدمه بصفار عشر بيضات و٢٠٠ جرام سكر ونصف لتر ابن وملعقة فيكيل أي دقيق بطاطس وتترك حتى تبرد ثم تقشر مقدار ١٥٠ جرام فستق اخضر وندق فى الجرن دقا ناعما جدا مع ملعقتين من زهر البرتقال او كرش او مارسكينة وتصفى من المنخل وتوضع في كساروله نظيفة وتمزج معها الكريمه مع استمرار الخفق بالملعقة الخشب ويوضع لهاقليلا من اللون الاخضر ولون اصفر وتستخدم لاجل حشو الترت وكسيها ويمكن تغيير الفستق بالجوز او اللوز او خلافها

كريم فين او بير بالقهوه Créme Fine au beurre

وهو أن توضع مقدار صفار ٨ بيضات في باسين او حلة بيضاويه وتوضع عليها مقدار ١٥٠جرام سكر بودره وتخفق مع بعضها بالسلك خفقا جيداوتوضع عليها ايضا نصف كوبة من القهوة مصفاة من الشاشة ومسواة بالماء وتوضع على نار متوسطة مع استمرار الضرب بالسلك حتي يسوي صفار البيض بدون أن يغلي ثم ترفعة بعيداً عن النار ويضرب بالسلك حتى يبرد ثم توضع عليه مقدار ١٥٠ جرام زبدة طازجه وخاليه من الماء قطعة بعد طعة مع استمرار الضرب بالسلك ويوضع له بعض نقط من خلاصة القهوة وهذه الكريمة تستخدم لكسي الترت وحشوها ايضا في زمن الشتاء

كريم موكا موسلين Créme moka mousseline

وهو أن توضع مقدار بياض عشر بيضات فى باسين او حله بيضاويه وتضع عليها ٥٠٠جرام سكر بودرةو تضرب بالسلك على نار هادئة وتحتها ماء ساخن حتى يسوى البيض ويصير مثل المارنج ثم ترفعها بعيداعن النارمع استمرار الضرب بالسلك وبعد قليل توضع لها مقدار ٥٠٠ جرام زبدة طازجه خاليه من الماء مخفوقه خفقاجيدا وتمزج مع المارنج شيئا فشيئا مع استمرار الضرب بالملك وتوضع لها بعض نقط من خلاصه القهوة وهى تستخدم لحشو الترت والكريم ايضا ويمكن ان توضع لها ڤانيليا بدلا من القهوة

كريم جاناج Créme ganach

وهو ان تحضر نصف كيلو شيكولاته من النوع الجيد وتضعها في كساروله نظيفه وتوضع فى باب الفرن لتدفأ قليلا لاجل ان تفك الشيكولاتة وتسخن مقدار ربع لتر كريمه لباني طازجه وتمزجها مع الشيكولاته مزجا جيدا بالسلك حتي تصير يابسه مثل الكريمه وتصفيها من المنخل فى كساروله اخرى نظيفه وتترك حتي تبرد وبعد ذلك تحشي بها الترت ويكسي بها ايضا ويرسم بها الترت بالكيس ببلبلة منقوشه

كريم بتاسرى لاجل الشو الا كريم Créme Patissiére

وهو أن تضع في كسارولة صفار أربع بيضات وملعقتين دقيق من ملاعق الشوربة أو ملعقتين دقيق أرزوأربعة ملاعق سكر بودرة ومقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح وتمزج مع بعضها بالسلك بمقدار رطل لبن وتدخل بها على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى تربط الكريمة وترفعها من على النار وتوضع لها قليلا من الفانيليا أو قشر الليمون وتتركها حتى تبرد ثم تمزج معها ثمن لتر كريمة مضروبة ويستخدم منها لحشو الشو الا كريم ويمكن تلوينها بالشيكولاته أو خلافه

ملحوظة: يخفق السكر مع صفار البيض أولا قبل الدقيق وبعد ما يخفق صفار البيض بالسكر توضع الدقيق

كريم بتاسرى لاجل الفريتو Créme Patissiére

وهو أن تحضر كسارولة نظيفة وتكسر داخلها خمس بيضات صحيحة وصفار ثلاث بيضات و ٤٠٠ جرام دقيق وقليل من الملح و ٥٠ جرام زبدة وتمزجها ببعضها مزجا جيدا بالسلك وتوضع عليها مقدار لتر لبن و ٥٠ جرام سكر وتدخل بها على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى تربط وعندما تغلى ترفع من على النار وتوضع عليها صفار أربع بيضات و ١٥٠ جرام زبدة طازجة مقدوحة وملعقة سكر برائحة البرتقال وتمزجها ببعضها مزجا جيدا وتفردها داخل صينية مدهونة زبدة دهانا خفيفا ويدهن وجهها أيضا بالزبدة خفيفا وتترك حتي تبرد وهذه الكريمة يستخدم منها لانواع الفريتو كما سيوضح فيما بعد

كريم فرانجيبان الا فانيل Créme Frangipone à la Vanille

هو أن توضع في كسارولة نظيفة صفار ٦ بيضات وبيضة صحيحة و ٢٠٠ جرام دقيق و ١٥٠ جرام سكر وتمزج مع بعضها مزجا جيدا بالسلك مع مقدار ثلاثة ارباع لتر لبن و ١٥٠ جرام زبدة وعود فانيليا وقليل من الملح وتدخل بها على النار مع استمرار التقليب حتى تربط الكريمة وعند ما تغلى ترفعها من على النار وتمزج معها في الحال ١٥٠ جرام زبدة مقدوحة وهذه الكريمة تستخدم للنارتليت وخلافه كما سيوضح بعد

كريم فرانجيبان باللوز Créme Frngipane aux Amandes

وهو أن تجهز كريمة كالسابقة و تدق مقدار ٤٠٠ جرام لوز مقشر مع ٤٠٠ جرام سكر وتوضعها في كسارولة وتوضع عليها الكريمة شيئا فشيئا مع استمرار التقليب بملعقة خشب وتوضع لها إخيرا مقدار ٢٠٠ جرام زبدة مقدوحة

فرانچيان الاسويس (فينو) Frangipane à la Suisse

وهو أن توضع في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ٢٥٠ جرام زبدة و ٢٥٠ جرام سكر وصفار خمس بيضات ٢٠٠ جرام لوز ناعم و ٥٠ جرام دقيق بطاطس (فيكيل) وبياض خمس بيضات مارنج وفنجان قهوة من الروم وقليل من قشر لليمون وقليل من الملح

العمل : تخفق الزبدة مع السكر وتوضع لها صفار البيض واحدة بعد الاخرى ثم توضع اللوز والفيكيل والملح والروم واخيرا بياض الخمس بيضات مارنج وقشر البرتقال أو الليمون وهذا الصنف يسوي دائما داخل تارتليت مبطن بعجينة بات فو نسيه ومدهونا من الداخل بالمربة وكذلك الترت التي يقال لها فلان

فرانچيان اوردونير (عادي) Frangipane Ordineire

وهو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز وتدق في الجرن مع مقدار ٢٥٠ جرام سكر ويوضع لها مقدار ثمانية بيضات واحدة بعد الاخري وأخيراً يوضع عليها ١٢٥ جراز زبدة طازجة وقليل من رائحة البرتقال وتخفقها خفقاً جيداً بيد الجرن حتى تصير ناعمة جداً وترفعها فى سلطانية ويستخدم منها كالمتقدم

كريم دي مارون Créme de marron

وهو أن تحضر مقدار نصف أقة أبوفروه وتقشرها وتوضعها في حله وتوضع عليها ماء مغلي وتقشرها من القشرة الرفيعة الداخلية مثل تقشير اللوز وكلما برد الماء يغير بماء مغلي وبعد ذلك يغسل غسلا جيداً ويوضع فى كسارولة ويوضع له مقدار لتر ماء أو لبن ، ٢٥٠ جرام سكر ويغطى ويسوى على نار هادئة وبعد ذلك يصفى من منخل سلك ويوضع في سلطانية وتخفقها خفقا جيدا بملعقة خشب وتوضع عليه أيضا مقدار ربع لتر كريم يابسة برائحة الفانيليا ومقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة بملعقتين مارسكينة أوكرش وتخفقها خفقا جيداً حتى تصير مثل الهرم وهي تستعمل لحشو الترت وللرسم أيضا

كريم سانت نورى Créme à Saint Honoré

وهو أن توضع فى كسارولة مقدار صفار ١٢ بيضة ، ١٠٠ جرام دقيق نصفه دقيق أرز والنصف الآخر عادة ٥٠٠ جرام سكر ويمزج بلتر لبن ويصفى من الشنوار او المنخل فى كسارولة اخرى ويوضع له مقدار ٥ ورقات جلاتينة منقوعة في الماء البارد ويدخل بها على نار متوسطة مع التقلب بالسلك حتي تربط وعند ما تغلى ترفع من على النار مع استمرار التقليب وعند ما تقرب أن تبرد تمزج معها بهدوء بملعقة خشب مقدار بياض ٢٠ بيضة مضروبة مارنج

طريقة أخرى : —

وهو كالمتقدم ذكرها تماما ويمكن لايوضع لها ورق الجلاتينة وبعد نزولها من على النار توضع لها بياض البيض مباشرة

شراب لاجل البابا

وهو أن تجهز مقدار لتر شراب درجة ٥٨ بميزان السكر وتوضع له مقدار فنجان قهوه من الروم ومقدار نصف فنجان قهوة مارسكينه وقرفه ومقداراً من قشر البرتقال والليمون ويغلى الشراب مع قشر البرتقال والليمون وعند ما ترفعه من على النار توضع له الروم والمارسكينه ويوضع الشراب للبابا وعند خروجه من الفرن يكون الشراب دافئا

شراب للساڤاران

وهو كالسابق ذكره ويوضع له قليلا من اللوز

لوز برالينيه Amandes Praliner

وهو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام لوز مقشر وتوضعها فى صينية داخل الفرن حتى تحمص قليلا ثم تحضر مقدار ٥٠٠ جرام سكر وتوضعها فى كسارولة مع قليلا من الماء و توضع على النار حتى تسوى مع استمرار التقليب وعند ماتسوى السكر ويصير لونه اصفرامستكاويا توضع له اللوز محمصا أيضا وهو ساخن ثم تغليها على النار مع بعض حتى تصير لونها احمرا فاتحا وتدهن الترابيزه بقليل من الزيت ويصب فوقها ويترك قليلا حتى يجف وبعد ذلك يدق في الجرن وينخل بمنخل سلك وهذا البرالينيه يصلح لكريمة الترت كما سيوضح بعد

ويمكن أن يوضع اللوز مع السكر بدون ماء ويقلب على النار بالملعقة حتى يفك السكر ويصير لونه أحمر ويصب على الرخام مدهونه زيتا واستعماله واحد

لوز فليه برالينيه لاجل الترت Amandes en Filets Pour Praliner les gâteaux

وهو ان تحضر ٥٠٠ جرام لوز ويقشر ويقسم على اثنين ويقطع قطعا رفيعه بالطول ثم يمزج بمقدار ٥٠٠ جرام سكر بودره وبياض بيضتين أو ثلاث بيضات ويكسى بها الجاتو أى التورتة وترش السكر البودرة رشاً خفيفاً وتدخل فى فرن متوسط الحرارة لكى يتحمر اللوز مع السكر

لوز فليه محمص Amandes Filets grillés

وهو كالسابق شرحه تماما الا أن اللوز يحمص في الفرن بدون سكر وبدون بيض وبعد ذلك يرفع من الفرن بعد ان يصير لونه اصفرا مستكاويا ويحفظ لوقت الطلب

لوز ملون لاجل التورت

يقشر اللوز حسب الطلب ويلون اخضر بقليل من ماء السبانخ او اللون الاخضر من الزجاجة ممزوجاً بقليل من الشراب البارد ويلون باللون الاصفر ايضاً من الزجاجة ممزوجاً بقليل من الشراب وكذلك البنفسجي

مارنج سويس Mareng Suiesse

وهو أن تحضر باسين المخصص لضرب البيض أو حله بضاوية نظيفه ومغسولة غسلا جيداً من الظفر وتوضع

به بياض ٦ بيضات ويضرب بالسلك ضربا خفيفاً أولا وعند مايجف البيض ويصير مثل رغاوي الصابون ويضرب فيه بسرعة حتى يتجمد جيداً ويصير مثل القطن الابيض ويوضع له ١٥٠ جرام سكر منخول بمنخل حرير ويقلب بهدوء بالمعقه الخشب وبعد ذلك يعبأ الكيس ببلبلة سادة ويصب على صينيه مدهونة (زبدة) أو مسلي ومعفور بالدقيق على أي شكل مستدير أو بيضاوي ويرش من اعلى بالسكر البودرة ويسوى في فرن هاىء جداً مدة ٢٠ أو ٣٠ دقيقة وعند خروجه من الفرن يبط من اسفل لاجل ان يكون مجوفا من الداخل وتنفض الصينية من السكر الزائد ثم يملأ بالكريمة حسب الطلب

مارنج للرسم

وهي كالمتقدم تماما وبعد ان يوضع لها السكر توضع على النار وتحتها ماء ساخن مع استمرار الضرب بالسلك وبعد ان تسخن المارنج ترفع من على النار وتوضع تحتها ماء بارد مع استمرار الضرب بالسلك حتى تبرد ثم توضع فى سلطانية وتغطى بورقة اجلاسيه لعدم التقشيف وهي مخصصة للرسم ويرسم منها حسب الطلب ويمكن ان يمزج معها ايضاً جزءاً من اللوز أو الشيكولاته ويصب منها بسكويت صغير مثل البتي فور وخلافه

مارنج ايطاليين — Marengu Italienne

وهو أن تحضر مقدار بياض ٦ بيضات وتضرب مارنج في الباسين كالمتقدم ذكره وتوضع على النار ٢٥٠ جرام سكر مع قليل من الماء وعود ڤانيليا مع استمرار التقليب حتى يغلي على نار حامية وبعد ذلك يترك يغلي على النار مع تنظيف جوانب الكسارولة دائما اثناء الغليان وعندما يسوي السكر وعلامة تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر وتغطسه فى ماء بارد حتى يصير ليناً ويلف تحت الاصبع عندذلك يصب فوق البيض شيئا فشيئا مع استمرار الضرب بالسلك وهو ساخن بعد ان ترفع منه الڤانيليا وهذا المارنج يستخدم بعد ان يبرد لانواع الحلو بعد ان يمزج معه كريم لباني مضروبة بمقدار نصف كيلو على بياض الست بيضات كما سيوضح بعد

مارنج مسواه — Marengu Cuite

وهو أن تحضر مقدار بياض ٦ بيضات و ٢٥٠ جرام سكر منخول بمنخل حرير وتوضع السكر في الباسين أو في حلة بيضاوية ويوضع عليه بياض البيض وقليل من الڤانيليا (البودرة) وتخفقها بالسلك على نار هادئة جداً أو تحته ماء ساخن حتى يتجمد البيض مثل المارنج السابق وبعد تسويته يرفع من على النار وهذا المارنج يستعمل للرسم ويصنع منه البسكويت الصغير الذى يقال له روشيه وللشيكولاته ايضا وخلافه كما سيوضح بعد

مارنج باللوز — Marengu aux Amandes

وهو أن تضرب في باسين بياض ٧ بيضات بالسلك مثل مارنج سويس المتقدم ذكره وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام سكر منخول و ١٥٠ جوام لوز محمص ومدقوق أو بندق محمص ومدقوق ايضا وهذا المارنج يستخدم لانواع من البسكويت والجاتو الذى يقال له چاپونيز كما سيوضح بعد

جلاس بالروم Glaçe au Rhum

وهو ان تحضر مقداراً من السكر البودرة ويوضع فى سلطانيه ويمزج بقليل من الروم حتي يصير مثل العجينة السائلة وهذا الجلاس مخصص ليدهن به بعض انواع البسكويت عند خروجها من الفرن وهى ساخنة

جلاس بالماء Glace àl eau

وهو مثل جلاس بالروم إلا انه يوضع له بدلاً من الروم ماء أو ماء البرتقال

صمغ عربي أى جوم أرابك Gomme Arabic

وهو أن توضع مقداراً من الصمغ العربي الذي يقال له جوم ارابك فى كسارولة ويغطى بالماء ويوضع تحته ماء دافيء على جانب الوابور ويوضع معه ايضا قليلا من الفانيليا ويكون بتخانة الشراب وهذا الصمغ مخصص ليدهن به بعض انواع البسكويت عند خروجها من الفرن وهي ساخنة

انواع الجاتو

چنواز بدقيق الارز باندسبانيا بدقيق الارز Génoîse à la Farine de riz

تحضيرات: — ٢٥٠ جرام سكر بودرة و٢٢٥ جرام دقيق ارز و ٢٥٠ جرام زبدة وملعقتان كرش ومقدار من زهر البرتقال ومقدار ١٢ بيضـه

العمل: — يكسر البيض في باسين أو حلة بيضاوية ويوضع عليه السكر وتضرب بالسلك على حرارة الفرن وبعد ان ينعم البيض ويتجمد من كثرة الضرب بالسلك يرفع بعيدا عن النار ثم يوضع له دقيق الارز شيئا فشيئا مع التقليب الخفيف بالملعقة الخشب أو بالمقصوصة ثم تضع له الزبدة سايحه والكرش وزهر البرتقال ثم يعبأ فى تورته مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفرود بأرضيتها ورقة اجلاسيه ثم تسوى في فرن متوسط الحرارة و بعد اتمام تسويتها تقلب على ورقة فوق ترابيزه

چنواز بالدقيق (باند اسـبانيا بالدقيق) Génoise à la Farine

تحضيرات : ــ ٢٥٠ جرام دقيق و٢٥٠ جراماً من السكر و٢٥٠ جرام زبدة سائحة و١٢ بيضة ومقداراً من قشر الليمون أو قشر البرتقال مبشور

العمل : ــ يكسر البيض في باسين أو حلة بيضاوية ثم يوضع عليه السكر ويضرب بالسلك على حرارة الفرن حتي ينعم ويتجمد من كثرة الضرب بالسلك ثم يرفع بعيداً عن الحرارة ويوضع له الدقيق شيئا فشيئا مع التقليب بالملعقة الخشب والمقصوصة بهدوء ثم توضع عليه الزبدة وقشر الليمون أو قشر البرتقال ويسوى داخل تورته مدهونة زبدة

ومعفورة بالدقيق ومفرود بأرضيتها ورقة اجلاسيه في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقلب على ورقة فوق ترابيزه و بعد ان يبرد يحشى بأي نوع من الكريمه ويدهن بالمربة ويكسى بالفنضان كما سيوضح بعد في انواع الجاتو

چنواز باللوز (باند اسبانيا باللوز) Génoise aux amandes

تحضيرات : ــ ٢٥٠ جرام سكر و ٢٠٠ جرام دقيق و ٥٠٠ جرام لوز ومعها قليلا من اللوز المر مطحونة بالماكينة و ٢٠٠ جرام زبدة سايحه وقليلا من الفانيليا و ٨ بيضات وصفار ٤ بيضات وبياض ٤ بيضات مضروبة مارنج

العمل : ــ توضع السكر فى باسين أو حلة بيضاوية وتكسر فوقها الثمانى بيضات وصفار الاربع بيضات ثم تضرب بالسلك ضربا جيدا حتى ينعم ويتجمد من كثرة الضرب ثم يوضع عليها اللوز والدقيق ويوضع عليه الزبدة و الفانيليا وأخيرا بياض البيض ويسوى فى فرن هادىء داخل تورته مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفروداً بأرضيتها ورقة أجلاسيه و بعد اتمام تسويته يقلب على ورقة فوق ترابيزة وبعد أن يبرد يحشى بكريمة باللوز ويدهن بالمربة ثم يكسى بالفنضان كما سيوضح بعد في أنواع الجاتو

چنواز أو بستاش (باند اسبانيا بالفستق) Génoise aux Pistaches

وهو مثل واچنز باللوز ويوضع فستق مطحون مقدار ٧٥ جرام بدلا من اللوز

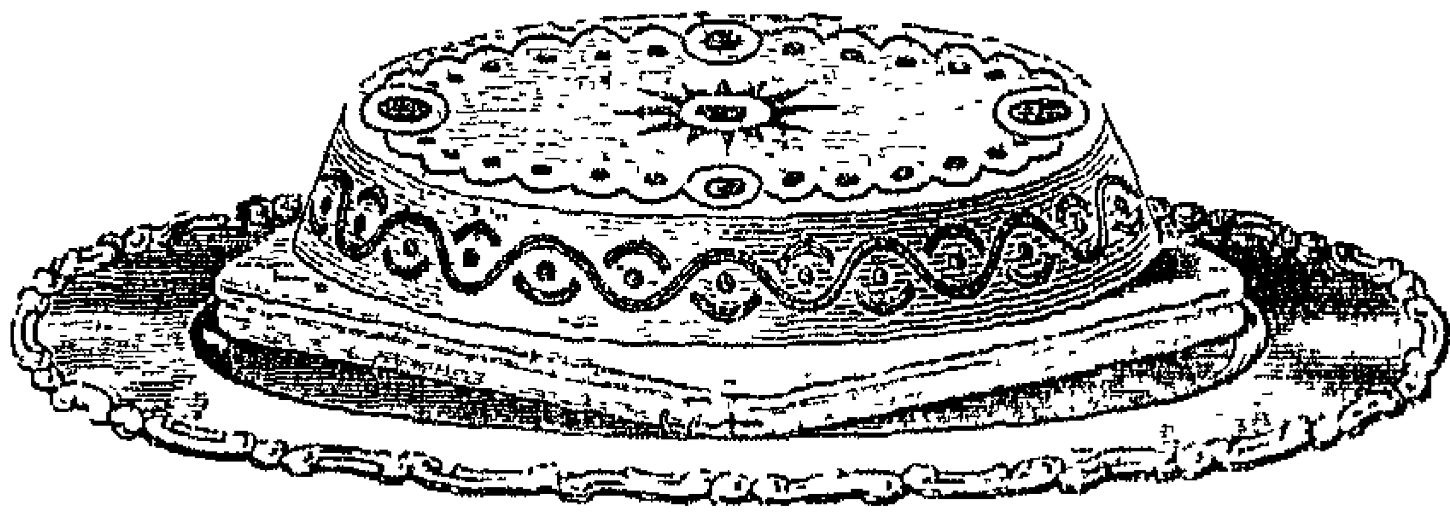
چنواز ناشف لاجل التمبال

تحضيرات : ــ ٢٥٠ جرام سكر و ٢٥٠ جرام دقيق و ١٠ بيضات و ١٢٥ جرام زبدة سائحة

العمل : ــ يكسر البيض فى باسين أو حلة بيضاوية ويوضع عليه السكر ويضرب بالسلك و بعد ذلك يوضع عليه الدقيق ثم الزبدة ويعبأ في قالب شرلوت مدهونا بالزبدة ومعفورا بالدقيق ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقلب على ورق فوق ترابيزة و بعد أن يبرد يخلى من الوسط ويستخدم حسب الطلب كما سيوضح بعد

جاتو سابليه Gateau Sableux

تحضيرات : ــ ٢٥٠ جرام سكر و ١٢٥ جرام دقيق و ١٢٥ جرام فيكيل أي دقيق بطاطس و ٢٥٠ جرام زبدة وصفار ١٢ بيضة وبياض ١٢ بيضة مضروبة مارنج وقليل من قشر البرتقال أو قشر الليمون



(رسم ١٠٩) جاتو سابليه

العمل : ــ توضع الزبدة في الباسين ثم يوضع عليها السكر ويضرب بالسلك أو بملعقة خشب ضربا خفيفا جدا مدة خمسة دقائق ثم يوضع عليها صفار البيض واحدة بعد الاخرى مع استمرار الضرب ثم توضع عليها نصف الدقيق والفيكيل وتمزج بعد ذلك بنصف بياض البيض وقشر الليمون وتسوى في تورته بحرف واطى مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفرودا بأرضيتها ورقة اجلاسيه في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويتها تقلب على ورقة فوق ترابيزه و بعد أن تبرد تقطع قطعا مستديرة على ثلاثة قطع ثم ترش بقليل من المارسكينه وتوضع فوق

بعضها ويدهن بين كل طبقة وأخرى بالمربة وتدهن أيضا من الاعلى والجوانب بمربة المشمش وتكسى من فوق المربة بفنضان برائحة المارسكينه ثم ترسم من أعلى بالفواكه المسكره ومن الجوانب بجلييه التفاح أو الفرمبواز بكيس بيلة رفيعة ثم يوضع في صحن مفرودا بداخله فوطة ويقدم عند الطلب

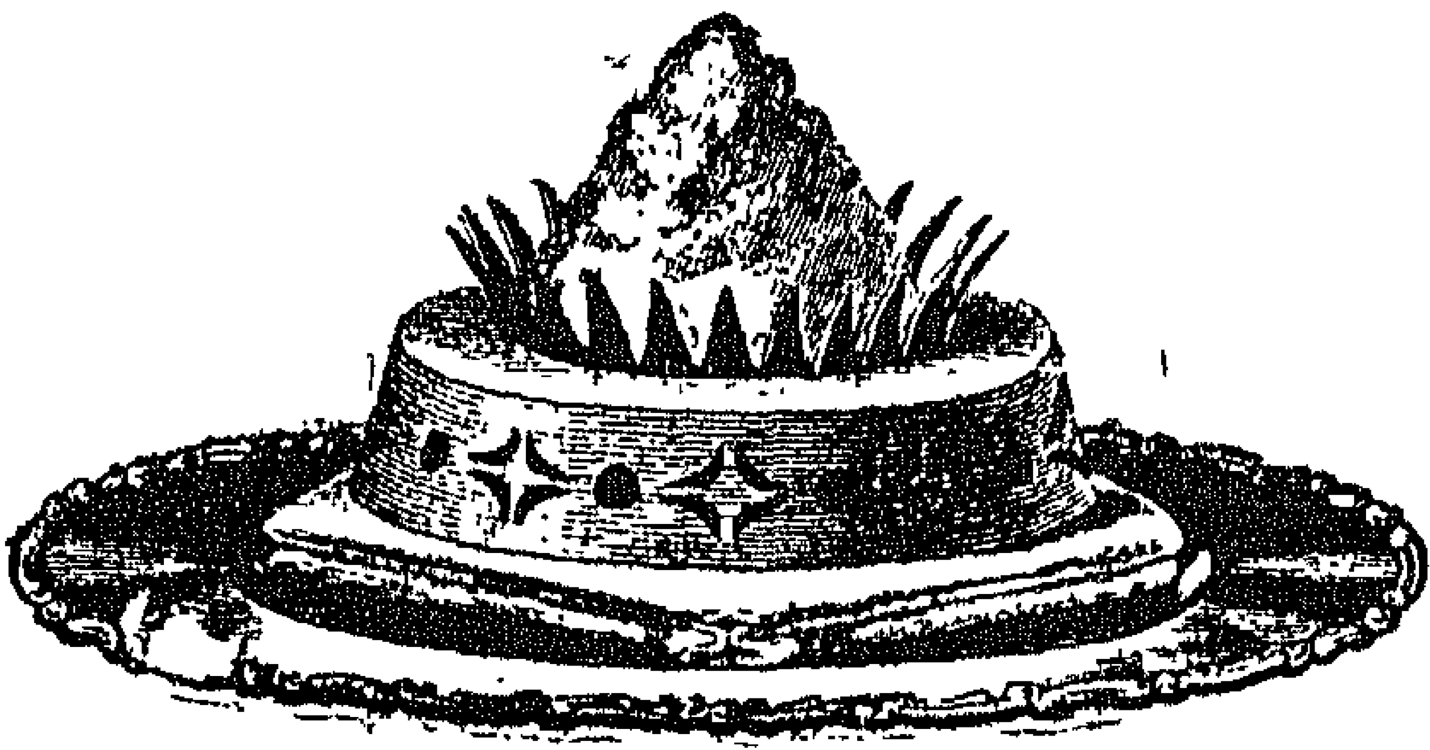
جاتو شمبور Gateau Chambord

تحضيرات : ـ ٢٥٠ جرام سكر ومقدار ٧٥ جرام لوز مطحون و١٢ بيضة و٢٠٠ جرام دقيق ارز و١٢٥ جرام زبدة

العمل : — يوضع السكر في الباسين او حلة بيضاوية ثم يوضع علية البيض ويضرب بالسلك حتى ينعم ويتجمد من كثرة الضرب بالسلك ثم توضع دقيق الارز ممزوجا مع اللوز ثم يوضع علية الزبده سائحة وقليل من رائحة الفانيليا ثم تسوي في تورتة بحرف واطي مدهونه زبده ومعفورة بالدقيق ومفرودا بارضيتها ورقه اجلاسية في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها تقلب على ورقه فوق ترابيزة وبعد أن تبرد وتقطع على ثلاثة قطع ثم ترش برائحه (شارتروز) نوع من الخمور الحلوة ثم توضع فوق بعضها وبين كل طبقه وأخري كريمة او بير بالقهوة كما هو موضح في أنواع الكريمه ثم تدهن من أعلى والجوانب بمربة المشمس ثم يكسى من أعلى بفنضان برائحه الكرش أو الماء سكينة ثم يرسم من أعلى بكريمة او بير بالفستق ومن الجوانب ايضا ثم يوضع في صحن مستدير على فوطة مطبقه

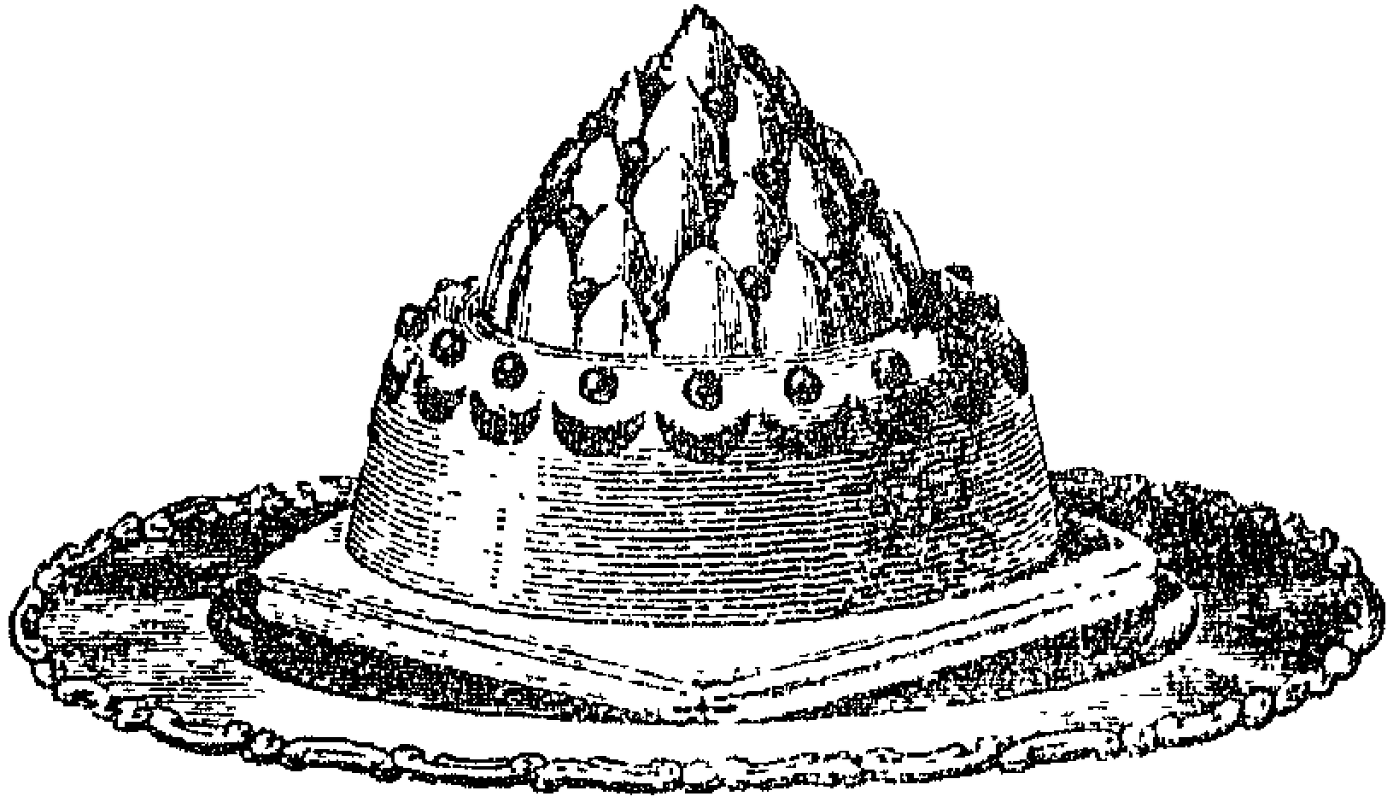
جاتو فلورانتين Gateau Florentin

وهو أن تحضر قالب مستديرا مثل الكعكة ويدهن بالزبدة ويعفر بالدقيق ويملأ بتجهيزات جنواز باللوز السابق توضيحها ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتة يقلب على الترابيزة وبعد ان يبرد يرش بقليل من المارسكينة ثم يدهن بمربة المشمش ويكسى بفنضان برائحه البرتقال ثم يرسم بالفواكه المسكرة ويوضع في صحن مستدير على فوطه وعند الطلب يملا من الوسط بشكل هرم بجيلاتي بلومبية كماهي موضحه في انواع الجيلاتي بالبرتقال ثم يفرس حولها بقطع من الكرفس المسكر على شكل مثلثات ويقدم في الحال


(رسم ٦١١) جاتو فلورانتين

جاتو جنتيلوم Gateau Gentilhomme

وهو ان تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويدهن بالزبدة ويعصر بالدقيق ثم يملا بتجهيزات جنواز بالدقيق السابق توضيحها ويسوي في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب على ورقه فوق ترابيزة وبعد ان يبرد يرش بالمارسكينة



(رسم ١١٢) جاتو جنبيلوم

رشاخفيفا ويدهن بمربة بالمشمش وبعد ذلك يكسى بجلاس فنضان برائحة المارسكينة ثم يرسم بهلالات من الفواكه المسكرة حول الدائر ثم يوضع في صحن مستدير فوق فوطة مطبقة ثم تحضر باسين ويصفى بداخله مقدار ربع لتر بوريه خوخ ويوضع عليه ملعقتان سكر بودرة ثم يمزج معه مقدار ستة ملاعق كريم بابار واز بالجلاتينة وعند ماتقرب ان تتجمد يوضع عليها مقدار نصف لتر كريمه مضروبه وممزوج معها قليلا من اللون الاحمر ثم يصب في قالب شرلوت ويغطي ويغرس في الثلج وقبل الطلب تغطس ملعقة في الماء الساخن ويقطع من الكريمة قطعا بشكل الملعقة بيضاوى ويرص في وسط القالب مثل الهرم بالتدريج ثم يوضع بين الواحده والاخرى قطعة من الكريز المسكر مقسومة على اثنين وكذلك حول دائر القالب ويوضع في الثلاجة ويقدم عند الطلب

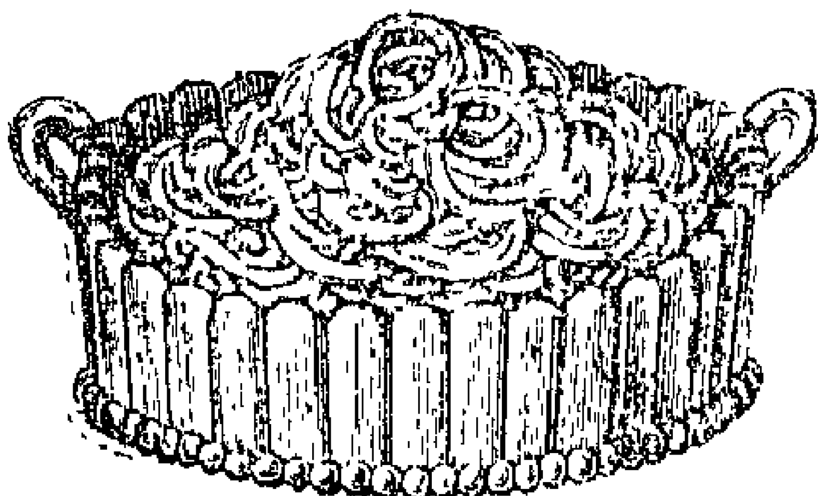
جاتو شنوا — Gateau Chinois

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر ، ١٢٥ جرام دقيق وفيكيل ، ٧٥ جرام بندق محمص ، ٢٢٥ جرام زبدة سائحة ، ٨ بيضات ،صفار ٤ بيضات ، بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج ومقدار ٤٠ جرام قشر برتقال مسكر ومفروم

العمل — يدق البندق مع ٥٠ جرام سكر وبعد أن تنعم جيداً ويوضع عليها بيضة ومقدار ملعقة من شراب اللوز وبعد ذلك توضع البيض الباقي في باسين مع باقى السكر ثم يضرب بالسلك حتى ينعم ويتجمد ثم يوضع عليه البندق وقشر البرتقال والدقيق والفيكيل وأخيراً يوضع عليها الزبدة ثم بياض البيض وتسوى في تورته مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفروداً بأرضيتها ورقة اجلاسيه فى فرن متوسط وبعد اتمام تسويته يقلب فوق ورقة على الترابيزة وبعد ان يبرد يدهن بالمربة ويكسى بجلاس فنضان برائحة الكيراسون ثم يرسم من أعلى بقطع من الفواكه المسكرة ويوضع في صحن مفروداً بداخله فوطه أو ورق دانتله

جاتو سوربريز أو مكروني — Gateau Surprise au Macaroni

تحضيرات : تحضر تورته مستديرة وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ثم تملأ بتجهيزات جنواز بالدقيق الذى سبق شرحه وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها تقلب على ترابيزه وبعد ان تبرد تقطع قطعاً مستديره على ثلاثة قطع وترش بالمارسكينة أو الكرش وترص على بعضها وتكسى كل طبقه بمربة المشمش وتوضع فوق قاعدة أوسع من التورته قليلا من عجينة بات فونسيه الموضحة فى أنواع العجين ويدهن قليلا دوائر التورته بمربة مشمش مجلسة ثم يلصق حول دائر التورته بسكوت الاكويير موقوف بالطول ويلصق بجانبي التورته فوق البسكويت قطعتين من البسكويت مستديرة مثل الهلال بالكرملة فتكون مثل سبت (سلة) ويصب بكريم اوبير من أعلى التورته بلبلة رفيعة ساده مثل المكرونة مهرم ويرش من أعلى ببسكويت مكارو مدقوق وممزوجاً بقليل من السكر برائحة البرتقال ويرش من أعلى بمربة مشمش رشاً خفيفاً ويصب بدائر التورته من أسفل بالكريمة مثل البندق ويقدم وقت الطلب



رسم (١١٣)

جاتو سود بريز أو مكرونى

جاتو موسلين الا أورانج Gateau Mousseline àl Orange

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر ، ٢٥٠ جرام دقيق وفيكيل ، و ٢٠٠ جرام زبده ، صفار ١٢ بيضة وبياض ٢٠ بيضه مضروبة مارنج وملعقة قشر برتقال مبشور

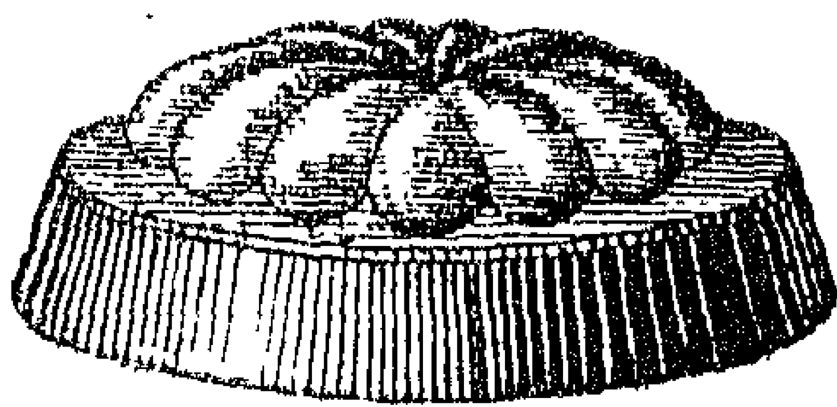
العمل : — يوضع صفار البيض في الباسين مع السكر ويضرب بالسلك حتى ينعم ويتجمد من كثرة الخفق بالسلك ثم يوضع له الدقيق والفكيل والزبدة وقليل من اللون الاحمر وعصير برتقالة وبياض البيض ثم تسوى فى تورته مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ويسوى في فرن متوسط الحراره ويقلب على ورقة فوق ترابيزه وبعد أن يبرد يدهن بالمربة ثم يكسى بجلاس فنضان برائحة البرتقال وبلون احمر قليلا ثم يرسم بقطعة من قشر البرتقال المسكر

جاتو فلامند Gateau Flamande

وهو أن تخفق في باسين أو حلة بيضاوية مبيضه ٢٥٠ جرام سكر وصفار ١٠ بيضات حتى تنعم جيداً وتتجمد من كثرة الخفق ثم يوضع عليها مقدار ٢٠٠ جرام دقيق ومقدار ٥٢ جرام زبدة سائحة وبياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج و ٢٥٠ جرام زبيب بناتي وانجليزى ثم يعبأ في تورتة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفرود بأرضيتها ورقة اجلاسية ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند ما يقرب من تسويته يكسي من أعلى بلوز برالينيه وببياض البيض الموضح فى انواع اللوز لاجل التزت ثم يترك قليلا في الفرن حتي يحمر اللوز قليلا وبعد ان يبرد يرش بسكر بودره رشا خفيفاً ويستخدم لاجل الشاي

جاتو الافالو Gateau à la Valois

تحضيرات . — ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٩٠ جرام لوز ، ٣٥ جرام بندق محمص ، ٩٠ جرام دقيق ، صفار ٨ بيضات ، ٥٠ جرام زبدة سائلة ، ٤ بيضات ، وبياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ، ٤٠ جرام فيكيل



(رسم ١١٤)

العمل : يدق اللوز في الجرن دقا ناعما مع البندق ثم يضاف عليه لأربع بيضات واحدة بعد الاخري ثم يخفق السكر مع صفار البيض فى باسين خفقا جيدا ثم يضاف عليه اللوز والدقيق والفيكيل وبعد ذلك يوضع عليه الزبدة وبياض البيض ثم يسوي في قالب مضلع بحرف واطى مثل التورته مدهون زبدة ومعفور بالدقيق فى فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقلب في صحن ويقدم طبيعيا بدون شيء

جاتو تولونيه Gateau Toulonnais

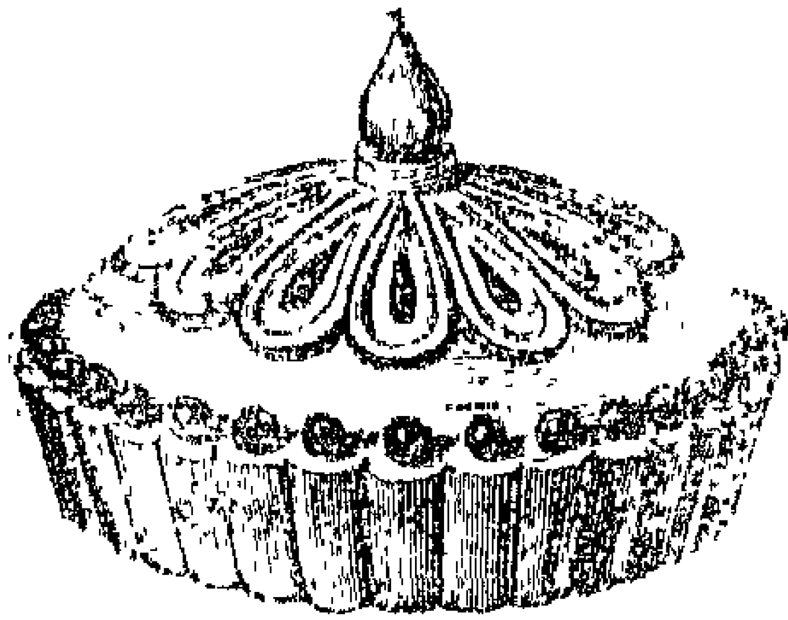
هو ان تسوي جنوازا بالدقيق السابق توضيحه فى صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق بثخانة ٢ سنتيمترو بعد اتمام تسويته يقطع على ثلاث بشكل مربع ٢٠ × ١٢ سنتيمترا ثم توضع فوق بعضها وبين الطبقة والاخرى كريم او بير برائحة البرتقال وممزوج معها برالينيه مدقوق وبعد ذلك تدهن بمربة المشمش وتكسى من اعلى

بفنضان برائحة البرتقال وتكسى الجوانب بكريم أوبير برائحة البرتقال وترسم من الاربعة جوانب بورق من عجينة اللوز مثل فرع الشجر

جاتو جابونيه Gateau Japonais

هو ان تجهز مارنجا باللوز كالموضح في انواع المارنج ويعبأ في كيس ببلبلة سادة ويصب على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق بشكل اسطواني اتساعه ٢٠ سنتيمترا وبتخانة سنتيمتر واحد ويصب ثلاثة على هذه الطريقة ثم تعفر بالسكر البودرة وتسوى في فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها ترفع من الصينية وتترك حتي تبرد وترش بقليل من الشراب برائحة الكرش او المارسكينة أو الكراسو او الانيزت ثم توضع فوق بعضها وبين الواحدة والاخرى كريم اوبير برالينيه وبعد ذلك يصلح من الدائر ويدهن من اعلى بالمربة ويكسي بجلاس فنضان بنفس الرائحة ويرسم بقطع من القواكه المسكرة

جاتو بالاستين Gateau Palestine


(رسم ١١٥) جاتو بالاستين

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر برائحة البرتقال ، ١٥٠ جرام لوز ناعم ، ١٠٠ جرام زبدة مجففة من الماء ، صفار ١٢ بيضة ، بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ومقدار ملعقتين من عصير اللوز

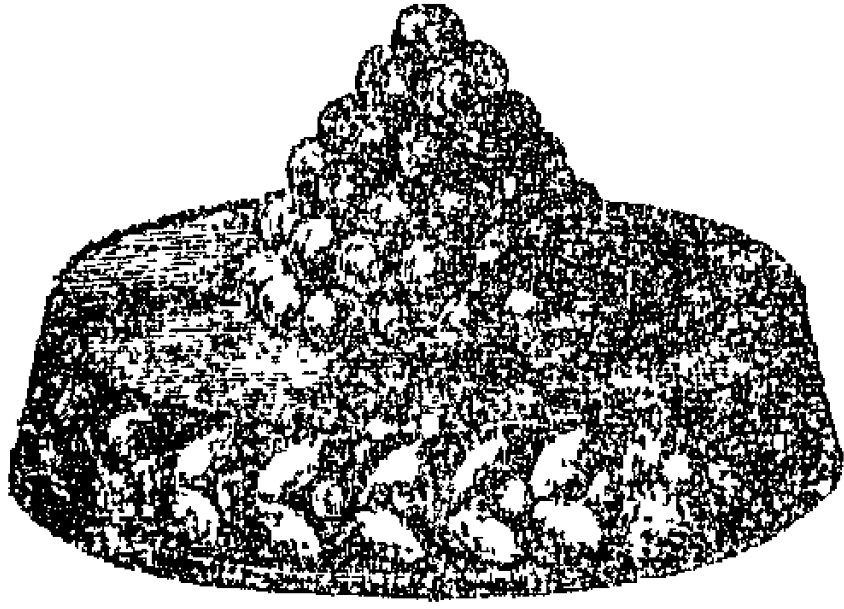
العمل : تضع الزبدة والسكر في باسين أو حلة بيضاوية ثم تخفق بملعقة خشب أوسلك مثل الكيك ثم يضاف عليه صفار البيض شيئا فشيئا مع استمرار الخفق ثم تضع عليه الفيكيل واللوز وأخيرا بياض البيض ويسوي داخل تورته منفوشة من الدائر ومبطنه بعجينة بات فونسيه الموضحة في انواع العجين ومدهونة بمربة مشمش من الداخل وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد وبعد ذلك يدهن بمربة المشمش ثم يرسم من الوسط بمارنج طلياني الموضحة في انواع المارنج ويغرس في الوسط كمثراية واحدة مسكرة وبعد ذلك يرص حول دائر التورتة كريز مسكر مقسوم على اثنين .

جاتو شيكولات ڤانسيين Gateau Chocolat Vénitienne

هو أن تضع في باسين اوحلة بيضاوية بيضة ٢٥٠ جرام سكر ، ١٤ بيضة ثم تضربها ضربا جيداً بالسلك حتى ينعم ويتجمد على حرارة الفرن ثم ترفعه بعيدا عن النار وتضع له مقدار ٢٥٠ جرام لوز مدقوق ممزوج مع ١٠٠ جرام فيكيل ، ٢٥ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام شيكولاته مبشورة ومنخوله بالمنخل السلك ، ١٥٠ جرام زبدة سائحة ويسوى في تورتة بحرف واطي مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق ومفرود بارضيتها ورقة أجلاسيه في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب مع ورقه فوق تربيزه وبعد أن يبرد يدهن بمربة المشمش ويكسي بجلاس فنضان بالشيكولاتة وبعد ذلك يرسم بقطع من الفواكه المسكرة

جاتو كونتنيانوار Gateau Continent Noir

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر ، ٩٠ جرام فيكيل أى دقيق بطاطس ، ٩٠ جرام شيكولاتة بدون سكر مبشورة ومنخولة ، صفار ٩ بيضات ، بياض ٧ بيضات مضروبه مارنج


(رسم ١١٦) جاتو كونتنيانوار

العمل : تضع السكر في باسين اوحله بيضاوية مع صفار البيض ويخفق بالملعقة الخشب مدة ٥ دقائق ثم يضاف علية الفيكيل ممزوج مع الشيكولاته وأخيرا بياض البيض ويسوى فى تورتة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق مفرود بارضيتها ورقة أجلاسية في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتة يقلب على الترابيزة وبعد ان تبرد تشق على اثنين بالعرض وترش بقليل من الشراب برائحة الكرش وبعدذلك تكسي القطعة الاولي بكريم اوبيرممزوجة بندق محمص مطحون ومقدار من كريم كاكاو ثم تضع فوقها القطعة الثانية وتدهن بالمربة ويكسي بفنضان بالشيكولاتة وترسم التورتة من الجوانب بلوز مقشر ومقسوم على اثنين وبعدذلك يوضع في وسط التورته بشكل هرم بول او اوريتتال الموضح فى انواع البسكويت

جاتو برالينيه Gateau Praliné

وهو ان تسوى تجهيزات جنواز بالدقيق السابق توضيحة فى تورتة بحرف واطي مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وبعد ان تسوي وتبرد تكسي من اعلى والجوانب بلوز فيلية لاجل البرالينية الموضح في انواع الاوز اي ممزوج بالسكر برائحة البرتقال ثم يدخل الفرن ليجف السكر واللوز ويقدم طبيعيا كما هو

جاتو ملاكوف بالبندق Gateau Malakoff

وهوان تسوى جنوازا بالبندق كما هو موضح فى انواع الجنواز في قالب مستدير مثل الكعكة وبعداتمام تسويته يترك حتي يبرد ثم يدهن بالمربة ويكسي بفنضان برائحة الفانيليا وتضع الجاتو في صحن على فوط مطبقة ثم تحضر مقدار من الشوالاكريم صغيرا مثل المشمش ويملا بكريم شانتلي ويكسى بفنضان بالشيكولاته وبعد ذلك يرص فوق الجاتو من الدائر الواحدة بجانب الاخري ثم يملا من الوسط بجيلاتى بلومبية بالبندق ويقدم في الحال

جاتو ملاكوف بالبندق طريقه اخرى Gateau Malakoff

هو ان تمزج فى باسين ٢٥ جرام سكر بودرة ، ١٢٥ جرام لوز مفروم وقليل من الكرش ثم تخفق بملعقة خشب خفقا جيدا مع صفار ١٠ بيضات ثم يضاف عليه ٥٠ جرام زبيب وفواكه مسكرة مفرومة ، ٢٥٠ جرام زبدة سائحه و ٢٥٠ جرام دقيق وبياض ١٥ بيضه مضروبه مارنج ويعبأ فى قوالب شارلوت اوتورته مدهونة زبدة ومتبنه بالبندق مسكر فيلية ومحمص قليلا من الارضية والجوانب ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد يخلع من القالب ويعفر من أعلى بسكر بودره

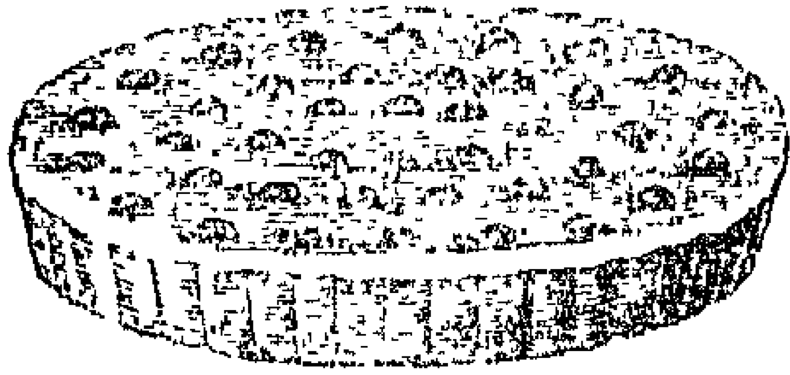
* جاتو ملاكوف اونوا Gateau Malakoff au Noix

هو أن تسوى جنوازا بالدقيق السابق توضيحة فى أنواع الجنواز ويسوى في تورتة مستديره او بيضاويه ويرش

بلوز مفروم ويوضع فى فرن متوسط الحراره وبعد ان يبرد يجوف قليلا من أعلى ويملأ من اعلى بالتجهيزات الاتيه تدق ١٠٠ جرام جوز مقشر مع قليل من الكريمة اللبانى ثم تمزج معها مقدار ١٥٠ جرام زبده طازجه و ١٠٠ جرام عسل أبيض ومقدارا من المارسكينة ثم يصلح من فوق التورتة بشكل بيضاوي ويكسى بقضان بالقهوة ويرسم بقطع من الجوز من أحرف التورته

فلان دى سريز الا بوهيميين تورته بالكريز Flan de cerise à la bohemienne

هو أن تحضر طوقا مستديراً ويوضع فى صينيه ويبطن من الارضية والجوانب بعجينة بات فونسية الموضحة فى أنواع العجين ثم تدهن العجينة من الداخل بمربة المشمش وتملا بتجهيزات جنواز خفيف برائحة الكرش وقشر الليمون مقدار نصف التورتة وبعد ذلك يرص فوقة مقدارا من الكريز مخلي من (النقى) ويعفر بالسكر ويسوي في فرن متوسط الحراره وبعد خروجه من الفرن يدهن وجهه بجلية فور مبواز ويقدم عند الطلب

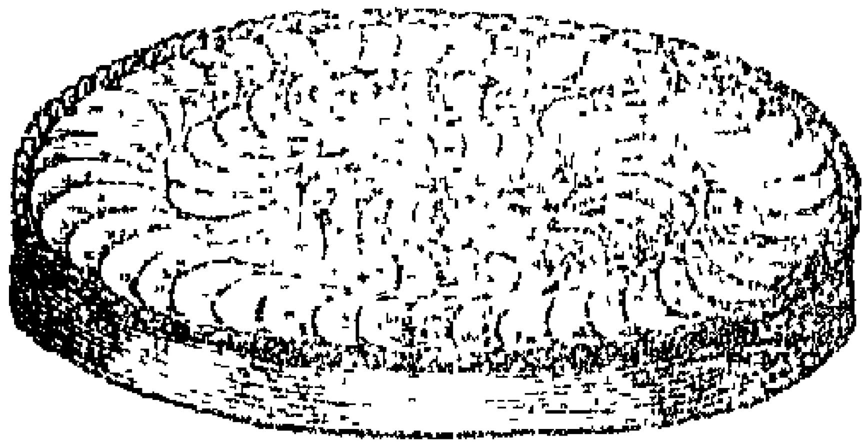

(رسم ١١٧)
فلان دي سريز الا بوهيميين

فلان دي سريز Flan de Cerise

هو أن تحضر طوقا مخصوصا لاجل الترت ويوضع في صينيه ويبطن بعجينة بات فونسية ويعفر بالسكر ويملأ مقدار الثلثين بكريز خالى (النقى) ثم يرش بالسكر البودرة خفيفا ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد ويكسى الكريز بجلية فرومبواز او جروزي

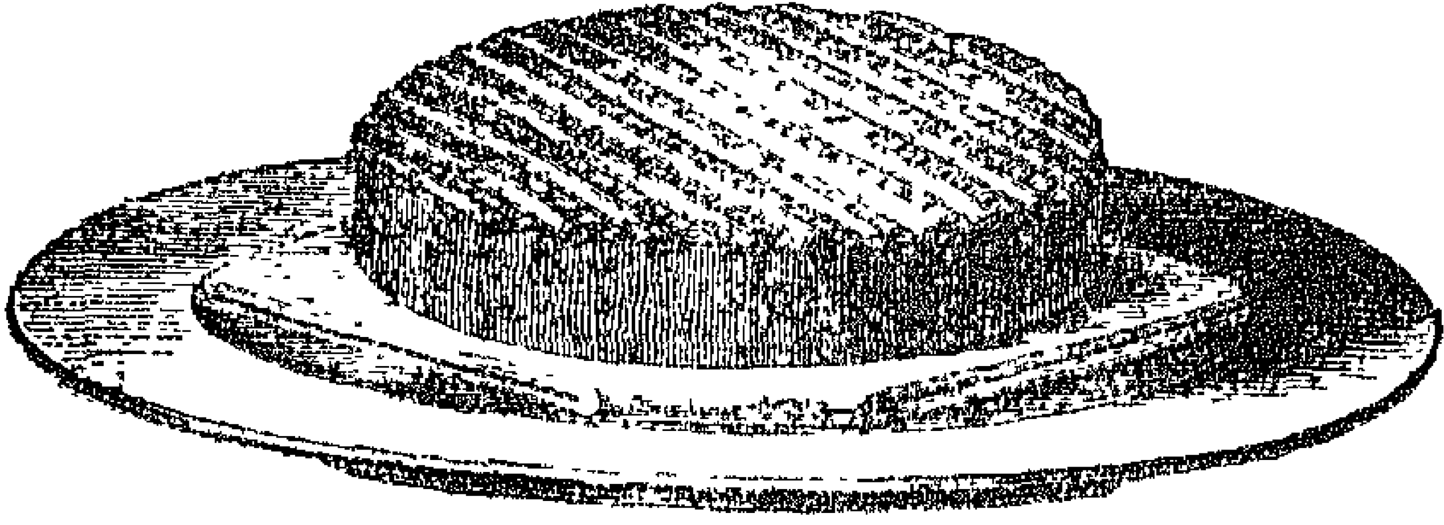
فلان دى پوم الا انجليز Flan de pomme à ja Anglaése

هو أن تحضر مقدارا من التفاح من النوع الجيد ويقشر ويقسم على اربعة ويخلى من البذر ثم يقطع قطعاً صغيره بالطول ويرش بقليل من السكر وبعد ذلك تحضر طوقا مخصوصا لاجل الترت وتضعة في صينيه ويبطن بعجينة بات فونسية فين الموضحة في أنواع العجين ثم علا مقدار النصف بپوريه تفاح ويرص فوقة قطع التفاح مقطعة قطعا صغيرة مركبة فوق بعضها حول الدائر وكذلك في الوسط حتى يتم ملاها وبعد ذلك يرش التفاح بقليل من السكر البودرة ويسوى فى فرن متوسط الحراره وبعد اتمام تسوية يدهن من اعلى بمربة المشمش ويقدم بعد ان يبرد


(رسم ١١٨)
فلان دى پوم الا انجلية

فلان دي پوم جريبه Flan de Pommes grillé

هو أن تحضر مقدارا من التفاح ويقشر وينظف من البذر ويقطع قطعا صغيرة ثم تبطن سوتية بالزبده ويمزج



(رسم ١١٩) فلان دي بوم جربية

معه مقدارا من مربة المشمش ومقدارا من الزبيب الاسود او النباتي وقليل من قشر البرتقال مسكر ومفروم وقليل من القرفة ثم تحضر طوقا مخصوصا للترت وتبطن أرضيته والجوانب بعجينة بات فو نسيه فين الموضحة في انواع العجين ويرش في أرضيته مقدارا من اللوز المفروم ويملا بالتفاح وبعد ذلك تغطى وجهه بشرائط متفرقة عن بعضها وكذلك اخرى فوقها بخلافها حتى يكون مثل الشباك ويدهن من اعلى بصفار بيض ويسوي في فرن متوسط الحرارة

فلان دي بوم الماند — Flan de Pommes Allemande

هو أن تحضر طوقا مخصوصا للترت وتضعه في صينية ثم يبطن بعجينة بات فو نسيه فين ثم تحضر مقدارا من التفاح ويقشر ويخلى من البذر ثم يقطع قطعا صغيرة ويرش بالسكر ويترك مخمرا مدة نصف ساعة ثم تدهن الارضية بمربة المشمش ويمزج مع التفاح مقدارا من الزبيب الانجليزي وقليل من السكر البودرة ويملأ به التورتة وتغطي بطبقة من العجين وتدهن بصفار بيض وتسوي في فرن هادىء مدة ثلاثة ارباع ساعة وعند خروجها من الفرن تدهن بجلاس بالروم أي بسكر بودرة ممزوج بالروم ويقدم بعد ان تبرد

فلان دي كريم الاورانج — Flan de Créme àl Orange

هو أن تحضر طوقا مخصوصاً لاجل الترت وتضعه في صينيه ثم يبطن بعجينة بات فو نسيه فين الموضحة في انواع العجين وتدهن أرضيتها بمربة المشمش وتملأ التورتة بعد ذلك بكريم فرانجيان باللوز السابق توضيحها في انواع الكريم ثم تسوى في فرن متوسط الحرارة وقبل اتمام تسويته يرش على وجهها مقدارا من اللوز المفروم ممزوج بالسكر البودره ثم تدخلها الفرن ثانيا مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وتقدم بعد أن تبرد

فلان دي بوم الاكريم — Flan de Pommes à la Créme

هو أن تحضر طوقا من الترت وتضعه في صينيه ثم تدهن الارضية بعجينة بات فو نسيه الموضحة في انواع العجين وترش من الداخل بلوز مفروم ممزوج بقليل من السكر ثم يرص فوقه مقدارا من التفاح مقطع قطعا سميكة مقدار نصف التورته بحيث يكون التفاح مخمرا في السكر مدة ١٠ دقائق ثم يرش فوقه قليلا من سكر البودرة ويغطى بورقه اجلاسيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يغطى بالكريمة الاتية:

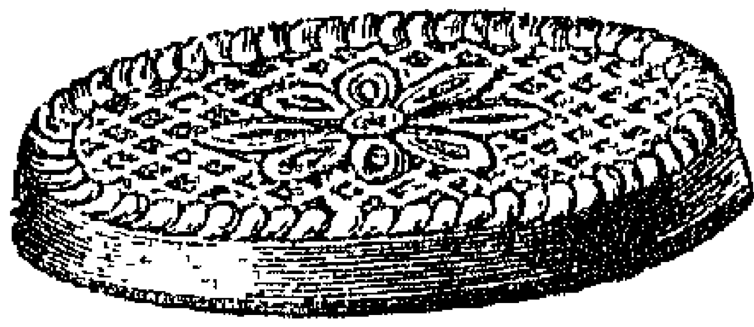
تمزج في سلطانية مقدار صفار ٤ بيضات ومقدار ٤ ملاعق من سكر البودرة ومقدار ربع لتر كريمه لباني ومقدار ٤ أو ٥ قطع من بسكويت مكارو أو مقدارا من اللوز المفروم ثم يمزج مع بعضه مزجا جيداً ويغطى به التفاح ثم يدخل الفرن ثانيا مدة ١٠ أو ١٢ دقيقه بمقدار تسويته بالكريمة ويقدم بعد ان يبرد

فلان دي بوار تورته بالكمثري — Flan de Boires

هو ان تحضر طوقا لاجل الترت وتضعه في صينيه ثم يملأ مقدار النصف بكريم فرانجيان ويسوى في فرن متوسط

الحرارة مقدار نصف تسوية و بعد خروجه من الفرن يملأ بنصفه الاخر بالكريه نفسها ثم يغرز فيها مقدارا من الكمثري الصغيرة موقوفه و مسواة كومبوت بقليل من اللون الاحمر ومجففة تجفيفا جيدا من الشراب ثم يدخل الفرن ثانيا مدة ١٠ أو ١٢ دقيقه لاتمام تسويته و بعد خروجه من الفرن تكسى الكمثري بالشراب الذي سويت فيه بعد ان رش بقليل من مربة المشمش ويقدم بعد ان يبرد

فلان الاكريم مارنجيه   Flan à la Créme Maringé


(رسم ١٢٠)

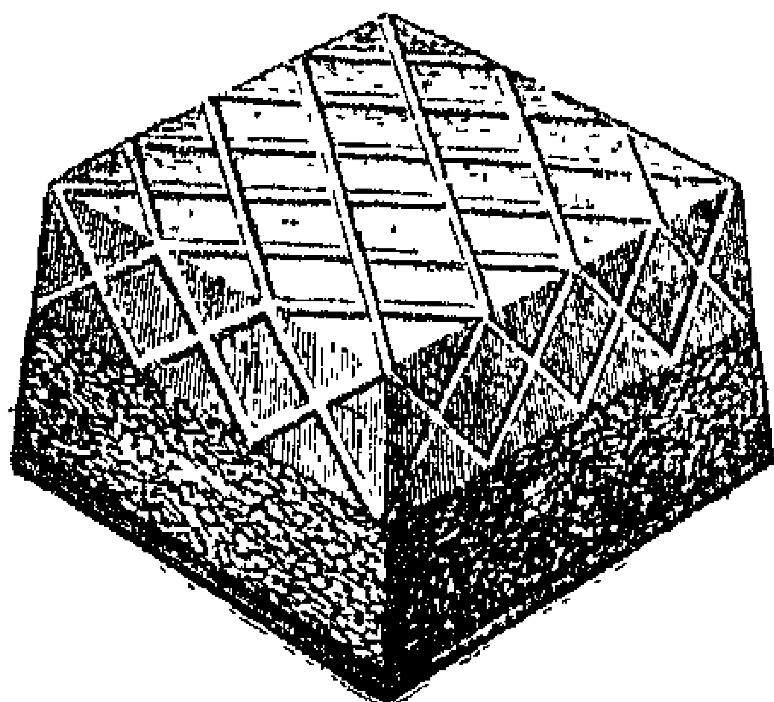
هو أن تحضر طوقا لاجل الترت وتضعه في صينيه و يبطن بعجينه بات فو نسيه ثم يدهن من الداخل بالمربة ويملأ بكريم فرانجيبان باللوز السابق توضيحها ممزوج معها قليلا من الروم ثم تغطي الكريمه بورقة اجلاسيه ويسوي في فرن متوسط الحرارة و بعد ان يبرد قليلا تكسى الكريمة بالمارنج وترسم ايضا بالمارنج بالكيس ببلبلة رفيعة ثم ترش بسكر بودرة وتدخل الفرن لتسوية المارنج بحيث يكون لونها اصفرا مستكاويا وبعد ان تبرد يصب داخل رسم المارنج بمربة المشمش الملونة باللون الاحمر والاخضر

ترت اوز ابريكو   تورته بالمشمش   Tarte aux Abricote

هو ان تحضر مقدارا من مربة المشمش يابسة او ملفوفه على النار و بعد ان تبرد تمزج معها قليلا من الروم ثم تفرد عجينه الفيتاج بتخانة سنتيمتر واحد وتقطع قطعا مستديرة اتساع ٣٠ سنتيمترا وتضعها في صنية وتكسي من الوسط بمربة المشمش ثم تدهن احرف العجينة بصفار بيض ثم تغطي بقطعة اخرى اقل سمكا من الاولى ثم تنفش أحرف العجينة بالسكين وتدهن التورته بعد ذلك بصفار بيض ثم تخطط العجينة بالسكين وتسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تعفر من اعلي بسكر بودرة ثم تدخل الفرن ثانيا لتلمع من اعلي ويمكن ان تغير مربة المشمش بمربة اخري مثل مربة التفاح او كمثرى او أى نوع من المربات

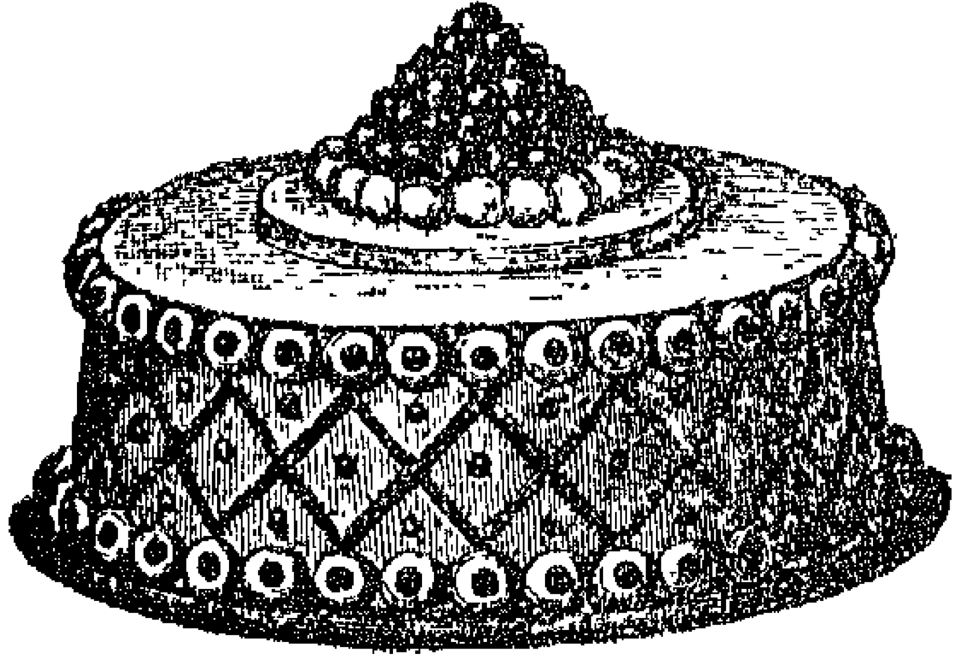
جاتو دانشيف   Gateau Danicheff

هو ان تجهز ثلاثة قطع من الجنوازمقطعة قطعا مربعة بعرض ٢٠ × ٢٠ وترش بشراب ممزوج بالكيراسون او الانيزيت وتكسى القطعة الاولى بمقدار من القراسيا المصفاه ويوضع فوقها القطعة الاخرى وكذلك القطعة الثالثة وتكسى ايضا من الجوانب بالقراسيا وتبن بلوز مقطع فليه محمص وتكسى من اعلى بمارنجيه طلياني مسواه بسمك ٢ س . م ثم تحضر سيخا من الحديد وتدخله في النار حتي يحمر و بعد ذلك تضع التورته في فرن هادىء جدا مدة دقيقتين لاجل ان تجف و بعد ذلك تخرج من الفرن وتقدم حسب الطلب


(رسم ١٢١) جاتو دانشف

جاتو كريستال بلاس Gateau Cristal-Palace

هو ان تسوي الجنواز في تورته مستديرة ذات حرف عالى وتقسم على ثلاث طبقات وترش بشراب برائحة الكيراسون وتكسي بين الطبقة والاخري بكريم او بير بالبرتقال ورائحة الكيراسون ويكسى من الاعلى والجوانب بمربة مشمش ويكسى ايضا بطبقه اخرى عمارنجه مسواة (الطلياني) وتصلح بالسكينة وترسم من الجوانب بالكيس بلبله رفيعه مارنجه ممزوجة بالشكولاته وقطع من الكريز المسكر ويرم في وسطها من اعلا مقدارا من الكريز المسكر مرصوصا رصا منظما كما هو موضح في الرسم وبعد ذلك توضع فى فرن هادىء جدا مدة دقيقتين لأجل ان يجف وبعد ذلك تخرج من الفرن وتقدم وقت الطلب



(رسم ۹۲۲) جاتو كريستال

جاتو سانت نورى أوفريز Gateau saint honoré aux fraises

هو ان تفرد عجينة بات فونسيه فين بثخانة نصف سنتيمتر وتقطع منها قطعه مستديرة ذات شكل اسطوانى باتساع ٢٠ سنتيمترا وتضعها على صينية وتدهن حروفها من الجوانب بصفار بيض ويصب على دائر القطعة سور بعلو سمك سنتيمتر من عجينه شو الاكريم ثم يدخل في الفرن الهادىء وبعد اتمام تسويته تسوي ايضا مقدارا من شو الاكريم صغير مثل حب الزيتون ثم تجهز كراملة ذات لون اصفر مستكاوى وتلمس فيها الشو الاكريم الصغير وبعد ان يملأ بالكريمة يرص على رخامة أو صينية وبعد أن يبرد تغمس حروفه وتلصق فوق دائر التورتة . وتضع قليلا من الفستق الاخضر فوق شو الاكريم الصغير وتدهن بالمربة من الداخل وتضعه فى صحن مستدير مفرودا بأرضيته فوطة وعند الطلب يملأ بكريم بابا روواز بالفراوله مهلبة فوق الثلج (اى مربوطة)

جاتو ساڤاران الاكريم دي اماند Gateau savarin à la créme de amandes

هو ان تحضر عجينة الساڤاران الموضحة في انواع العجين وتعبأ داخل قالب مستدير مثل الكعكة ساده مدهون زبدة ومعفورة بالدقيق مقدار الثلثين ويترك حتى يخمر ويملأ القالب ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن تضع له شرابا كالسابق توضيحه ممزوج معه الروائح الآتية : مقدار ملعقتين كرش وملعقتين كيراسون وملعقتين مار سكينه وملعقتين أنيزيت ومقدار من قشر الليمون ثم يترك ليصفى فوق الشباك السلك وبعد ذلك يقطع قطعا صغيرة بالطول ويرص في صحن مستدير ثم تحضر تجهيزات البلان مانجيه باللوز الموضح ممزوجة خفيفا بالجلاتينه أى (التنقال) وعند ما يقرب من التجمد على الثلج يضاف علية نصف كيلو كريمه لبانى مضروبة وذلك على مقدار الكيلو من البلان مانجيه ويعبأ في قالب شارلوت ويغرس في الثلج وعند الطلب تغطس الملعقة في ماء ساخن وتقطع منه بيضاويا بحجم الملعقة ويرص في وسط القالب مثل الاهرام

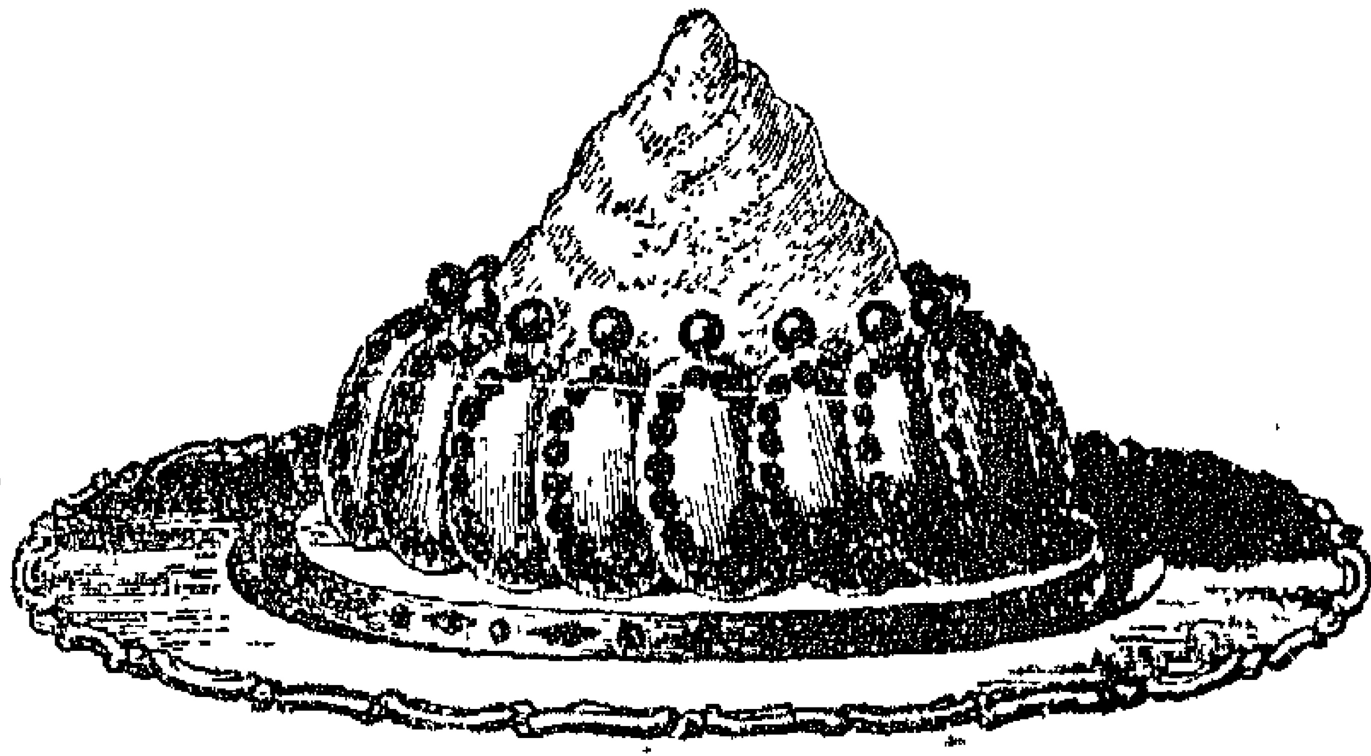
جاتو سافاران اوفروي Gateau savain aux fruits

هو ان تجهز ساڤاران كالمتقدم وبعد ان تضع له الشراب يدهن بالمربة ويرسم من اعلا بالفواكه المسكرة ونضعه فى صحن مستدير ثم تحضر مقدارا من الفواكه مثل تفاح مقشر ومقطع قطعا صغيرة وموز مقطع قطعا

مستديرة وخوخا من العلب وكريز وكمثري واناناس بمقادير متساوية ثم تضعها في إناء من الفخار أو صيني وتضع فوقها مقدارا من سكر البودرة ومقدارا من المارسكينه أو الكرش وتضعها فوق الثلج وعند الطلب يصفى الماء الممتزج ويعبأ بشكل مهرم في وسط القالب ويكسى بمربة مشمش ممزوجة بقليل من المارسكينة او الكرش

ڤاشاران الامودرن — Vacherin à la Moderne

هو ان تجهز مارنجا سويس الموضح في انواع المارنج وتصبه بيضاويا على صينية مدهونة بزبدة ومعفورة بالدقيق ويرش فوق المارنج من اعلى بسكر بودرة وبعد مضي عشرة دقائق تسوي في فرن هاديء وبعد تمام تسويتها ترفع من الصينية وترص على ورقة داخل صندوق صغير من الخشب او علبة من الصفيح وتغطي وتضعها في اسفل الفرن او (الاسطوانة) مدة ٢٤ ساعة وعند الطلب تدهن أحرف المارنج بمربة مشمش مجلسة ويلصق فوقها قطع مستديرة من الكرفس المسكر ثم تحضر تورته من الجنواز وترسم من الجوانب بقطع من الفواكه المسكرة وتلصق المارنج موقوفا فوق التورته وترص الواحدة بجانب الاخرى حتي يتم دائر التورتة وتلصق الواحدة بالاخرى بسكر كراملة او بجلاس رويال وتضع فوق كل قطعة من المارنج واحد من الكريز المسكر ملصقة بسكر كراملة او بجلاس رويال وعند الطلب تملأ من الوسط ببوريه أبو فروة ممزوج عليه مقدارا من المارسكينة او الكرش وبعد أن يبرد البوريه يمزج عليه مقدار النصف كريم شانتلي مضروبة ويعبأ فوق التورته في وسط المارنج ويقدم في الحال



(رسم ١٢٣) فاشاران الامودرن

بابا اوروم — Baba au Rhum

هو ان تجهز قوالب بابا صغيرة وتدهن بالزبدة ويفرد بجوانبها ورق اجلاسيه عالية عن الحرف بقليل ويعبأ مقدار النصف عجينة بابا الموضحة في أنواع العجين ويترك في جهة دافئة حتى يخمر ويسوي في فرن هاديء وبعد خروجه من الفرن يخلع من القوالب ويغطس في شراب خفيف ممزوج بالروم وتضعه على الشباك السلك لتصفى من الشراب الزائد

تارتليت نيس — Tartelette Nice

تحضيرات : تبطن العدد المطلوب من قوالب التارتليت بعجينة الفيتاج وتضع داخل كل قالب قطعة من مربة المشمش مثل الفوله ثم تضع في إناء آخر مقدار ١٢٥ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام سكر وتخفق خفقاً جيداً ثم تضيف عليه مقدار بيضتين ، ٢٠٠ جرام لوز ناعم بودرة ، ٨ بيضات مارنج ، ٥٠ جرام ينسون محمص مدقوق دقاقليلا ويمزج ببعضه ويعبأ به القوالب ويرش عليه سكر بودرة من أعلى ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة

تارتايت بوشون أي سدادة الزجاجة Tartelette Bouchon

هو أن تبطن العدد المطلوب من قوالب التارتليت بعجينة بات فونسيه ثم تحضر ٢٠٠ جرام زبدة، ٣٠٠ جرام سكر وتخفق خفقا جيدا ويضاف عليها ٨ بيضات الواحدة بعد الاخرى ويضاف عليها أخيراً مقدار ٢٥٠ جرام لوز ناعم ، ٥٠ جرام دقيق ويمزج ببعضه وتملأ به القوالب ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام وتسويته يقلب على الصينية وبعد أن يبرد يجوف من الوسط بقطاعة سادة باتساع ٣ سنتيمترات ويملأ من الوسط بكريم شانتلي أو بكريم أبوفروة ويرش عليه سكر ناعم والقطعة المنفصلة تدهن بمربة جروزي وتوضع فوق الكريمة

تارتليت بولكا Tartelette Bolka

هو أن تحضر العدد المطلوب من قوالب التارتليت ويبطن بعجينة بات فونسيه وتضع داخلها فاصوليا أو أرز وتسوى داخل فرن وبعد اتمام تسويتها يفصل عنها الارز أو الفاصوليا ثم تملأ بكريمه باتسيير ويكون دقيقها زائداً عن المعتاد قليلا ويرش عليها سكر ناعم وتكون من أعلى بسيخ الفرن مثل الشباك

جاتو ميلفي اجلاسيه Gateau Melvy glacé

وهو كالسابق ملفي الاكريم فقط . تدهن وجه الملفي بالمربه دهناً خفيفاً وتحضر كسارولة بها جزء من الفنضان الابيض وتضعها على نار هادئة مع جزء من المارسكينة وتقلب حتى يحل الفنضان . واذا كان الفنضان جامداً تضع له قليلا من الماء ويقلب أيضاً حتى يحل ثم يكسي به الملفي وبعد كسوه يرسم الدائر بالمارون (أي أبوفروه) المصفى ثم تضيف عليه جزءاً من الزبدة والمارسكينه ويرسم في الوسط بالفروطة المسكرة ويقدم فى الحال فى صحن به فوطة أو ورق دانتلة

جاتو ملفي كادرييه Gateau Melvy Quadrillé

هو كالسابق دائماً الا أنه تحضر جزء من مربة المشمش مصفاة بمنخل ثم تضعها فوق الملفي بسمك سنتيمتر واحد ثم تحضر سيخ حديد وتضعه فى النار حتي يحمر ويرش من أعلى على الملفي فوق المربة سكر بودرة ثم تكوى فوق السكر بالسيخ وهو ساخن على شكل البقلاوة كادرييه

جاتو مسكوت Gateau Moscote

هو أن تحضر تورتة من الجنواز الموضح سابقاً وتشق على ثلاثة قطع ثم تحضر كريم أوبير ڤانيليا السابق ذكره وتضيف عليها جزءاً من البرالينيه وتضعه فى إناء من الفخار ويقلب مع جزء من الڤانيليا ثم ترش الثلاث قطع بجزء من المارسكينه وتضع طبقة من الكريمة فوق القطعة الاولى بعد أن تصلح من الوسط بالسكين ثم تضع الاخرى وعليها طبقة أيضاً من الكريمة وتصلح ثم تضع الثالثه وعليها طبقة من الكريمه ثم تدهن الدوائر أي تكسي بالكريمة ثم ترش باللوز الفيليه المحمص ويرش عليها سكر بودرة وتحضر لوزاً صحيحاً مقشراً وعليه جزء من السكر وتضعه على النار مع استمرار التقليب حتى يفك السكر ويحمر اللوز (بلون ذهبي) ويوضع على رخامة مدهونة بالزيت وتفرد

كل لوزة على حدتها حتى يبرد اللوز ويرص فوق دائر التورته ويقدم في الحال

جاتو أناناس Gateau Ananas

هو أن تحضر تورته السابق ذكرها من الجنواز وتشق على ثلاث قطع وترش بشراب الاناناس ممزوج بقليل من المارسكينة وتحضر جزءاً من الاناناس المسكر ويفرم فرما جيداً ثم تضعه في سلطانية أو ماجور ويضاف عليه مربة المشمش مصفاة بمنخل ويقلب تقليبا جيداً ثم تكسى القطعة الاولى بقطعة من الاناناس وتضع فوقها القطعة الثانية وتكسى أيضاً بطبقه من الاناناس ومن فوقها القطعة الثالثة ثم تكسي الدائر بمربة المشمش ويرش بفستق أخضر مفروم ثم يرسم من أعلى في الوسط كالهرم بالاناناس المسكر مقطع كل قطعة على أربعة ويدهن من أعلى بمربة مشمش يابسة ويغرز حول الهرم قطع من الكرفس المسكر وتضعه في صحن بداخله فوطة أو ورق دانتلة

طريقه اخرى من الاناناس

وهو أن تجهز التورته بالاناناس وتهرم في وسطها من أعلى بأناناس مسكر مفروم فرما ناعماً (رفيعاً) ممزوجا بمربة مشمش يابسة ويرسم الهرم نفسة بمارنج سويس السابق توضيحها ببلبلة سادة متوسطة حتى يصير مبززا مثل الاناناس وبعد ذلك يرش بسكر بودرة وتضعة في صينية ويدخل الفرن هادىء الحرارة حتى يجف ويصير لونه أصفرا مستكاويا وبعد ذلك تخرجه من الفرن وتتركه حتى يبرد ويرسم من أعلى بقطع من الكرفس المسكر ويصب على البزاز خيط من الشيكولاته السائلة بقرطاس من الورق الاجلاسيه وترسم دوائر التورته بقطع الاناناس المسكر وتضعه في صحن كالسابق.

نوع اخر بالفنضان

وهو كالسابق الا أنه يكسى بفنضان مع رائحة الكرش او المار سكينه ممزوج بقليل من اللون الاخضر

جاتو شارتارت Gateau Chartart

هو أن تحضر مقدار ٣٠٠ جرام لوز مقشر ويجفف تجفيفا جيدا و ٣٠٠ جرام سكر ويدق في جرن حتى يصير ناعماً وينخل بمنخل سلك ثم تضعة في باسين أوحلة بيضاوية ويضاف عليه صفار ١٢ بيضة وقليل من قشر الليمون أو البرتقال المبشور وتخفقة خفقاً جيدا حتى يصير كالجنواز ثم تضيف علية ٥٠ جرام دقيق منخول و١٢ بيضة مضروبة مارنج ثم تحضر الصوانى وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ويصب من هذة العجينة فى الصواني قطعة مستديرة باتساع ٢٠ سنتيمترا وبسمك نصف سنتيمتر ويصب ٦ قطع بهذه الطريقة ثم تسوي داخل فرن متوسط الحرارة حتى تجف ثم تخرجها من الفرن وترفع القطع بالسكين وترص على الترابيزة وبعد أن تبرد تركب خمس قطع فوق بعضها وبين الواحده والاخرى طبقه من الكريم أوبير برالينيه ثم تضعها في ثلاجة حتى تجف الكريمه ثم تحضر القطعة السادسة وتكسى بسكر كراملة ذات اللون الذهبي وتقطع في الحال وهي ساخنه علي ثماني قطع ثم تخرج التورته من الثلاجه

وتصلح دوائرها بالسكينة وتكسى من أعلى والجوانب بالكريم أوبير ثم يرش على الجوانب لوز فيلية ثم تركب الثماني قطع فوق التورته وتجهز مقدارا من الجوز منظفا تنظيفاً جيداً وتغمس قطعة الجوز بالشوكه فى الكراميلة وتضعها فوق كل قطعة من الثماني قطع التى فوق التورته وتضعه في صحن مستدير بداخلة فوطه أو ورق دانتلا

جاتو بانجين Gateau Pangine

هو أن تدق ٢٥٠ جرام من اللوز الناشف مع ٢٥٠ جرام من السكر دقا جيداً ثم ينخل بمنخل سلك وبعد نخيلة تضيف علية صفار ١٠ بيضات وتضعه في باسين أو حلة بضاويه ويضرب بالسلك أو اسباتول حتى يصير كالجنواز ثم يضاف عليه ٧٥ جرام من الزبدة السائله و ٥٠ جرام فيكيل أى دقيق بطاطس مع قشر أربع برتقالات مبشورة ثم تحضر تورته وتدهن زبدة ويعفر بالدقيق وتضرب بياض ١٠ بيضات مارنج وتمزج مع اللوز مزجا خفيفا وتملا التورته المذكورة وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويتها تخرج من الفرن وتقلب على الجريبه أو الرخامه وبعد أن تبرد تدهن بمربة مشمش خفيفه وتكسى بفنضان أصفر برتقالى وترسم بقطع من قشر البرتقال المسكر وتضعه في صحن به فوطه أو ورق دانتلا

جاتو لويزيان Gateau Louisane

وهو شرح السابق تماما غير أنه يستبدل قشر البرتقال المبشور بكراز مسكر مفروم والتورته تعفر باللوز بدلا من الدقيق وتدهن بالزبدة وبعد أن تسوى وتبرد ترش بسكر بودره

جاتو بشيكولاته Gateau Chocolat

هو أن تدق ٢٥٠ جرام من اللوز و ٢٥٠ جرام سكر دقا جيداً ثم تنخل بمنخل سلك وتمزج به صفار ١٠ بيضات وقشر أربع ليمونات مبشوره ثم تضعه في باسين أوحله بيضاوية وتضربها ضربا جيداً بالسلك أو اسباتول خشب حتى يصير كالجنواز ثم تبشر ١٠٠ جرام من الشيكولاته وتضيف عليها ٤٠ جرام من الفيكيل أى دقيق بطاطس و ٧٥ جرام زبده سائلة ثم تضرب بياض البيض مارنج وتمزجها ببعضها ، يعبا داخل تورته مدهونه بالزبده ومعفوره بالدقيق ويسوى داخل فرن متوسط الحراره وبعد تسويتة يقلب على رخامة أو شباك من السلك « جلبريا » وهو يقدم على شكلين إما ساده أو مكسى بفنضان من الشيكولاته

جاتو مارفييه Gateau Marville

هو أن تدق ٥٠٠ جرام لوز ناشف مع ٥٠٠ جرام سكر دقا ناعما وينخل بمنخل سلك ويضاف عليه ١٠٠ جرام دقيق وجزء من الفانيليا البودره ثم تحضر بياض ٣٠ بيضة وتضرب مارنجا وتمزجها ببعضها ثم تحضر الصوانى وتدهن بالزبده وتعفر بالدقيق ويفرد بداخلها من هذه التجهيزات طبقة باتساع الصينيه وبسمك سنتيمتر ويسوى في فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يخرج من الفرن ويرفع بالسكينة في الحال ويوضع على ترابيزة حتي يبرد ثم يكسى بطبقة من الجاناج حتى تتم اربع طبقات ثم تضعها في ثلاجة مدة ساعة على الاقل ثم تخرج من الثلاجه وتقطع قطعا مربعة ٣٠ × ٣٠ سنتيمتراً ثم تكسى الجوانب والوجه بالجاناج ويلصق بدائرها قطع من البسكويت المكارو بحيث تكون القطعة مقسمة على اثنين

ثم ترص على الاربعة اركان سجاير من الشيكولاته السكوتير بحيث تكون في كل ركن ٣سجاير وفي الوسط بنفسج مسكر أو فستق

جاتو مارڤييه نوع آخر Gateau Marvillé

وشرحه كالسابق إلا انه يدهن بالمربه ويكسى بقضبان شيكولاته ويرسم بالجلاس رويال

جاتو ملفى الاباريزيان Gateau Melvy à la Parisienne

هو أن تفرد عجينة من الفيتاج فردا رفيعاً بسمك نصف سنتيمتر ويقطع منها قطعا مستديرة باتساع ٢٥سنتيمترو ترص على الصينيه ثلاثة بهذه الطريقة واثنين بدون تقطيع من الوسط وتغرسها بشوكه ويترك على الصينية مدة ١٥ دقيقة ويسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يجف تجفيفاً جيداً وعند اتمام تسويته يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم تحضر نصف كيلو كريم لباني ويوضع في باسين أو حلة بيضاوية ويوضع على الثلج ويخفق بالسلك وعند ما يقرب من التجمد تمزجه بمقدار ١٥٠جرام سكر وقليل من رائحة الفانيلية ثم تحضر القطعتين اللتين بدون تقطيع وتضع في وسط احدهما جزءاً من الكريمة ويوضع فوقها القطعة الخالية من الوسط وتدهن حروفها من أعلى بالكريمه وهكذا حتى تنتهي الخمسة قطع ثم تضغط عليها ضغطا خفيفا بصينية ثم تصلح الاحرف بسكينة وتدهن الدائر بالكريمة ويرش بفستق أخضر مفروم ويوضع في صحن مستدير مفرود بداخله فوطة أو ورق دانتيلا ثم يملأ بالكريمة من الوسط بحيث تكون مهرمة وترسم بالسكيس ببلبلة منقوشة بنفس الكريمة وقليل من الكراز المسكر ثم يقدم

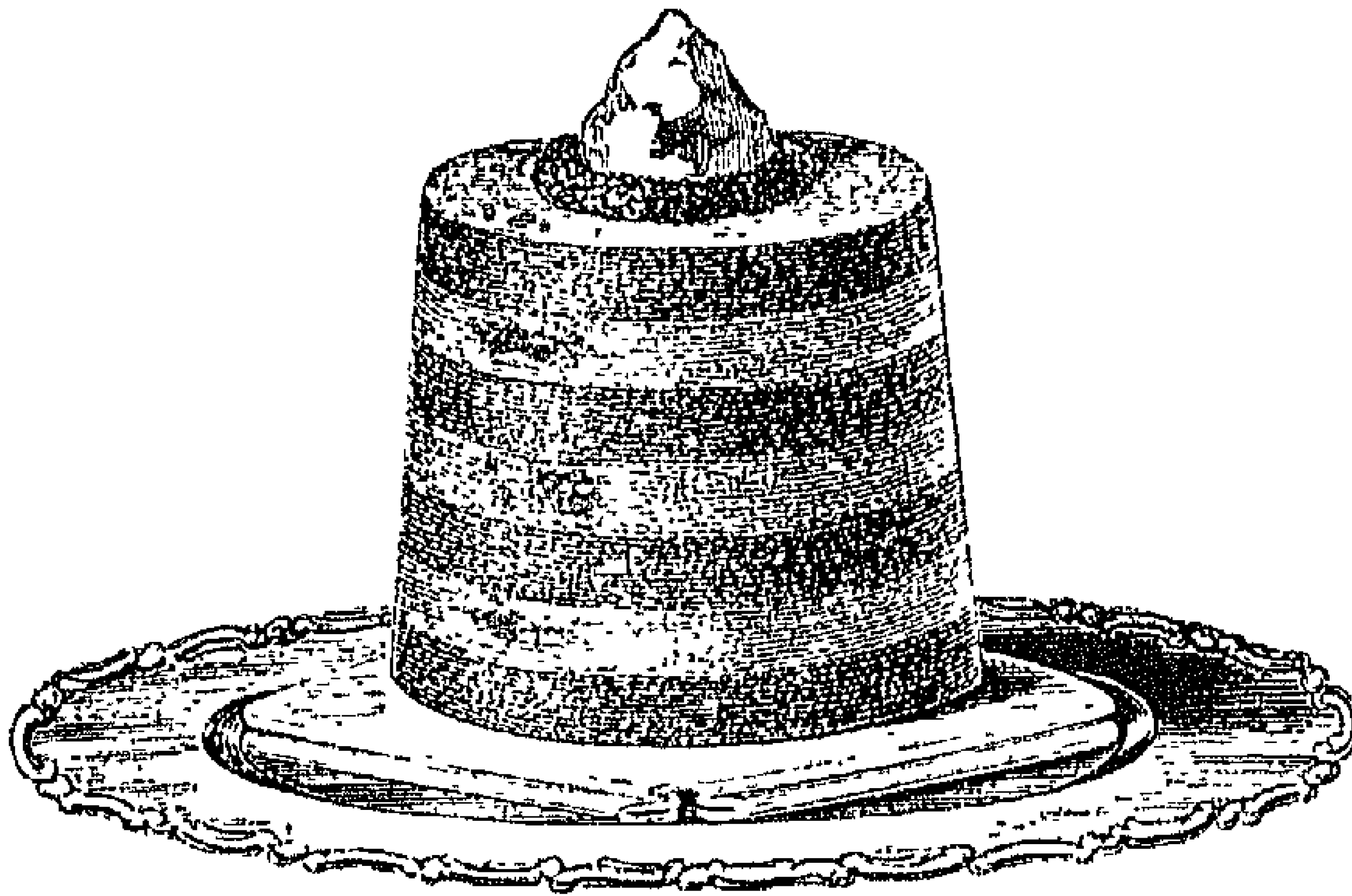
جاتو ملفى مومباردي Gateau Melvy Mombardie

هو أن تجهز الملفي مثل السابق تماما وعند ملئه بالكريمة يوضع طبقة من الكريمة وطبقة من أبو فروه مسوي بوريه بالسكر والمارسكينا مصفى من المنخل أو كياس بطاطس مثل الشعرية وطبقة أخري من الكريمة وهكذا حتى يصير مهرما من الوسط ثم يرش من أعلى بأبو فروة مصفى من المنخل ويرص حوله من الدائر جزء من أبو فروة صحيحة مسواة بالشراب ثم يقدم مثل السابق

جاتو ملفى الاكريم Gateau Melvy à Créme

هو أن تجهز عجينة من الفيتاج وتفردها فرداً رفيعا بسمك نصف سنتيمتر وتقطع ٥قطع مستديرة باتساع ٢٥ سنتيمتر تقريبا وترص على صينيه وتغرس بالشوكة وتترك مدة ١٥دقيقة وتسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يجف وبعد اتمام تسويتها تخرج من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تحضر القطعة الاولى وتكسى بمربة مشمش ويوضع فوقها قطعة أخرى وتكسى بكريم باتسرى السابق توضيحها ويوضع فوقها الثالثة وتكسى بالمربه وهكذا حتى تم القطع الخمس ثم تضغط عليها ضغطا خفيفا بصينية ثم تصلح الدوائر بالسكينة وتدهن بكريم باتسري وفستق أخضر مفروم وترش بسكر بودرة برائحة الفانيليا ثم تضعها في صحن مستدير به فوطة أو ورق دانتله ويقدم عند الطلب

جاتو ملفي الاجنواز Gateau Melvy à la genoise



(رسم ١٢٤)

هو أن تجهز تجهيزات الجنواز وتصب داخل صينية كبيرة مفروداً بأرضيتها ورقة مدهونة زبدة بسمك واحد سنتيمتر ونصف وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد أن تبرد تقلب على ترابيزه وينزع منها الورقة وتقطع قطعاً مستديرة بشكل اسطواني باتساع عشرون سنتيمتر وتصلح من الدوائر مقدار ثماني قطع وتقطع مقدار سبعة قطع من الوسط بقطاعة مستديرة بوسع ١٢ سنتيمتر ثم تدهن دوائر القطع بمارنج سويس ويرش أحدهما بالفستق والاخري بسكر سنترفيش وتوضع على صينية ثم تضعها فى فرن هادىء جداً حتى تجف المارنج ثم تحضر ثم القطعة الاولى التى بدون تقطيع من الوسط وتدهن بمربة مشمش ويوضع فوقها قطعة وتدهن من أعلى أيضاً بمربة المشمش حتى تنتهي الثماني قطع مرصوصة على ألوان مختلفة أحدها من السكر والاخرى من الفستق وبعد ذلك تملأ من الوسط بكريم شانتلي أو كريم بلومبيه مهرما ويصب حولها جليه مفروم وترسم بقطع من الفواكه المسكره وتوضع فى صحن مفروداً بداخله فوطة ويقدم

جاتو ديابل انوار Gateau Diable Noir

هو أن تحضر تورته من الجنواز بالشكولاته السابق ذكره ثم تشقها على ثلاث طبقات بالعرض وترش عليها جزء من الشربات ممزوج بالمارسكينه رشا خفيفا وبعد ذلك تكسي الطبقة الاولى بالجلاس وتفرد على الوجه وتوضع عليها الطبقة الثانية وهكذا الثالثة ثم تكسى من الاعلى والجوانب بالجناش وبعد ذلك تحضر كسارولة بها شكولات كوفرتيير وتوضع تحت الكسارولة إناء به ماءساخن لاجل ان تفك الشوكولاته وتقلب بملعقة خشب وعند ما تفك توضعها على الرخامة لاجل أن تبرد وترد في الكسارولة مرة أخرى لاجل ان تفك وبعد ذلك تفرد على ورقة اجلاسيه بطول ثلاثون سنتيمتر وعرض عشرون سنتيمتر وتفرد الشكولاته علي الورقة بسمك نصف سنتيمتر وتوضع في جهة جافة وعند ما تجف تقطع قطعاً وترص في دائر التورته وترش قطع كبيرة مهرمة من الاعلى بطول ١٢سم وتهرم ويرش قليلا من السكر البودرة رشاً خفيفا

جاتو بستاش Gateau Pistache

هو أن تحضر تورته من الجنواز السابق ذكره وتشقها على ثلاثة بالعرض وترشها بشراب ممزوج بقليل من المارسكينة رشا خفيفاً ثم تحضر مقدارا من الكريم أوبير بالفستق السابق ذكره ثم تفرد فوق القطعة الاولى من أعلى من الكريم اوبير وبرش عليها مقدارا من البندق المحمص بالسكر صحيح وتطبق عليها بالثانية وهكذا الثالثة ثم تكسى التورته من الاعلى والجوانب بالكريمه ويرش عليها فستق مفروم من اعلي والدائر وترش بسكر بودره رشا خفيفا ويرص عليه فستق محمص بشكل الرسم اما استعمال البندق المحمص الموضح فهو أن تحضر مقدار ٧٥ جرام سكر بودره وتوضعه في كسارولة مجففة وتضعها على النار وبها السكر ويفك على النار وهو جاف حتي يسيل وتحضر مقدار

١٠٠ جرام فستق مقشر صحيح وتحمصه في الفرن قليلا ثم يضاف على السكر المحلول ويقلب على النار مع السكر ويوضع على رخامة مدهونه زيت ويفكك من بعضه واحدة بعد الاخرى وكيفية استعماله كالسابق ذكره

جاتو سولى Gateau Soleil

هو أن تجهز مقدارا من عجينة الشو السابق ذكرها وتضعها في كيس ببلبلة ساده وتقطع بالكيس على صينية بحجم البليه وتدخل فى الفرن لاجل ان يسوى وبعد ان يسوى يخرج من الفرن ويترك حتي يبرد وبعد ذلك تخرم من الجنب وتملا بكريم بتاسرى السابق ذكرة بالكيس ببلبة سادة رفيعة ثم تحضر سكر كرامله مسوي على النار وتغمس الواحدة بسكر بودرة من اعلى وتضعها على الرخامة وهكذا الواحدة بعد الاخرى حتى تنتهى وبعد ذلك تحضر عليه صفيح مستدير باتساع قدرة ١٠ سنتيمترا وبطول ١٢ سنتيمترا أو عليه خوخ فاضيه وتدهن بالزيت من الخارج ثم توضع الشو بالسكر الكرامله فوق دائر العلبة من الخارج بنظام الصف فوق الثانى حتي يكون علو ١٢ سنتيمترا وبعد ذلك تخلع العلبه في النصف وتحضر جاتو ملفى مستدير ساده من أعلى من السابق ذكرة وبعد ذلك تضع الشو فوق الملفي وتحضر ايضا ١٢ بلومبيية كالسابق ذكرة في عجينة الفيتاج و١٢ كروت كالسابق ذكرة في عجينة الفيتاج ايضا وهو قراطيس وبعد ذلك تلصق البلومبيية بالسكر الكراملة على جانبة فوق الشو فى الصف الاول من اسفل في الدائر بنظام وايضا تلصق القراطيس من اعلى البلومبيية على الشو بعيل ويكون الدائر بنظام ويوضع في صحن كبير مفردا بداخلة ورقه دانتلة وبعد ذلك تحضر أقه فراولا وتنظفها من العنوق وتغسل بالماء ثم توضع فى شاشة على مصفاة وتحضر مقدار كيلو كريمة لباني وتضعها على الثلج وتخفقها بالسلك البيض حتي تهلب وتضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة وجزء من الفانيلية وتلف مع بعضها ثم تاخذ نصف الكريمه المخفوقة وتلف مع الفراوله وتملا بها الشو من الداخل ومن اعلى الملفى ويكون مهرم من اعلى وتوضع باقى الكريمة فى كيس ببلبله منقوشه وترسم من اعلى الفراولة وتملأ القراطيس بالكريمة ايضا وتغرس من الكريمه المرسوم فراوله بنظام بشكل الرسم وبعد ذلك يقدم

جاتو بتى دوك Gateau Petits duc

تحضيرات : — ٣٧٥ جرام لوز ابيض ناشف مفروم و٣٧٥ جرام سكر بودرة و٧٥ جرام زبدة سائلة و٧٥ جرام فيكيل و صفار ١٥ بيضة و بياض ١٥ بيضة وجزء فانيلية

العمل : تدق اللوز مع السكر في الجرن حتى يصير ناعما جدا وبعد ذلك يوضع في اناء بيضاوى وتضيف عليه صفار البيض وتخفق جيداً بالسلك مدة ربع ساعة حتى يسيل وتضرب بياض البيض مارنج في إناء آخر وبعد ذلك تضيف على صفار البيض الفيكيل والزبدة ويلف بالمقصوصة ويلف عليه بياض البيض المضروب حتي يمزج بعضة جيداً وبعد ذلك تحضر قوالب ساڤاران مستديرة وهي سابق ذكرها وتدهن بالزبدة وتتبن باللوز المفروم وتملا الاشياء الموضحة في القوالب وتدخل في فرن هادىء حتى تسوى وبعد التسوية يقلب على شباك من السلك وبعد أن يبرد يوضع في صحن ويرش عليه جزء من المارسكينة وتحضر كريمة لباني مضروبة على الثلج ممزوجة بسكر بودرة وجزء من الفانيليا وتملا بالكيس ببلبلة منقوشة وترسم مهرمه فى الوسط ويقدم

موم بنسيل Moum bençille

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ١٠٠ جرام فواكه مسكرة صفار ١٠ بيضات ، بياض ١٠ بيضات وجزء من الفانيليا

العمل : — هو أن تفرم الزبدة مع الدقيق بسكينة فرما ناعماً وتكون الزبدة مثلجة جداً وتوضع صفار البيض والسكر فى أناء بيضاوي ويضرب بالسلك جيداً مدة ربع ساعة ثم تضرب بياض البيض مارنج وتضع الزبدة المفرومه بالدقيق على صفار البيض ويلف بالمقصوصة مع لف المارنج ايضاً بهدوء حتى يمزج ببعضه ثم تحضر قوالب شارلوت وتدهن بالزبدة وتتبن باللوز المفروم وتملأ القوالب وتدخل الفرن حتى تسوى وبعد ذلك تخرج من الفرن ويقلب على شباك من السلك وعند ما يبرد يوضع فى صحن ويرش عليه جزء من الشراب مع جزء من المارسكينة ويقدم وتحضر مقداراً من الكريمة وتضرب على الثلج مع جزء سكر بودرة وجزء من الفانيليا وتوضع فى بنورة صغيرة وتقدم بجانب الحلوى

انواع الجاتو الصغير

تارتليت بالمشمش تارتليت دي ابريكو Tartelette d' abricots

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت الصغير السادة حسب العدد المطلوب ويدهن خفيفا بالزبدة ويبطن بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين أو يبطن بعجينة الفيتاج وتغرس العجين بالشوكه من داخل القالب ويبطن ايضا بطبقة خفيفة من مربة المشمش ويوضع في كل تارتليت نصف مشمشه مقلوبة وترش بقليل من السكر ويسوى فى فرن حامى وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد وبعد ذلك يخلع من القوالب ويدهن بالمربة

تارتليت بالخوخ : —وهو مثل تارتليت بالمشمس Tatelette de Pêches

تارتليت الافرانجيان Tartelette à la frangepane

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت الصغير حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة البات فونسيه أو عجينة الفيتاج وتغرس العجينة بالشوكة من الداخل وتدهن من الداخل بالمربة ايضا وتملأ بكريم فرانجيان باللوز وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته تخرج من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تخلع من القالب وتدهن بالمربة وبعد ذلك ترسم بجلاس رويال بالروم

تارتليت الاكوندية Tartelette àla Condé

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فلان وتبطن ايضا من الداخل

بمربة المشمش ويوضع في أرضيه التارتليت طبقة خفيفة من الارز المسوى باللبن ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يوضع فوق التارتليت نصف مشمشة او خوخه مستديرة ومقطعة بالقطاعة وتدهن بجليه تفاح أوجروزي وترش بفستق مفروم وتقدم وقت الطلب

تارتليت أوفلير دي اورانج   تارتليت بزهر البرتقال   Tartelettes aux Flaire de Orange

هو ان تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين أو عجينة الفيتاج ويغرس بالشوكة ويبطن بمربة مشمش ويملأ بكريم فرانجيان باللوز ممزوجة بمقدار من زهر البرتقال ويعمل فوق التارتليب من اعلى شوبطان مثل الصليب من نفس العجينة ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويتة يعفر بسكر بودره ويرد في الفرن ثانيا ليتورد من اعلى وبعد خروجه من الفرن يدهن احرف التارتليت بالمربه ويرش بالفستق

تارتليت اوفريز   تارتليت بالفراوله   Tartelettes aux Fralses

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت مستطيلة مثل القارب حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسية فين ويفرد بداخله ورقة أجلاسيه ويعبا بفاصوليا او ارز ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتة تنزع منة الورقة والفاصوليا او الارز وترص بداخلة الفراوله ويكسي بمربة فراوله مغليه مصفاه اوفرومبواز

ارتليت جرييه   Tartelettes grillées

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين ويدهن من الداخل بمربة المشمش ويملا ببورية تفاح ويقطع من العجينة قطعاً رفيعة مثل الشرايط وترص فوق التارتليت مثل الشباك ويدهن بصفار بيض خفيف ويسوى في فرن متوسط الحراره وعند اتمام تسويته يعفر بالسكر ويرد في الفرن ثانيا ليتورد من اعلى

تارتليت دي بوم   Tartelettes de Pommes

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت ويبطن بعجينة بات فونسية فين ويغرس بالشوكة ويملا ببورية تفاح ويرص فوق بوريه التفاح قطعا من التفاح مقطعة قطعا مستديرة مثل القرش مركبه فوق بعضها حتي يغطى وجه التارتليت ويعفر بسكر بودره ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته تضع نصف كريزة مسكرة في الوسط ويدهن التفاح من اعلى بمربه المشمش او التفاح

تارتليت اوزامانه   Tartelettes aux amandes

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة البات فونسيه فين وتغرس بالشوكه ويدهن بمربة المشمش ويملا بالتجهيزات الآتية

تدق في الجرن ١٢٥ جرام لوز مع قليل من الماء أو اللبن ثم تضعه في اناء و تمزج معه ١٢٥ جرام سكر بودرة وبيضتين صحيحتين وتخفقه بالملعقه مدة دقيقتين او ثلاثة ثم تضيف عليه بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج ومقدار ٥٠ جرام دقيق أو فيكيل أى دقيق بطاطس وقليل من قشر الليمون او البرتقال مبشورة و يسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يدهن بالمربة خفيفا ويكسى بفنضان برائحة البرتقال

تارتليت الا بليرين Tartelette à la Pélerine

هو أن تحضر مقدارا من التار تليت حسب العدد المطلوب بعجينة البات فونسية وتغرس بالشوكه وتدهن بمربة مشمش يابسه وتفرد فوقها طبقة من كريز فرانجيبان باللوز وتكسى الفرانجيبان أيضا بطبقة من المربه وتفرد عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع بقطاعة منقوشة باتساع التارتليت ثم تقطع قطعا أخري اقل اتساعا من الاولى وتثقب من الوسط بقطاعه صغيرة وتدهن الاولى بصفار بيض وترص (تركب) الثانية فوقها ويدهن احرف التارتليت بصفار بيض وتركب فوقها القطعتين ثم يدهن من اعلي بصفار خفيف ويسوي في فرن متوسط الحرارة وقبل خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة ويرد ثانياً فى الفرن ليتحمر السكر من أعلى

تارتليت دانواز Tartelettes danoises

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات افرول ويملأ من الداخل ببوريه تفاح برائحة الفانيليا ويسوى في فرن متوسط الحراره وبعد أن يبرد يدهن بمربة مشمش و يصب فوقه من الوسط كريم شانتلي

تارتليت دى بواد تارتليت بالكمثري Tartelettes de Poires

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينه بات فونسيه فين ويملا مقدار ثلاثة أرباعه ببوريه كمثرى وتضع فوق كل تارتليت من الوسط نصف كمثرى مسواة في قلب شراب باللون الاحمر ويرش بسكر بودرة ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وبعد خروجه من الفرن يكسي بشراب الكمثرى بعد أن يرسى مع جزء من مربة المشمش

تارتليت دي سريز تارتليت بالكريزه Tartelettes de Cerises

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت بعجينة بات فونسيه فين ويملأ بالكريز النيء وخالى من البذر ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يبرد يكسى بجيليه دى جروزى أو فرومبواز ويمكن أن يملا بالكريز المحفوظ داخل العلب بدلا من الكريز النيء

تارتليت أوري تارتليت بالارز Tartelettes au Riz

هو أن تبطن مقدا راً من التارتليت المستطيل مثل القارب حسب العدد المطلوب بعجينة بات فلان وتدهن بالمربة ويملا بأرز مسوي باللبن ويمزج معه قليلا من الزبدة وصفار بيض ويرش بالسكر ويسوى في فرن متوسط

الحرارة وبعد خروجه من الفرن يخلع من التارتليت وبعد أن يبرد يدهن بالمربة ويكسي بطبقة خفيفة من المارنج ويرسم بالمارنج ببلبلة رفيعة ثم تدخله في فرن هادىء جداً لتسوى المارنجة من أعلى

فانشونت الافرانجيبان — Fanchonnettes à la Frangibane

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فلان وتغرس بالشوكة وتدهن بمربة المشمش وتملأ بكريم فرانجيبان باللوز خفيفة قليلا عن المعتاد وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تخلع من القوالب وعند ما تبرد تدهن أولا بمربة المشمش ثم تكسى بطبقة من المارنج وترسم أيضاً بالمارنج بالكيس ببلبله رفيعة وتعفر بسكر بودرة وتدخلها في فرن هادىء ليسوى المارنج

فانشونت الاجروزي — Fanchonnettes à la groseille

هو أن تجهز فانشونت كالسابق ويرسم بالمارنج كالمتقدم وتجعل له صرة في الوسط بالمارنج وبعد أن يبرد تملأ من الوسط بچليه جروزي

بون نيف — Pont neufs

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فونسيه فين وتغرس بالشوكة وتدهن بمربة المشمش وتملأ بكريم فرانجيبان بزهر البرتقال وممزوج معها قليلا من صفار البيض النيء ويرص فوق التارتليت من أعلي ثلاثة اشرطة من العجين موضوعة بشكل صليب ويرش بسكر بودرة ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة

ميرلتون الاباريزين — Mirlitons à la Parisiens

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت مستدير سادة حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة الفيتاج مقطعة بقطاعة مستديرة منقوشة وتملأ بالتجهيزات الآتية :

١٠٠ جرام لوز مدقوق دقاناعما، ١٠٠ جرام سكر بودرة، ٣ بيضات، صفار ٤ بيضات، ١٠٠ جرام زبدة سائحة ويرش بسكر بودرة ويسوي في فرن هادىء

ميرلتون دي رويان — Mirlitons de Rouen

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين أو بقصاصة الفيتاج وتملأ بالتجهيزات الآتية : ...

قالب بابا صغير مملوء بسكر نصفه دقيق ومقدار اثنين أو ثلاثة بسكويت مكارو ويمزج ببيضتين صفارا وبياضا وقليل من قشر الليمون وتضع في ارضية كل قالب قطعة من الزبدة ويرش بالسكر ويسوي في فرن هادىء

ميرلتون أو بوم Mirlitons aux Pommes

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة الفيتاج وتغرس بالشوكه وتملأ بوريه تفاح مجفف تجفيفا جيداً وممزوج بقليل من الروم أو الفانيليا ويكسى التفاح بطبقة خفيفة من عجينة الشو الا كريم وترش من أعلى باللوز المفروم وقليل من السكر البودرة ويسوى فى فرن هادىء

برسيوز أوفروى كونفي (أي) برلييز بالفواكه المسكره Précieuses aux fruits Confites

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فلان ويغرس بالشوكه ويملا بالتجهيزات الاتية :

هو أن تمزج في سلطانية مقدار ١٠ جرام سكر، ٥٠ جرام فيكيل وبيضتين صحيحتين ، صفار ٣ بيضات وتمزجها ببعضها مزجا جيداً وتضع له ٥٠ جرام لوز مطحون وقليل من قشر الليمون مبشور و بياض ٣ بيضات مارنج ومقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعا صغيرة ويملأ التارتليت ويعفر بسكر بودره ويسوي فى فرن هادىء

روايو Royaux

هو ان تفرد عجينة الفيتاج بثخانة نصف سنتيمتر وتقطع قطعا مربعة مستطيلة وتكسى بجلاس رويال مخفوقا خفقا قليلا يصلح بطبقة خفيفة بالسكين ، يقطع قطعا مربعة مستطيلة بطول ٣ سنتيمترات وترش بسكر بودرة وترص فى صينية متباعدة عن بعضها وتسوى في فرن هادىء

روايـو أوز أمـاند روايـو باللوز Royaux aux amandes

هو أن تدق ١٢٥ جرام لوز مع بياض بيضه واحدة ثم يضاف عليه ١٠٠ جرام سكر بودرة ثم ترفع اللوز مع السكر وتضعة على الترابيزة وتدعكه على الترابيزة بيدك قليلا بعد ان تعفرحتى تصير مثل اليابسة وتفرد العجينة بالمردانه وتقطع قطعا مربعه بالطول باتساع ٦ سنتيمترات وتكسي بطبقة خفيفة من جلاس رويال وتعفر بسكر بودرة وتقطع بالعرض باتساع ٣ سنتمترات ثم ترفعها بحرف السكين وترص على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتترك مدة ٤ ساعات وتسوي فى فرن هادىء

كارولين Carro Lines

هو ان تبطن تارتليتا صغيرا مسلطحا بعجينة بات فونسية فين ويملا بالتجهيزات الاتيه وتضعها في باسين : — ٢٥٠ جرام سكر ، ٢٥٠ جرام دقيق ارز، ٣ بيضات ، ١٢٥ جرام زبدة سائحة وتمزجها بهدوء بدون خفق ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن هادىء

بارمنتيه Parmantiers

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة الفيتاج ثم تدق ١٢٥ جرام لوز

وتضيف عليها ٦ بيضات شيئا فشيئا ثم ترفعه فى حلة او باسين وتضيف عليه ١٢٥جرام سكر وتخفقة بالملعقة الخشب مدة ١٠ دقائق ويضاف عليه ١٢٥ جرام زبدة سائحة وملعقة من زهر البرتقال وتملا بها التارتليت ويعفر بالسكر بودرة ويسوي فى فرن هادىء

ابريكوتين Abricotins

هو ان تبطن مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فونسية فين وتغرس بالشوكة وتدهن بمربه مشمش وتملا بالتجهيزات الآتية : — هو ان تضع فى باسين او سلطانيه بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام لوز مطحون ، ١٢٥ جرام سكر وقليل من الفانيليا،٣ بيضات وتخفقها بالملعقة الخشب خفقا جيداً مدة ٢٠ دقيقه ثم تضيف عليه ٥٠ جرام مربه مشمش ، ٠٠ جرام زبدة سائحه وبعد ان يعبا في القوالب تعفر بسكر بودرة وتسوي في فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يخلع من التارتليت ويترك حتي يفرد ثم يصلح بالسكين من على حتي يصير سطح التارتليت متساوية ويدهن بالمربه بالفرشة ويرسم من الوسط بقطع من المشمش المسكر

تارتليت دبلوم Tartelettes Diplomes

هو ان تبطن مقدارا من التارتليت على حسب العدد المطلوب بعجينة بات فونسيه . ثم تخفق في باسين او حله بيضاوية مع ٢٥٠ جرام سكرا مع بياض ٦ بيضات وتضيف عليه مقدار ٢٥ جرام لوز مطحون و ٨٠ جرام دقيق و٨٠ جرام زبده سائحة وقليل من الفانيليا ثم يعبا في التارتليت ويسوى في فرن هادىء وبعد اخراجه من الفرن يخلع من القالب ويعفر بسكر بودرة

تارتليت رومين Tartelettes Romains

هو ان تبطن مقدارا من قوالب التارتليت بعجينة بات فونسية ويدهن بمربة مشمش ثم يمزج فى باسين مقدار ١٢٥ جرام لوز مطحون مع مقدارا من السكر ثم تضرب بياض ٦ بيضات مارنج واخيرا تمزج معها السكر واللوز ومقدار ملعقتين فواكه مسكرة ومقطعة قطعا رفيعه ويعبا داخل التارتليت مقدار ثلاثة ارباعة ويعفر بسكر بودرة ويسوي في فرن هادىء

تارتليت فلورانتين Tartelettes Florentins

هو ان تحضر مقدارا من التارتليت ويدهن بالزبدة ويبطن بفستق مفروم ثم يخفق فى باسين اوحلة بيضاويه مقدار ١٢٥ جرام سكر مع صفار ٦ بيضات بعد ان ينعم ويتجمد من كثرة الخفق وتضيف عليها مقدار بياض ٥ بيضات مضروبة مارنج و١٢٥ جرام دقيق،١٢٥ جرام زبدة سائحة قليلا و٥٠ جرام لوز مفروم ويعبا داخل التارتليت مقدار ثلاثة ارباع القالب ويرش من اعلى بلوز مفروم وسكر بودرة ويسوي في فرن هادىء

تارتليت كريمون Tartelettes Crémones

هو ان تبطن مقدارا من التار تليت بعجينه بات افرول ثم تخفق فى باسين اوحلة بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام سكرا مع صفار ٤ بيضات وعند ما يتجمد تضيف عليها مقدار ٩٠ جرام لوز مدقوق مع استمرار الخفق وتضيف عليها

بيضتين او احده بعد الاخرى ثم يضاف عليها ١٥ جرام فيكيل اى دقيق بطاطس ثم تمزج على مقدار ثلث هذه التجهيزات ملعقة بالشيكولاتة سائحه ثم تضع في كل تارتليت ملعقة من التجهيزات المزوجة بالشيكولاته ويملا باقى التارتليت بالجزء الابيض ويسوي فى فرن متوسط الحراره وبعد ان يبرد يصلح بالسكين من اعلى ويدهن بمربه المشمش ويكسي بفنضان برائحة المارسكينة

كونديه — Condés

هو ان تجهز عجينه الفيتاج وتمرد بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع مستطيلة بعرض ٦ سنتيمترات تقريبا وتكسى من أعلى بكونديه باللوز اي جلاس رويال ممزوج بلوز مفروم ويجب ان يكون خفيفا عن المعتاد ويقطع بالعرض قطعا مستطيله وتعفر بالسكر وترص على صينية متباعدة عن بعضها وتسوى في فرن متوسط الحرارة

كونديه او كونفتير — Condés aux ConFitures

هو أن تفرد عجينه الزبدة كالمتقدم ذكرها بتخانه اقل من الاولى وتقطع بالطول بعرض ٧ سنتيمترات وتدهن بمربة المشمش وتضع طبقه اخرى من عجينه الفيتاج فوق المربة ويكسى من اعلى بكونديه باللوز اي جلاس رويال خفيف ممزوج بلوز مفروم وتعفر من اعلى بسكر بودرة ثم تقطع بالعرض باتساع ٣ سنتيمترات وترص على صينية وتسوي فى فرن اديء وعند اخراجها من الفرن يساوى مثل بعضها

كونديه فليكس — Condes Félix

هو ان تفرد عجينه الزبدة اي عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع بالطول باتساع ٧ سنتيمترات وتكسى بطبقة خفيفة من كريم فرانجيان ويكسى بطبقه اخرى فوق الكريم فرانجيان من الكونديه باللوز اي جلاس رويال خفيف ممزوج بلوز مفروم ويعفر بسكر بودرة ويقطع بالعرض باتساع ٣ سنتيمترات ويرص على صينيه وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اخراجها من الفرن تصلح مثل بعضها بالسكين وبعد ان تبرد يرسم بجليه جروزي او تفاح وتقطع قطعا سامبوكسه

بوربون كونديه — Bourbon Condés

هو أن تفرد عجينة الفيتاج كالمتقدم ذكرها وتقطع بالطول بعرض ٧ سنتيمترات وتدهن بمربه الفراصيا وتكسي من اعلى المربة بكونديه باللوز كالمتقدم ويعفر بالسكر ويقطع مربع مستطيل بعرض ٣ سنتيمترات ويرص في صينيه ويسوى في فرن هادىء

هيريسون او بوم — Herissons aux Pommes

هوان تبطن مقدارا من قوالب التارتليت بعجينه الفيتاج وترص بالشوكه ويدهن القالب من الداخل بمربه مشمش او يملا بوريه تفاح ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وعند اخراجه من الفرن يدهن بمربه مشمش وبعد ان يبرد يكسي من اعلى بمارنج مهرمة بيضاوى ثم يغرس اعلى المارنج والجوانب بلوز فليه مغروس بالطول حتى يصير مثل شوك القنفذ ويعفر بسكر بودرة ويدخل في فرن هادىء ليتورد من اعلى ويمكن ان تضع كريم فرانجيان بدلا من بوريه تفاح

تارتليت كابريس — Tartelettes Caprices

هو ان تحضر مقدارا من التارتليت ويدهن بالزبدة ويملا مقدار نصف العجينه بريوش ثم يترك في جهة دافئه ليتخمر ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك يقطع من اعلاة طبقه ويخلى من الوسط ويملا بكريم أو بير باللوز ويغطي ثانيا بالقطعة المنزوعه منه ويدهن بالمربة ويكسى بالفنضان برائحه المارسكينه

كابريس اوزاماند — Capriees aux amandes

هو أن تبطن مقدارا من قوالب التارتليت بعجينه الفيتاج ثم تغرس بالشوكه وتضع في ياسين او حلة بيضاوى مقدار ١٢٥ جرام زبدة مع ٦٠ جرام لوز مفروم او مدقوق و ٣٠ جرام دقيق و ٣٠ جرام قشر فواكه مسكرة مفروم وتمزج مزجا جيدا بعضها مع بياض ٦ بيضات مضروبه مارنج وتعبا داخل التارتليت ثم ترص من اعلى بسكر سنترفيش ويسوى في في فرن هادىء

تارتليت ماروكان — Tartelettes morocains

هو ان تحضر مقدار من التارتليت مسطيلا كالقارب ويبطن بعجينة بات فونسية فين ويفرد داخلها ورق اجلاسية ويعبا بفاصوليا او ارز ويسوي في فرن هادىء وبعد اتمام تسويته ترفع الورقة والفاصوليا او الارزو يبطن بطبقة خفيفه من الارضية بمربة المشمش ثم يملا القالب ببورية ابو فروة ممزوجا بالسكر ورائحة الفانيليا ويكسى بمارنج خفيف وبرسم ايضا بالمارنج ويعفر بسكر بودرة ويدخل في فرن هاديء جدا لاجل ان يسوى المارنج

ڤيرجينيان — Virginiens

هو ان تحضر عجينه الفيتاج وتفرد على الترابيزه بتخانه ثلاثه مليمترات او ثلث سنتيمتر وتقطع بقطاعة مستديره باتساع ٨ سنتيمترات وتدهن بالماء وتضع وسط كل قطعة ملعقة صغيرة من مربة المشمش ثم يطبق كل اثنين بدون ضبط ويرص على صينية متباعدة عن بعض ويدهن بصفار بيض خفيف ويسوي في فرن هاديء وقبل اخراجه من الفرن يعفر بسكر بودرة ويرد في فرن ثانيا ليتورد السكر من اعلى

دارتو اجلاسية — Dartois glacés

هو ان تفرد عجينة بات فونسيه فين على ترابيزة وتقطع بالطول باتساع ٨ سنتيمترات وتوضع فوق الصينية وتكسى بطبقه من بورية التفاح ممزوجة بمربه المشمش بتخانة نصف سنتيمتر وتسوي في فرن هاديء وبعد ان تبرد تدهن من اعلى بمربة مشمش ويكسى بفنضان برائحه المارسكينة وبعد ذلك تقطع قطعاً مربعة باتساع ٦ سنتيمترات

دارتو ادي بوم — Dartois de Pommes

هو ان تفرد عجينه بات فونسيه فين ممزوج معها قليلا من السكر بتخانه نصف سنتيمتر وتقطع بالطول باتساع ٨ سنتيمترات وتضعها في صينية مدهونة بالزبدة ويوضع في وسطها بالطول بوريه تفاح جاف ويدهن احرف العجينه

بصفار بيض وتغطى العجينة من اعلاها بطبقه من عجينة الفيتاج ثم تدهن من اعلى بصفار بيض ايضا وتشرط من اعلى قليلا بالسكين باتساع ٦ سنتيمترات وتسوى فى فرن متوسط الحراره وعند ماتسوي الارضية والطبقة الاعلى تعفر بسكر بودرة وتدخل الفرن ثانيا لتتورد من اعلى وبعد ان تبرد قليلا تقطع قطعاً مربعه مستطيلة

دارتوا بوم الانجليز Dartois de Pammes ala anglaisa

هو أن تفرد عجينه بات فونسيه فين ممزوج معها قليلا من السكر وتقطع مستطيله باتساع ٨ سنتيمترات وتوضع في صينيه ويدهن احرف العجينه بصفار بيض وتضع على حرف العجينه بالطول شريطارفيعاً من نفس العجينة وتكسي العجينة من الوسط بيوريه تفاح مجفف ممزوج بقليل من مربه المشمش ثم تقطع مقدارا من التفاح قطعا رفيعه وترص فوق بوريه التفاح مركب فوق بعضه وترش بسكر بودرة وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اخراجها من الفرن تدهن من اعلى بمربة مشمش وبعد أن تبرد تقطع بالعرض باتساع ٦ سنتيمترات

دارتوا مانون Dartais manon

هو ان تجهز كريم فانشونت بالتجهيزات الاتيه :—

تضع فى باسين او حله بيضاويه مقدار صفار ٤ بيضات ، ٥٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام سكر بودره ومقدار ($\frac{1}{8}$) ثمن اتر كريمه لبانى وقشر الليمون المبشور وتمزج هذه المقادير مع بعضها مزجا جيدا وتضعها على نار متوسطة الحرارة مع استمرار التقليب حتى تربط الكريمة بدون غليان وتترك بيداً عن النار حتى تبرد ثم تفرد عجينه الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر ثم تقطع بالطول بعرض ١ سنتيمترات وتضعها فوق الصينية وتدهن احرف العجينة بصفار بيض ويفرد فوق العجينة الكريمة الموضحة ويغطى بطبقه اخري من العجينة ويدهن من اعلى بصفار بيض وتشرط بالسكين باتساع ٣ سنتيمترات وتسوي فى فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يعفر بالسكر ويدخل الفرن ثانيا ليتورد من اعلى وبعد ان يبرد قليلا يقطع حسب العلامات الموجودة اعلاه كمثل ذلك تكون حجم القطعة

جالوزي Jalousies

هو مثل الدارتوا ويحشى بمربة المشمش

كومرسى Commercys

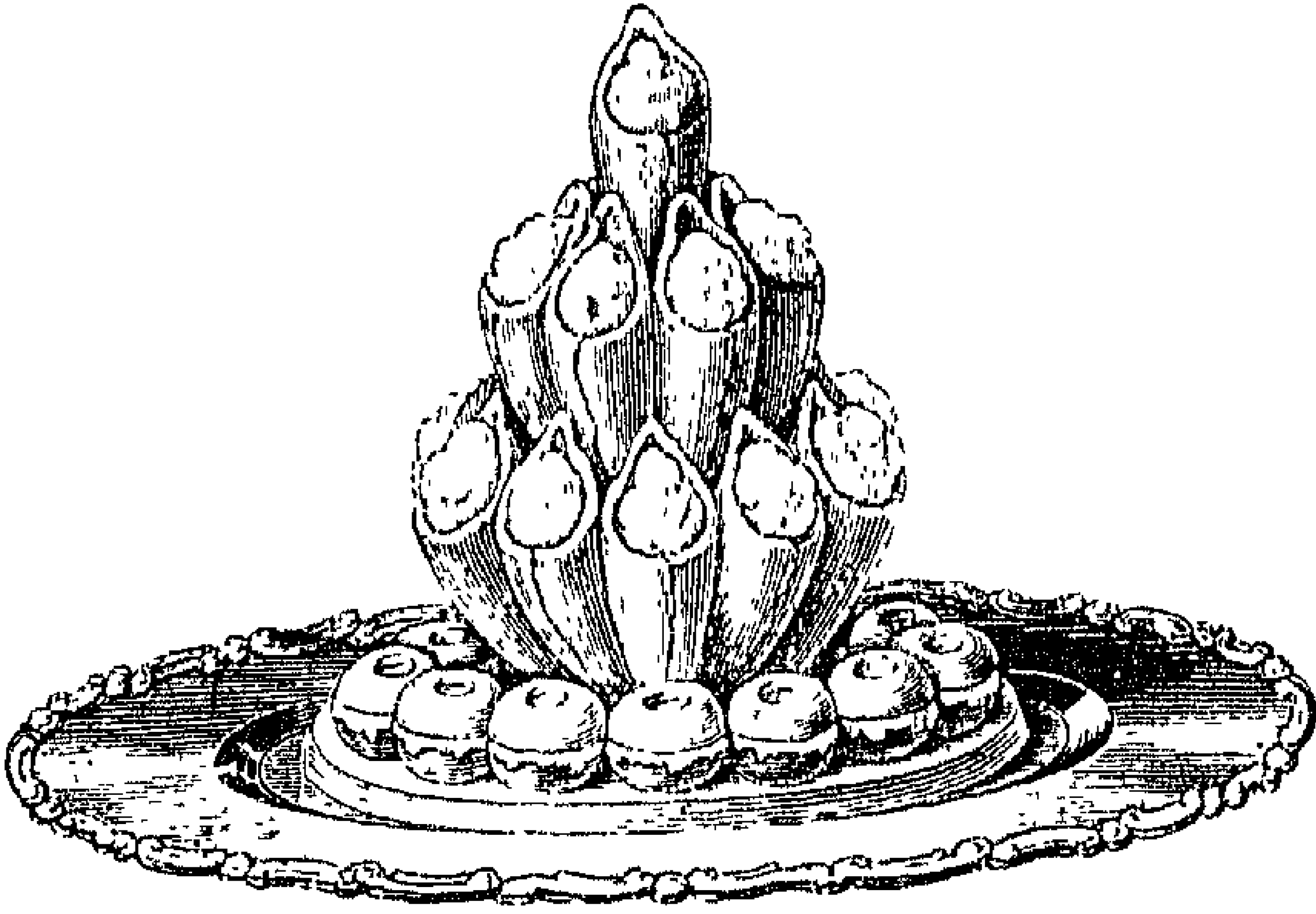
هو أن تحضر قوالب مادلين وتدهن بالزبدة ويعفر بالدقيق وتملا بالتجهيزات الاتيه :

هو ان تضع فى سلطانية ١٢٥ جرام سكر بودرة و ١٢٥ جرام دقيق و١٢٥ جرام زبدة سائحة وبيضتين وصفار ثلاث بيضات وقشر الليمون او البرتقال وتمزج هذه المقادير مع بعضها بهدوء ثم تضيف عليه بياض ثلاث بيضات مضروبة مارنج وتعبا داخل قوالب المادلين ويسوي في فرن متوسط الحرارة

كورنيه الاشانتلى Cornees à la Chantlliy

هو ان تضع في سلطانية مقدار ١٢٥ جرام سكر و ٩٠ جرام دقيق و٤٠ جرام لوز مطحون وتمزج بياض ثلاث

او اربع بيضات بدون خفق ويجب ان تكون العجينة سائله قليلا ثم تحضر صينية وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ثم يؤخذ من هذه التجهيزات ملعقة قهوة صغيرة وتضعها في الصينية ويفرد قليلا بملعقه وهكذا الي ان تمتلىء الصينية ويجب ان تكون متباعدة عن بعضها وتسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تضع الصينيه على جانب الفرن بجانب الحرارة وترفع كل قطعة بالسكين وتلف مثل القرطاس على قطعة من الخشب مخصوص لذلك (ان لم يكن موجود قطعة الخشب تلف وتوضع داخل بلابل الكيس) ويضغط على



كورنية الاشانتلي (رسم ١٢٥)

الحرف لثلا يفك وهكذا حتى يتم وبعد ان تبرد تملا بكريم شانتلى ورص على قاعدة من الجنوازملصوقة حول قالب صغير من عجينة الباتا فونسية موضوعة على شكل اهرام وحولها من الدائر مارنج بكريم شانتلي

شارل العاشر Charles dix

هو ان تجهز عجينه يابسه بالتجهيزات الاتيه · —

٢٥٠ جرام لوز و ٦٠ جرام سكر وبياض ثلاث بيضات وتغطى لتستريح مدة ساعه ثم تفرد بالمردانة على الترابيزة وتقطع بالطول بعرض ٦ سنتيمترات وتدهن بمربة المشمش نصف سنتيمتر ويكسى من فوق المربه بكوندية باللوز اي بجلاس رويال خفيفا ممزوجا بلوز مفروم ويعفر بالسكر ويقطع بالعرض باتساع سنتيمترين ويرص على صينيه مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق ويسوى فى فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يخلع بالسكين ويترك حتى يبرد

باند باريزيان بلانش Pande Parisienne Blanche

هو ان تقشر مقدار ٢٥٠ جرام لوز ويفرم بالماكينة وتمزج معة مقدار ٢٥٠ جرام سكر وتدق فى الجرن مع بياض ثلاث بيضات حتي يصير ناعما جدا ثم تمزجه باليد بمقدار ثمن ($\frac{1}{8}$) لتر كريمه حتى تصير عجينة لينه وبعد ان تجف توضع في الثلاجه ثم تمزج معة ايضا بملعقة خشب مقدار ٤٠ جرام دقيق ، بياض ٥ بيضات مضروبه مارنج وقليل من قشر البرتقال مبشور ويقسم على اثنين ويفرد كل قسم في صينيه على ورقة بتخانة نصف سنتيمتر ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسوينه يترك الي ان يبرد ثم تبلل الورقة خفيفا بالماء حتى يمكن نزعها من البسكويت ثم تكسي احدى القطعتين بكريم اوبير ملونه قليل باللون الاحمر وقليلا من رائحه السكيراسون وتركب القطعه الثانيه فوقها ويقطع منها قطعا صغيرة ومربعة وتكسى القطع بجلاس فنضان باللون البرتقالى وتضع له قليلا من رائحة السكيراسون وترسم من الوسط بقشر البرتقال المسكر

باند باريزيان شيكولات Pande Parisienne Chocolat

تحضر مقدار ٧٥٠ جرام لوز مدقوق دقا ناعما و ١٢٥ جرام بندق مدقوق دقا ناعما وتمزج مع بياض ٥ بيضات وتضع

له ايضا بياض ٨ بيضات مضروبه مارنج ومقدار ٢٠٠ جرام زبدة سائحة ومقدار ٢٠٠ جرام شيكولاتة مفكوكه ثم يفرد على ورقه مثل باريزيان يلانش المتقدم ويسوي في فرن متوسط الحرارة ثم تضع طبقتين فوق بعضها وتحشي بين الطبقه والاخرى كريم اوبير بالفستق وتقطع قطعاً صغيرة مربعه مستطيلة وتكسي بفنضان بالشيكولاتة وتضع فوق كل قطعة قليلا من الفستق المفروم وتجفف في الثلاجه

بوند شيري Pondichérys

هو أن تفرد عجينة بات فلان بتخانة نصف ستنيمتر وتقطع مستطيلة بعرض ٦ سنتيمترات وترص علي صينيه قطعتين مثل بعضها وتسوى فى فرن متوسط الحراره مقدار نصف تسوية ثم تخرجها من الفرن وتكسي الطبقه الاولى بعجينة لوز لينه قليلا عن المعتاد وممزوج معها مقدارا من الفستق الاخضر وتضع فوقها الطبقه الاخرى وتحز علامات بين الواحدة والاخرى ٢ او ٣ سنتيمترات وتكسي من أعلى بيرالنية اى بجلاس رويال ممزجا بلوز مفروم وترش بسكر بودرة خفيفا وترد في الفرن حتى يتم تسويتها وبعد خروجها من الفرن تقطع على حسب العلامات

فنانسيير الا كريم Financiers à la Creme

هو أن تضرب في باسين او حله بيضاوية مقدار ٨ بيضات مارنج وتمزج معه ٢٥٠ جرام سكر بودره،١٧٥ جرام لوز مدقوق ومقدار ١٠٠ جرام فيكيل اى دقيق بطاطس و١٢٥ جرام زبدة سائحه وتعبا داخل قوالب صغيرة ومستديرة مثل الكعكة مدهونه زبدة ومعفوره بالدقيق ويسوي في فرن هادىء وبعد ان يبرد يدهن القالب بالمربة ويكسي بفنضان برائحه الڤانيليا ويملا من الوسط بكريم شانتلى

جاتو كونفرساسيون Gateau Conversatians

هو أن تفرد عجينة بات فلان او عجينة الفيتاج ثم تحضر الطوق الصغير المخصص للعجين مثل التورته وتضعة فى صينية ويبطن من الارضية والجوانب بالعجينه ويملا بكريم فرانچيان باللوز ممزوج معة مقدارا من الفواكة المسكرة مقطعه قطعاً صغير وتكسي السكريعه اعلى بجلاس رويال ثم تقطع قطعاً من العجين مثل الشرايط وترص فوق العجينة بالطول وكذلك بالعرض حتى تصير مثل الشباك وتسوي في فرن متوسط الحرارة

باندباريزيان اوكافيه اي بالقهوة Pande Parisinne aux Café

هو أن تجهز عجينة بات اماند مقدار نصف كيلو أي تدق ٥٠٠ جرام لوز ناعم مع مثل هذا المقدار سكر ويمزج بمقدار بياض ٥ بيضات ويدق مع بعضها حتى يصير ناعما جدا ثم يمزج معه مقدار اربعة ملاعق من خلاصة القهوة ومقدار فنجانين قهوة كريمة لبانى ويمزج مزجاً جيداً بالملعقه الخشب وتضع لها ١٠٠ جرام زبدة سائحة و٨٠ جرام دقيق ، بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج وتفرد على ورقة مثل باندباريزيان يلانش السابق ذكرة وتسويتها واحد وبعد اتمام تسوية تبلل الورق بالماء قليلا وتنزع منه وتضعها طبقتين فوق بعضها وتضع بين الطبقه والاخرى كريم مارون الموضحة في انواع السكريمة وبعد ذلك تقطع قطعاً مربعه مستطيله وتكسي فنضان بخلاصة القهوة

كريكيت Criquettes

هو أن تجهز باند باريزيان بلانش كالسابق شرحة ويحشى بين الطبقتين بكريم اوبير ممزوج معه لوز برالينيـه نصف تكسير ومقدار من الاناناس المسكر مفروم وبعد ذلك يوضع فى الثلاجة ليجف ويكسي بفنضان باللون الاحمر ويقطع قطعا صغيرة مربعة مستطيله

دوراس Doras

هو أن تجهز باند باريزيان شيكولات كالسابق توضيحة ويحشي بين الطبقة والاخرى بالتجهيزات الاتية : — الثلث ($\frac{1}{3}$) كريم جاناش والثلث الثانى لوز برالينية والثلث الاخير زبدة طازجة ويمزج مع بعضها مزجاً جيدا بملعقة خشب ويوضع في الثلاجه ليجف

ويقطع قطعا صغير مربعة مستطيلة ويكسي بفنضان بالشيكولاتة

فريان موكا Friands mokas

هو أن تجهز تجهيزات بسكويت الا اكوبير وتصب على صينية مدهونه بالزبدة ومعفورة بالدقيق على شكل بيضاوي وترش بلوز مفروم وسكر بوردة وتسوى فى فرن هادي وبعد أن تبرد تكسي من جانبها الاسفل بكريم اوبير بالفستق وتصلح بالسكين بيضاويا وترسم بنفس الـكريمة

بسكويت فريان Biscuits Friand

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام لوز مدقوق مع صفار ثلاث بيضات، ١٠٠ جرام دقيق، ٥٠ جرام فيكيل أي دقيق بطاطس ، ٧٥ جرام زبدة سائحة ، صفار ١٥ بيضة ، بياض ٨ بيضات مضروب مارنج وقليل من الفانيليا

العمل : — تضع السكر في باسين اوحلة بيضاوية وتضيف علية صفار البيض ويضرب بالسلك مدة ربع ساعة ثم تضيف عليه اللوز والدقيق والزبدة وبياض البيض والفيكيل والفانيليا وبعافى الـكبس بيلبله سادة وبصب مستديرا على صينيه مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق ويسوي فى فرن هادىء وبعد ان يبرد يدهن من اسفله بالمربه ويكسى بجلاس فنضان بالمارسكينة ويرسم بفستق مقسوم على اثنين مثل الوردة

تارتليت دوفان Tartelettes douphins

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت ويبطن بعجينة بات أفرول الموضحه فى انواع العجين ويسوى أيضا معبأ بفاصوليا او ارز وبعد ذلك يفرغ من الفاصوليا او الارز ويمزج مع كريم بابا روابا لفواولة ويعبا داخل التارتليت ويصلح من اعلى بالسكين بشكل بيضاوى ويرسم بكريم شانتلي ببلبلة رفيعه ويزخرف فوق الرسم بقطع من الـكرفس المسكر

سامارتين Samaratine

هو أن تسوى جنوازا باللوز السابق توضيحه في صينيه بتخانة سنتيمتر وبعد ان يبرد يقطع بقطاعه مستديرة

مثل البوشية ويقطع ايضا من الوسط بقطاعه اصغر من الاولي ويركب كل ثلاثة فوق بعضها وتدهن بالمربه وتوضع فوق قطعة بدون فتح من الوسط وتدهن من اعلى بالمربة وكذا من الدائر والجوانب أيضا ويكسى بفنضان برائحة البرتقال ويرسم من اعلاه بالفستق وعلا من الداخل بكريم باباروا بالبرتقال او الاناناس

رابيليه Rabelais

هو أن تحضر عجينة بات افرول وتفرد على الترابيزة بتخانه نصف سنتيمتر وتقطع بقطاعة مستديرة ثم ترص في صينية وتسوى فى فرن هادىء وعند خروجها من الفرن تترك حتى تبرد وبعد ذلك يلصق على دائر كل قطعة شو الاكريم صغير مثل البندق مغطس فى الكراملة وعلا من الوسط بكريم باباروا بالفراولة

ليونيه Lyonnais

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت مستطيل مثل القارب ويبطن بعجينة بات فونسية ويسوى في فرن متوسط الحرارة مملوء فاصوليا ثم يفضي منه الفاصوليا وبعد ان يدهن من الداخل بالمربة وعلا بكريم بارون الموضحة فى أنواع الكريمة بشرط أن تكون يابسة أكثر من المعتاد ويكسي من أعلى بالمارنج ويعفر بسكر بودرة ويدخل ثانياً في فرن هادىء لتسويه المارنج

بسكويت ملانيه Biscuits milanais

هو أن تفرد عجينة بات افرول رفيعة جداً فى صينية الفرن وتدهن من أعلى بصفار بيض وتعفر بالسكر وتسوي في فرن هادىء وعند خروجها من الفرن تقسم على اثنين وبعد أن تبرد وتكسى قطعة بمربة مشمش وتضع القطعة الاخري فوق الاولى بحيث تكون الجهة المرشوشة بالسكر من أعلى ومن أسفل ويقطع قطعاً صغيرة مربعة مستطيلة

برنس دى جال Princes de Galles

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت ويبطن بعجينة بات فلان رفيع ثم تدق مقدار ١٥٠ جرام لوز مع صفار بيضتين ومقدار ملعقتين أو ثلاث كرش وبعد ذلك يصفي من المنخل ثم تخفق في باسين ٢٥٠ جرام سكر وصفار ٨ بيضات بملعقة خشب حتى تنعم من كثرة الخفق عند ذلك تضيف عليه اللوز وبعد ذلك تمزج معه ١٥٠ جرام زبدة سائحة وأخيرا تضع له بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ داخل التارتليت ويسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد يدهن بالمربة ويكسى بفنضان برائحة الكرش ويرسم بقطع من الفواكة المسكرة

برو فترول أو فريز أى بالفراولة Profitereroles aux Fraises

هو أن تحضر عجينة الشو الاكريم الموضحة في أنواع العجين وتصب على صينية ببلبلة سادة مثل البندق متباعد عن بعضه ويسوى في فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يفتح من أسفل قطعة صغيرة مثل الغطاء بدون أن تفصل ثم تدهن من أعلا بالمربه خفيفاً وتكسي بفنضان خفيفاً برائحة الفانيليا وبعد أن تجف يفتح

الغطاء وتملأ بالكيس بكريم باباروا بالفراولة وذلك عند الطلب وترص فى صحن مهرمة وتضع له من الدائر بالكيس كريم شانتلى ممزوجة بفستق آخر مفروم

برو فترول الاكريم Profiterotes ala Créme

هو أن تجهز بروفترول كالسابق وبعد أن يبرد يفتح قطعة مستديرة مثل الغطاء من الاسفل بدون أن تفصل وتملأ بالكيس بكريم شانتلي ويدهن بالمربه ويكسي بفنضان شيكولاته خفيف وبعد أن يجف يرص في صحن على ورق دانتله

برو فترول أو شيكولاته Profiteroles aux chicolat

هو مثل بروفترول الاكريم السابق الا أنه لايكسى بفنضان ويرص في سلطانية بللور أو صحن غويط. ويرص بداخلها البروفترول مهرم ويكسى بصلصة شيكولاته مثلجه

شو الاكريم Chaux à la Créme

هو ان تحضر عجينة الشو الاكريم الموضحة في انواع العجين تحت عنوان عجينة بات أشوباتسيبه (لأجل الحلواني) وتصب بالكيس ببلبله ساده بقدر المشمش متباعدا عن بعضه ويدهن بصفار بيض ويرش بسكر من الوسط ويسوي في فرن هاديء وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يفتح من اعلى فتحة مستديرة مثل الغطاء ويملأ بكريم شانتلي برائحة الفانيليا

شو برا لينيه Choux Pralinés

هو أن تصب عجينة الشو كالمتقدمة على صينية بقدر المشمش كالسابق توضيحه وتدهن بصفار بيض من اعلا وترش بلوز مفروم ويعفر بسكر بودرة ويسوى في فرن هاديء وبعد ان يبرد يفتح من اعلاه فتحة مستديرة ويملا بكريم بتاسرى

شو الاكريم موكا. Chaux à la Créme moka

وهو أن تصب عجينة الشو في صينية بقدر المشمش متباعدا عن بعضه ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن هاديء وبعد أن يفرد يفتح من أعلى ويملأ بكريم شانتلي بخلاصة القهوة او كريم بتاسري ممزوجا بخلاصة القهوة وتدهن بالمربة وتكسى بفنضان بخلاصة القهوة

شو الاكريم جرييه Choux à la Créme grillées

وهو مثل شو الاكريم برالينيه

شو الا كريم دانتي — Choux à la Crén Dantin

هو أن تصب عجينة الشو الا كريم على صنية بقدر المشمش متباعدا عن بعضه وندهن بصفار بيض ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن هاديء و بعد ان يبرد يغطس في سكر كراملة من اعلا ويرش بالفستق ويفتح من الجنب ويملأ بكريم باباروا بالفراولة

بان دي لامك اي عيش مكه — Pain de la meque

هو أن تحضر عجينة بات اشو بان دي لامك الموضحة في انواع العجين ثم تأخذ منها بملعقة من ملاعق الشوربة في جانب الكسارولة كي تتساوى ثم تضعها في صينية حتى تصير القطعة بيضاوية وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ويشترط أن يكون متباعدا عن بعضه ويرش بسكر سنترفيش ويترك مدة دقيقتين او ثلاث ثم يسوى في فرن هاديء وبعد أتمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يملأ بالمربة أو يخدم سادة والافضل ان يخدم بدون مربه مع الشاي أو بالكيس .

بان الا دوشيس — Pain à la duchosse

وهو أن تحضر عجينة بات لشوفين الموضحة في أنواع العجين وتصب بالكيس ببلبلة سادة مستطيلا بطول ٨ أو ٩ سنتيمترات وبتخانة سنتيمترين ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن هاديء وبعد أن يبرد يفتح من الجانب ويملأ بكريم شانتلي مصبوبة بالكيس ببلبلة رفيعة ويمزج مع الكريمة أى نوع من بوريه الفواكه مثل فراولة أو أناناس أو فرومبواز أو خوخ ويدهن خفيفاً بالمربة ويكسي بالفنضان . .

سلامبو — Salammbos

هو أن تحضر عجينة بات اشوفين وتصب بالكيس ببلبله سادة أكبر قليلا من حجم البندق وتسوى في فرن هاديء وبعد أن تبرد تملأ ببوريه مشمش وتجلس بسكر كرامله وتلف بالفستق ثم تلصق كل ثلاثة مع بعضها وترص في صحن مهرمة

كليكو — Klikos

هو أن تسوى شو الا كريم مثل سلامبو السابق ذكره ويملأ بكريم أوبير بالقهوة ويدهن بمربة المشمش ويكسى بفنضان بخلاصه القهوة ويرص على قاعدة صغيرة مستديرة من عجينة البات فونسيه أو خلافها وبعد تجفيف الفنضان يرص ثلاثة فوقها وأعلاها واحدة وتحزم بشريط من كريم الشيكولاته مصبوبة ببلبلة خفيفه

مينون الا باريزيان — Mignons à la Parisiens

وهو أن تصب عجينة بات اشوفين ببلبله سادة متوسطه نصف دائرة مثل الهلال وتسوى في فرن هاديء وبعد أن تبرد تفتح من أسفل وتملأ بكريم او بير ممزوجة ببوريه فراولة وتدهن بالمربة وتكسى بفنضان أحمر بالفراولة

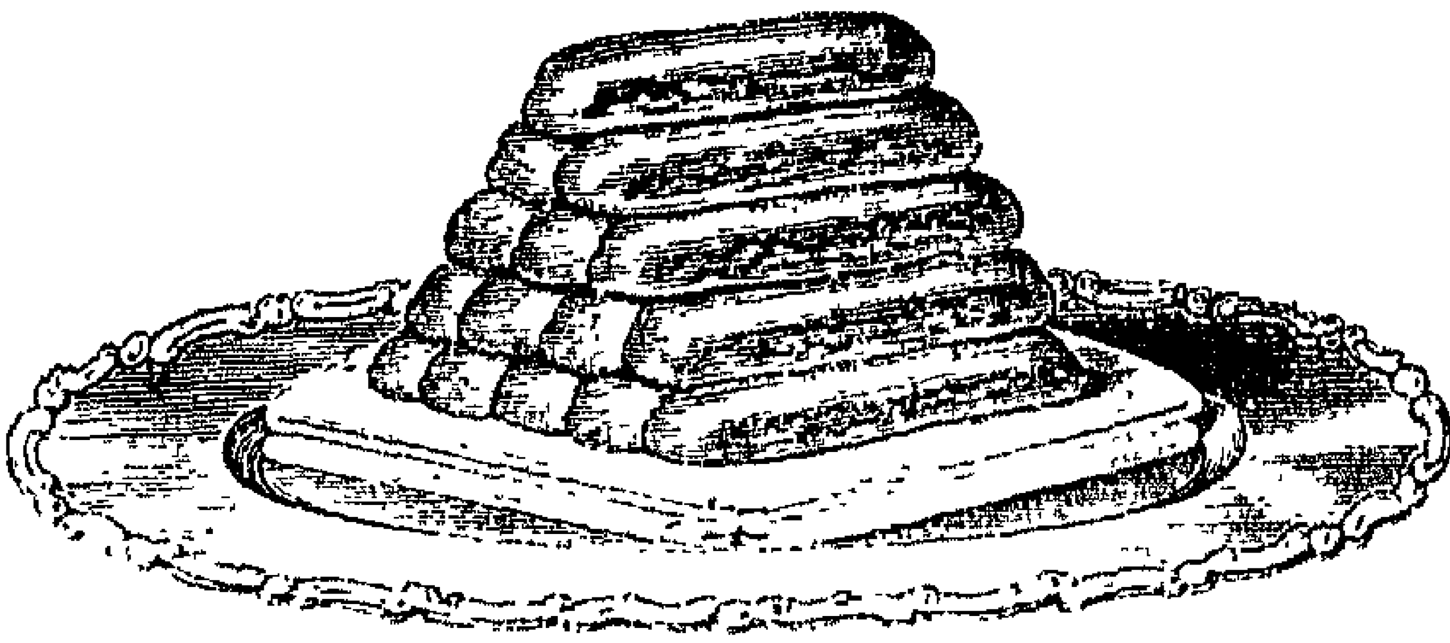
سيلستين Célestins

وهو أن تجهز عجينه بات اشوفين وتصب بالكيس ببلبلة متوسطة بطول ٨ أو ١٠ سنتيمتر ويدهن بصفار بيض ويرش بلوز مفروم وقبل خروجه من الفرن يعفر بسكر بودرة ويرد ثانيا حتي يورد من أعلى وبعد أن يبرد يفتح من الجانب ويملأ بكريم أو بيرفين برائحة الفانيليا

اتوي Etuis

وهو أن تصب عجينة الشو مثل بسكويت الا اكويير ويدهن بصفار بيض ويعفر بسكر سنترفيش ويسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد يفتح من الجانبين ويملأ بكريم شانتلي ويدهن بمربة مشمش ويجلس بفنضان بالبرتقال

أكاير أو شيكولات Eclairs au chocolat



(رسم ١٢٦) اكاير أوشيكولات

وهو أن تحضر عجينة بات اشو عادية كما هى موضحة في أنواع العجين وتصب على صينية بالكيس ببلبلة متوسطة بتخانة سنتيمتر وبطول ١٠ سنتيمتر بعيداً عن بعضه ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن هادىء ثم يفتح من جانبه من جهة الاسفل ويملأ بكريم بتاسرى ممزوجا مع قليلا من الشيكولاته ويدهن من أعلى بمربة المشمش وبعد ذلك يكسى بفنضان الشيكولاته وبعد أن يجف يرفع ويقدم وقت الطلب

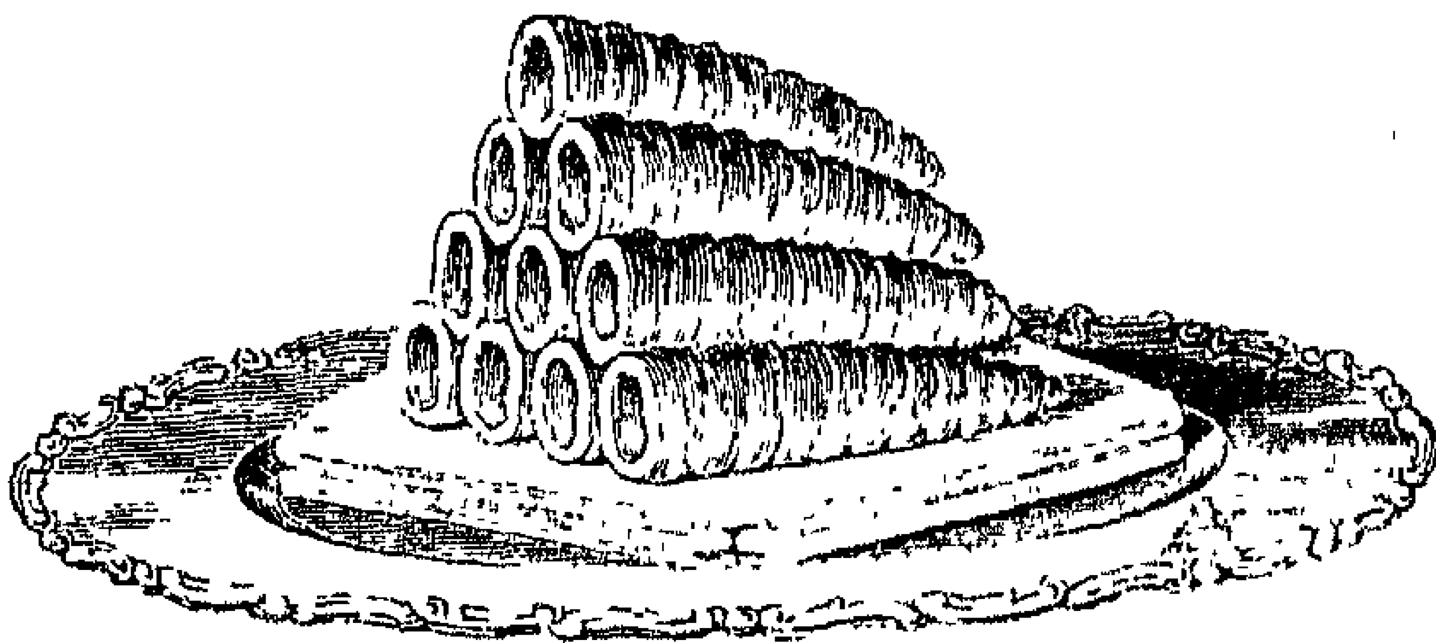
أكاير أو كافيه Eclairs au Café

وهو أن تسوى أكاير مثل اكاير أو شيكولاته كالسابق ذكره ويملأ بكريم فرانچيان ممزوجة بقليل من خلاصة القهوة ويدهن بالمربة من أعلى ويكسي بفنضان بخلاصة القهوة وبعد أن يجف يقدم وقت الطلب

اكايرأو فرز Eclairs aux Fraises

وهو أن تجهز اكاير مثل اكايرأو شيكولات ويملأ بكريم بابارو ا بالفراولة ويدهن بالمربة ويكسى بفنضان بالفراولة

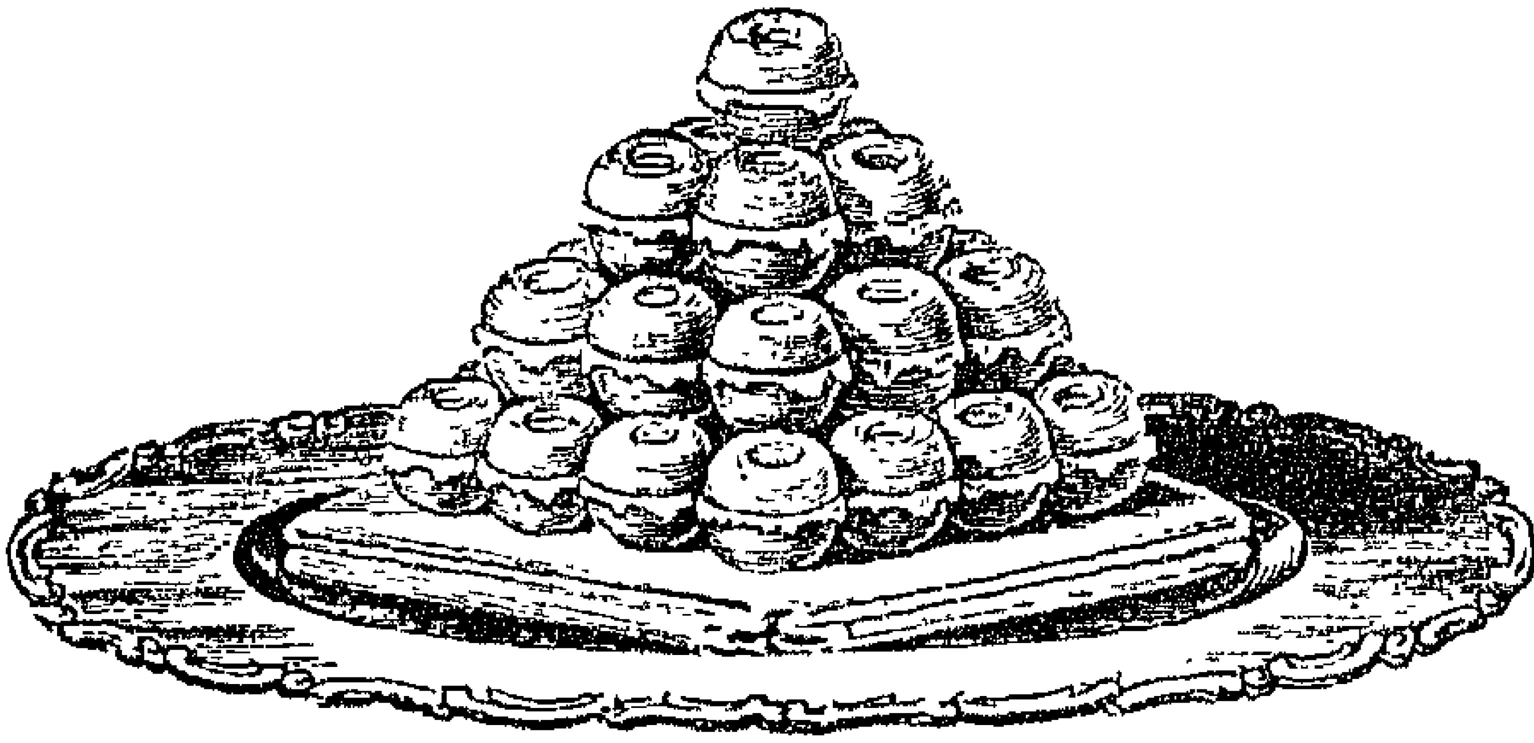
كانيلو الاكريم Cannelons à la Créme



(رسم ١٢٧) كانيلو الاكريم

وهو أن تجهز عجينة الفيتاج كما هي موضحه فى انواع العجين وتفرد على الترابيزه بتخانة نصف سنتيمتر ثم تقطع منها اشرطة بالطول بعرض ٢٠ سنتيمتر تقريباً ويدهن بصفار بيض دهاناً خفيفاً وتلف على قراطيس مخصوصه للعجين وترص في صينية وتدهن بصفار بيض من أعلى ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند الطلب تملأ بكريم شانتلي وفستق مفروم

مارنج الا شانتلي
Meringues à la chantilly


(رسم ١٢٨) مارنج الاشانتلي

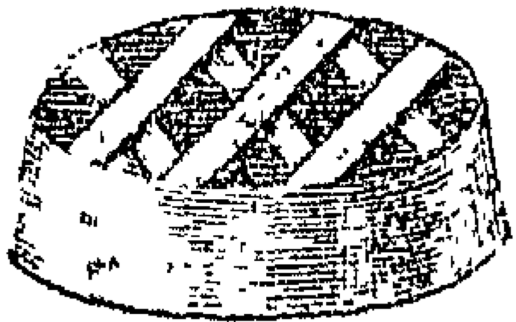
وهو أن تجهز مارنجه سويس السابق توضيحها في أنواع المارنج وتصب مستديرة بالكيس ببلبلة سادة بقدر المشمش على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ويعفر المارنج بالسكر البودرة وتظل مدة عشر دقائق حتى يثبت عليها السكر ثم تميل الصينيه لأجل ان يرفع السكر الموجود حول المارنج وتسوي في فرن هادىء جدا وعند اتمام تسويتها تفتح من اسفل وترص في الصينية ثانيا وتوضع في حرارة الفرن من الاسفل مدة ساعتين لكي تجف وقبل الطلب بمدة عشرين دقيقة تملأ المارنج بكريم شانتلي برائحة الفانيليا وترص في صحن على فوطه مطبقة مرصوصه فوق بعضها مثل الاهرام

مارنج او فريز
Meringues aux Fraises

وهو أن تسوى المارنج كالسابق توضيحه على شكل بيضاوى وتملأ بدلا من الكريمة بكريم باباروا اوفريز

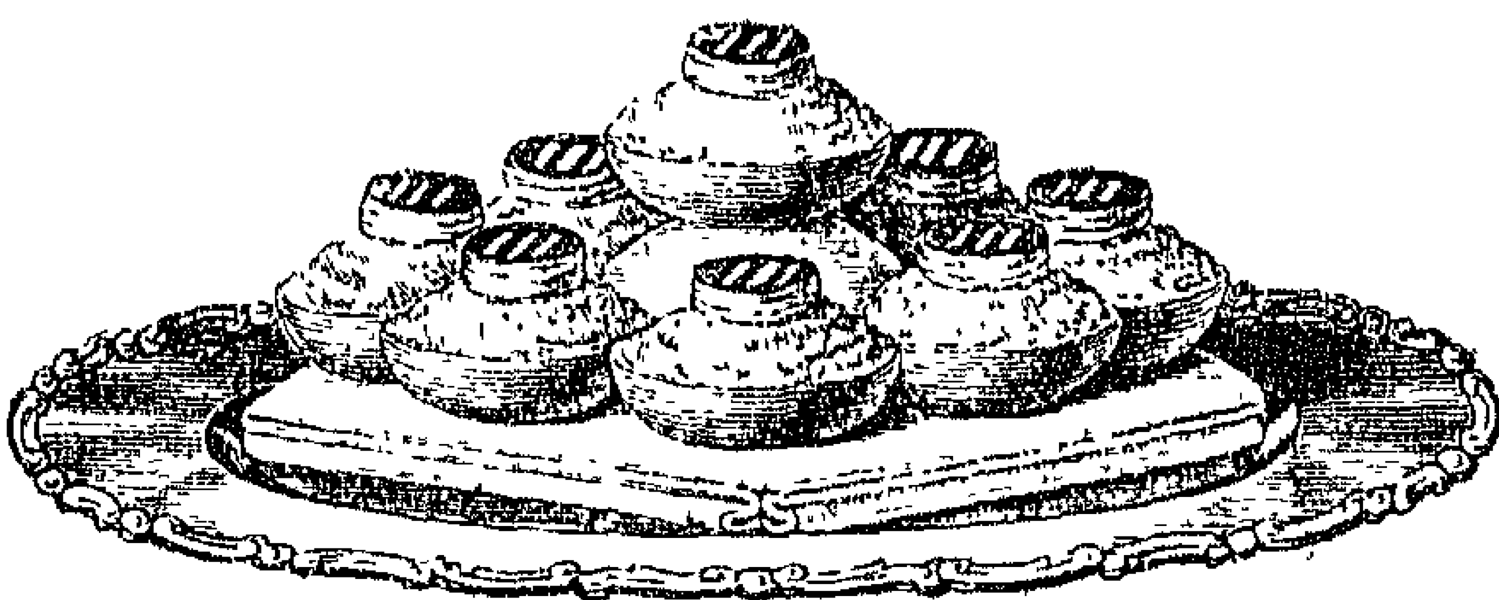
تارت لينزواز
Tartes linzoise

وهو أن تحضر عجينة لينزاز الموضحة فى انواع العجين وتفرد بتخانة نصف سنتيمتر ثم تحضر الطوق المخصص للترت ويوضع على صينية ويفرد بداخله العجينة من الارضية والجوانب وتملأ بمربة كريز اوفرومبواز ثم تقطع من العجينه قطعا مثل الشرايط بالطول بعرض سنتيمتر وترص فوق التورته بالعرض ومثلها بالعكس حتى تصير مثل الشباك وتدهن بصفار بيض وترش بلوز فليه


(رسم ١٢٩)

مسباي الافرانسي
Mispais à la Francaise

تحضيرات : — توضع في سلطانية أو اناء فخار مقدار ٦٠٠ جرام زبيب بناتى والنصف الآخر زبيب انجليزى ويمزج أيضا معها قليلا من زبيب المجلة خاليا من البذر ومقطعا قطعا صغيرة ويوضع عليها مقدار ٥٠٠ جرام قشر فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومقدار ٤ تفاحات مقشرة ومقطعة قطعا صغيرة و ٥٠٠ جرام نخاع عظم بقرى مفرومة وقشر برتقاله وقشر ليمونه مفرومة وقليل من الجنزبيل المسحوق وقليل من جوز الطيب مبشورة ومقدار اربعة ملاعق سكر برائحة الفانيليا وكوبة كبيرة من الكونياك واخري صغيرة من الروم وتخمر في أناء


(رسم ١٣٠) مسباي الافرانسي

فخار مدة ٢٤ ساعة ثم تحضر تارتليت سادة مستدير ويبطن بعجينة بات فو نسيه فين ويمزج مع هذه التجهيزات مقدار ٤ ملاعق مربة وتعبأ داخل التارتليت وتقطع من العجينة اشرطة وترص فوق التارتليت من اعلى بالعرض وبالعكس ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة

ملحوظة : — يمكن ان يبطن بعجينة الفيتاج بدلا من عجينة البات فو نسيه فين

مسباي الانجليز . مسباي على الطريقة الانجليزية . Mice Pies à l anglaise

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبيب انجليزي (كورنت) ومقدارا من الزبيب البناتي ومقدار ثلاثة تفاحات مقشرة ومقطعة قطعا صغيرة ، ٢٠٠ جرام دهن كلاوي بقري مفروم فرما ناعما و ٢٠٠ جرام فلتو بقري مسوي روستو مقطع قطعا صغيرة وربع زجاجة كونياك وقليل من المادير ، ١٠٠ جرام سكر احمر خام وقشر برتقاله وقشر ليمونة مفرومة وقليل من جوز الطيب مبشور وملعقة صغيرة من الجنزبيل مسحوق وتمزج مع بعضها مزجا جيدا داخل اناء فخار اوصيني مدة اربعة ايام على الاقل قبل العمل ثم تحضر قوالب تارتليت وتبطن بعجينة بات ابريزيه الموضحة في أنواع العجين ويملأ بهذه التجهيزات ويغطى من أعلي بقطعة مستديرة من عجينة الفيتاج مثقوبة من الوسط ومقطعة قطعا صغيرة ويلصق احرف العجينة بصفار بيض وترص القوالب فى صينيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة ويقدم وهو ساخن ويقدم معه أيضا فى الصلصيرا مقدارا من الشراب ممزوجه بالروم والكونياك

انواع البسكويت الناشف

الالكسندرا Alexandras

وهو ان تجهز ٣٢٥ جرام من عجينة اللوز السابق توضيحها فى انواع العجين ثم تمزج معها مقدار ٨٠ جرام سكر بودره وبياض ٣ بيضات ومقدار ملعقتين أو ثلاثة من خلاصة القهوة وتمزج مع بعضها مزجا جيدا وتصب بالكيس بملبلة سادة وترش بلوز مفروم فرما خشنا ويسوى فى فرن هاديء وبعد اتمام تسويته يلصق كل أثنين مع بعضها بلوز برالينيه من فوق ممزوجا بقليل من خلاصة القهوة وقليل من الشراب ويعفر بقليل من السكر البودره .

باتون كافيه Bâtons Café

وهو ان تفرم مقدار ٢٠٠ جرام جوز وتمزج مع مقدار ١٥٠ جرام عسل ابيض ويمزج معها ايضا ٤٠٠ جرام من عجينة اللوز و ٢٠٠ جرام لوز ومقدار ملعقتين من خلاصة القهوة وتعجن مع بعضها عجينة يابسة وتفرد بالمردانة بتخانة سنتمتر ونصف وتكسى العجينة من اعلاها بمقدار ٦٠ جرام لوز فليه ، ١٥ جرام سكر بودره وتقطع قطعا صغيرة مربعة مستطيله وترص على صينية وتعفر بسكر بودره وتسوى في فرن هاديء

بول دي اناناس Boules d Ananas

وهو ان تحضر مقدار ٣٢٥ جرام عجينة لوز وتمزج معها مقدار ١٢٥ جرام اناناس مسكر مقطعا قطعا صغيرة وتقطع على مقدار ٣٢ قطعة وتلف مثل البلي وتلف أيضا بسكر سنترفيش ويرص فوق ورقة ويوضع فوق كل واحدة قطعة من الاناناس مقطعة بقطاعة صغيرة مستديرة ويسوي في فرن متوسط على صينية مفرودا بارضيتها ورقة وبعد ان اتمام تسويته تلمع الاناناس بصمغ سائل مذاب في السكر

بول كروكوديل أي بلى التمساح Boules Crocodiles

وهو ان تحضر مقدارا من لوز برالينيه ويكسر نصف تكسير ويمزج معه مقدار الثلث شيكولاته جوفرتيير سائلة قليلا ومخفوقة بالملعقة وتلف مثل المشمش ثم تترك حتى تجف وبعد ذلك تجوف من الوسط وتملأ بمربة المشمش مهلبه وتكسي بفنضان برائحة الفانيليا ويمكن ان ترش بلوز برالينيه مفروم ومنخول بالمنخل

بول تيودورا Boules Théodora

وهو ان تدق في الجرن دقا ناعما جدا مقدار ٣٥٠ جرام لوز برالينيه مع ملعقتين من شراب لوز ومقدار ٦٠ جرام فنضان وقليل من مربة المشمش يابسة ثم تقطع من هذه العجينة ويلف قطعا صغيرة مثل المشمش وتوضع على ورقه أو على منخل وتترك مدة ساعه أوساعة ونصف في الهواء حتي تجف ثم تكسي بفنضان بالمارسكينة وبعد ان يجف تدهن بمربة المشمش وتلف في فستق اخضر مفروم فرما ناعما

بول اورينتال Boules Orientales

وهو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز برالينيه مسوى أصفر مستكاوي ويصب على الترابيزة مدهونة زيت دهنا خفيفا وبعد ان يبرد يكسر بالمردانة نصف تكسير ويمزج معه مقدار الثلث شيكولاته جوفرتير سائحة قليلا ومخفوقه بالملعقة ويوضع عليها مقدارا من الفستق واللوز مقشر ومجفف ومقطع قطعا صغيرة ثم يقطع من هذه العجينة قطعاً صغيرة وتلف مثل المشمش وتخلى من الوسط قليلا ثم تملا بجيلية تفاح او سفرجل وتترك في الهواء او في الثلاجة حتى تجف وتكسى بفنضان

بول اوتومان Boules Ottomanes

تحضيرات : — وهو ان تفرم مقدار ١٠٠ جرام بندق محمص ، ١٠٠ جرام فستق ، ١٠٠ جرام بلح ، ١٠٠ جرام زبيب ملجه خاليا من البذر ، ١٠٠ جرام تين مسكر بشرط ان يكون كل منها مفروما على حدته

العمل : وهو ان تحضر سلطانية وتضع بها جميع هذه التحضيرات وتمزج ببعضها مزجاجيداً بفنضان برائحة الفانيليا حتي تصير مثل العجينة ثم تقطع منها قطعا صغيرة وتلف مثل المشمش ثم توضع على ورقة او منخل حتى تجف وبعد ذلك تكسي بفنضان خفيف برائحه البرتقال

بول دوشيس Boules Duchesse

وهو أن تدق مقدار ٢٥٠ جرام لوز مقشر ويمزج معه مقدار ٨٠ جرام فنضان برائحة البرتقال ومقدارا من المشمش المسكر مفروم ويقطع من هذه العجينة قطعا صغير وتلف مثل المشمش وتخلي قليلا من الوسط وتملا بمربة مشمش يابسة وتكسي بفنضان احمر ممزوجا بعصير فراولة او فرومبوازو يرش بفستق اخضر ويترك يجف في الهواء او في الثلاجه

ميروار Mîroirs

وهو ان تفرم بالماكينة مقدار ٢٥٠ جرام لوز مقشر ويمزج معه مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة ومقدار ٤٠ جرام دقيق وقليل من قشر البرتقال او الليمون مبشور ويمزج بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ثم تحضر صينية فرن وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ثم تعبأ هذه التجهيزات في الكيس ببلبلة متوسطة وتصب على الصينية بشكل مستدير مثل الكعكة الصغيرة بحجم القطعة ذات الخمسة قروش وبعد ذلك يرش بلوز مفروم وتعفر بسكر بودرة وتملأ من الوسط بمقدار من عجينة اللوز ممزوجه بالزبدة وقليل من الكاكاو او الشيكولاتة وتسوى فى فرن هادىء وبعد خروجها من الفرن تدهن من الوسط بالمربة

ملحوظة : ويمكن ان تملأ بهذه التجهيزات ١٠٠ جرام لوز ، ١٠٠ جرام سكر ، ٣ بيضات ، ١٠٠ جرام زبدة

سابليه فين Sablés Fins

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام زبده مجففه تجفيفا جيداً من الماء ، ٧٥ جرام سكر ، صفار بيضتا وملعقتان من كريمه لباني ، ٣ جرام امنياك وقليل من قشر الليمون او قشر البرتقال وقليل من الملح

العمل : — ينخل الدقيق الترابيزه ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبدة والبيض والكريمة والسكر والملح وتمزج مزجا جيدا مع بعضها ثم تمزج معها الدقيق شيئا فشيئا حتى تصير عجينة يابسة بدون دعك وتلف بشاشة وتوضع في الثلاجة لتستريح مدة ساعة على قبل العمل وبعد ذلك تفرد على الترابيزة مرشوشه بالدقيق رشا خفيفا بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع منها كيف تشاء بقطاعة منقوشة اوساده وترص في صينية وتسوي في فرن هادىء ويمكن ان يدهن بصفار بيض قبل تسويتها

سابليه دى ترويل Sablés de Trouville

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٢٠ جرام زبدة مجففة تجفيفا جيدا من الماء ، ١٢٥ جرام بندق محمص ومدقوق ، ١٨٥ جرام سكر بودرة وملعقتان من الكريمة وقليل من قشر ليمون او قشر برتقال وقليل من الملح

العمل . — وكيفية تسويته مثل تسوية سابليه فين المتقدم ذكره

سابليه فرناند Sablés Fernand

وهو ان تضع في سلطانية مقدار ١٥٠ جرام زبدة وتخفق بالملعقة الخشب مع مقدار ٦٠ جرام سكر بودرة

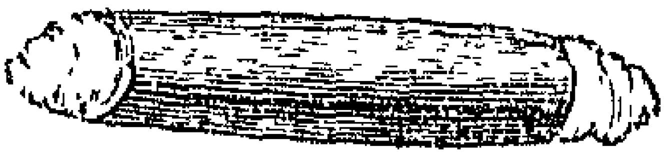
وتمزج معها ١٥٠ جرام دقيق وقليل من قشر البرتقال او قشر الليمون مبشور ويعبأ بالكيس ببلبلة منقوشه ويصب على صينية مثل المشمش ويسوى في فرن هادىء ويكون لونه ابيض بعد تسويته

سيجارة الاروس — Cigarette à la Russe

وهو ان تحضر سلطانية وتضع بداخلها ١٢٧ جرام زبدة ومقدار ١٢٥ جرام سكر وتخفق خفقا جيدا مع بعضها بملعقة خشب وتضع لها بياض ٣ بيضات الواحدة بعد الاخرى وقليل من قشر البرتقال او قشر الليمون مبشور ، ١٠٠ جرام دقيق ويصب على صينية بشكل مستدير بعيدا عن بعضه وتدق الصينية على الترابيزة لكي يفرد العجين ويسوي فى فرن هادىء وعند اتمام تسويته توضع الصينية على باب الفرن وتأخذ منها الواحدة بعد الاخري وتلف على عصى متساوية بتخانة الاصبع حتى تصير مثل السيجارة ويضغط علي حرفيها لكي يتثبت وترفع من العصي وتلف غيرها حتى تنتهي

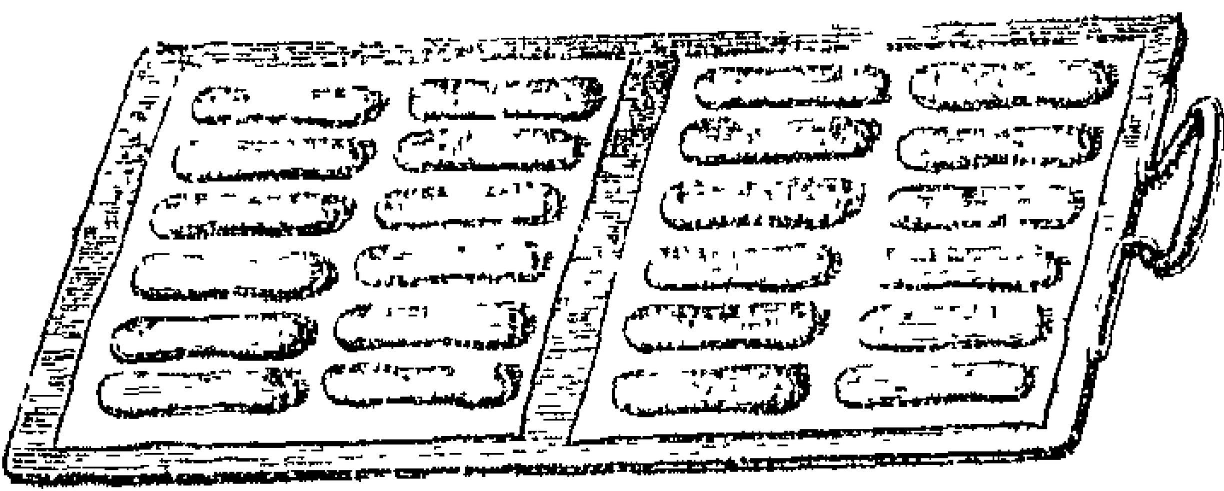
سيجارة الا بوهيمين — Cigarette à la bohémiens

وهو ان تجهز سيجارة كالمتقدمة الاروس وتدهن دهانا خفيفا بالمربة وتكسى بفضان بالشيكولاته او بشيكولاته جوفرتير وتملأ بكريم شانتلي من الجهتين بالكيس ببلبله رفيعة ويمكن ان تعمل السيجارة من التجهيزات الآتية ايضا :— وهو ان تحضر وزن ٤ بيضات دقيق ووزن ٥ بيضات سكر وقليل من القرفة ، ٥ بيضات ، نصف لتر كريمة مضروبة ثم تضرب ال ٥ بيضات مع السكر بالسلك وتمزج مع القرفة والدقيق واخيرا الكريمه ويصب علي صينية بالكيس ببلبله متوسطة فردا رفيعا جدا ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته تخرج الصينية على باب الفرن وتأخذ الواحدة بعد الاخرى وتلف على عصى مثل السيجارة ويلف منها قراطيس ايضا


(رسم ١٣١) سيجارة الا بوهيمين

بسكويت الا كويير — Biscuits à la Cuiller

وهو ان توضع في باسين اوحلة بيضاويه مقدار صفار ٨ بيضات ، ٢٠٠ جرام سكر بودرة ويضرب فيها بالسلك ضربا جيداً مدة ربع ساعة ويوضع عليها مقدار بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج وقليل من قشر الليمون اوقشر البرتقال مبشورة ، ١٢٥ جرام دقيق منخول ويصب بالكيس ببلبله سادة على ورقة داخل صينيه بطول ١٠ سنتيمتر وبتخانة ستي واحد ويعفر بالسكر البودرة ويسوى في فرن هادىء


(رقم ١٣٢) بسكويت الا اكويير

لانج دي شا اى لسان القط — Langues de Chat

وهو ان تضع فى سلطانيه مقدار ١٢٥ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام سكر بودرة وتخفق خفقا جيداً مع بعضها بالملعقة الخشب وتضع لها بياض ٣ بيضات الواحده بعد الاخرى ، ٥٠ جرام دقيق منخول وقليل من قشر البرتقال

اوقشر الليمون مبشور ويصب على صينيه بالكيس ببلبله رفيعه بطول عشرة سنتيمتر وبثخانة سنتيمتر ويسوى في فرن متوسط الحرارة

لانيج دي شاه الا كريم Langues de chat à la Créme

وهو أن توضع في سلطانية مقدار ٢٥٠ جرام سكر ومثلها دقيق وتمزج شيئافشيئا بمقدار ١٠٠ جرام من الكريمة اللباني حتى تصير عجينه لينة قليلا وتمزج معها بياض ٧ بيضات مضروبة مارنج وقليل من رائحه الفانيليا وتسويتها كلانيج المتقدم ذكره

ماكارو اورديني macarone Ordinaires

وهو ان تفرم بالماكينه مقدار ٥٠٠ جرام لوز وتمزج معها مقدار كيلو سكر بودرة وتعجن بمقدار بياض ٢٠ بيضه وتضع لها قليلا من قشر الليمون مبشور ويصب بالكيس ببلبلة ساده بشكل مستدير على ورقه داخل صينية ويدهن بشاشة مبللة بالماء ويسوى فى فرن هادىء

ماكاوو الارين macarons à la Reine

وهو ان تفرم بالماكينة مقدار ٥٠٠ جرام لوز وتمزج مع ٧٠٠ جرام سكر بودرة وتدق في الجرن مع بياض ١٨ بيضة وأخيرا تمزج معها مقدار ١٠٠ جرام قشر برتقال مسكر مفروم فرمارفيعا ويصب بشكل مستدير على ورقة ويوضع فوق كل واحدة من اعلاها قطعة برتقال مسكرة ويعفر بالسكر ويسوى في فرن هادىء

ماكارو دوبليه دي نوازيت ماكارو دوبل بالبندق macarons doublés de Noissettes

وهو ان تدق مقدار ٢٥٠ جرام بندق محمص مع ٤٠٠ جرام سكر ثم تضيف لها مقدارا من بياض البيض حتى تصير مثل عجينة الماكارو المتقدمة ويوضع عليها بياض ٦ بيضات مضروبة مارنج ويصب بالكيس على ورقه بشكل مستدير ويسوى في فرن حام وبعد اتمام تسويتها تخلع من الورقة وتلصق كل اثنين مع بعضها بالمربة .

ماكارونوازيت ماكارو ببندق macarons Noisettes

وهو ان تفرم مقدار ١٥٠ جرام لوز ، ٢٥٠ جرام بندق محمص ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة وتمزج مع بعضها وتعجن بمقدار من بياض البيض وتلف فى سكر سنترفيش ويسوى في فرن هادىء

ماكارو أو شوكولات macarons aux chocolat

وهو ان تفرم مقدار ١٢٥ جرام لوز وتمزجها مع مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٦٠ جرام شيكولاته وتعجن ببياض ٦ بيضات ويصب مستدير على ورقة ويسوي في فرن هادىء

ماكارو بجوز الهند

وهو ان تحضر ٢٥٠ جرام جوز هند مبشور رفيع او جوز هند ناشف من البقال وتمزج معها قدرها سكر

بودره وتعجن ببياض بيض حتى تصير مثل عجينة الماكارو ويوضع لها قليلا من قشر البرتقال المبشور أو قشر الليمون وتدق في الجرن دقا ناعما وتصب بالكيس على ورقة بشكل مستدير ويسوي في فرن هادىء

باليه مونسييه Palets monsieur

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، و ٣٥٠ جرام سكر وصفار ٨ بيضات وقليل من قشر الليمون المبشور

العمل : — تنخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع فى وسطه الزبدة والبيض والسكر وقشر الليمون وتمزج ببعضه مزجا جيدا ثم يعجن بالدقيق شيئا فشيئا حتي تصير عجينة يابسة بدون دعك وتفرد على الترابيزه فردا رفيعا وتمشي عليها المردانة منقوشه ومزخرفه ويقطع منها بقطاعة صغيرة مستديرة ويرص على صينيه ويدهن مرتين بصفار بيض ويسوي فى فرن حام وعند اخراجه من الفرن يلمع وجهه بالصمغ

باليه دي دام Palets de dames

وهو ان تضع فى سلطانية ٢٥٠ جرام زبده ٥٢٠ جرام سكر وتخفق خفقا جيدا بمعلقه خشب وتوضع لها ٤ بيضات الواحدة بعد الاخرى مع استمرار الخفق وتمزج معها ٢٠٠ جرام زبيب اسود ومقدار ٤ ملاعق روم و ٣٠٠ جرام دقيق منخول ويصب على صينية نظيفة أو على ورقة داخل الصينية بشكل مستدير ويسوي في فرن متوسط الحرارة

باليه نوفو Palets Nouveaux

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام زبدة و ١٠٠ جرام زبيب ملجه ، ١٠٠ جرام زبيب بناتى ١٠٠ جرام زبيب انجليزى ، فنجان قهوة من الروم ، ٢٥٠ جرام من لوز و١٢٥ جرام سكر ، ٣ بيضات ، وقليل من الامنياك

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويمزج معه اللوز والسكر ويفتح من الوسط ويوضع داخله الزبدة والبيض والروم ويمزج أولا ببعضة مزجاً جيداً ثم يمزج أيضاً بالدقيق والزبيب حتى تصير عجينه يابسة ويوضع ملعقة أو اثنان من الكريمة إذا كانت العجينة يابسة عن المعتاد وتترك لتستريح فى جهة رطبه وبعد ذلك تفرد على الترابيزة بتخانة سنتيمتر أو أقل قليلا وتقطع بقطاعة صغيرة مستديرة وتدهن بصفار بيض وتسوي في فرن متوسط الحرارة

تويل أوز امانذ أي تويل باللوز Tuiles aux amandes

وهو أن تفرم بالماكينة مقدار ٢٥٠ جرام لوز وتضعها فى سلطانية وتمزج معها مقدار ٣١٥ جرام سكر ، ٦٠ جرام دقيق وتعجن ببياض ٨ بيضات حتى تصير عجينة لينة ويوضع لها قليلا من قشر الليمون أو البرتقال مبشور ويصب على صينية مدهونة بالزبدة ومعفورة بالدقيق ويفرد بالشوكه حتى تصير رفيعا وترش بلوز فليه ويعفر بسكر بودرة ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرفع واحدة بعد الاخرى وترص فوق النشابه لكي تصير مقوسة

تويل دانتل Tuile dantelle

وهو أن تضع في سلطانية مقدار ٥٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر بودرة وتخفق بالملعقة الخشب خفقاً جيداً ثم توضع عليها مقدار ١٠٠ جرام لوز مفروم ، ٣٠ جرام دقيق وعصير ليمونه كبيرة أو عصير ٣ ليمونات صغار ويقطع قطعا صغيره ويلف مثل المشمش ويرش على صينية ويبط بالشوكة ويسوي في فرن هاديء وعند اتمام تسويته تضع الصينية على باب الفرن وترفعه بسرعة وتقوسه على النشابه وعند رفعه من الصينية يرفع بخفة لكى لا يتكسر

مادلين madeleine

وهوان تضع في باسين مقدار ١٥٠ جرامسكر بودرة وتوضع عليها مقدار ٦ بيضات ، صفار ٤ بيضات وتضرب بالسلك ضربا جيداً على جانب الوابور مدة ٢٥ دقيقة وتوضع عليها مقدار ١٥٠ جرام زبدة سائحة ومقدارا من قشر الليمون أو قشر البرتقال مبشور ويعبأ داخل قوالب مادلين مدهونة بزبدة مكررة ومعفورة بالدقيق ويسوى في فرن هاديء وعند خروجه من الفرن يخلع من القوالب ويرص علي ورقة حتى يبرد

جالت فنضانت Galettes Fondantes

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق ، جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام لوز مدقوق دقا ناعما ، ٢٥٠ جرام سكر ، بياض ثلاثه أو اربع بيضات ، ١٠ جرام من الامنياك

العمل : ينخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسطه ويوضع في وسطه الزبدة والسكر وبياض البيض ويمزج مزجا جيدا ببعضه ثم يمزج باللوز والدقيق حتي تصير عجينة يابسة وتترك لتستريح مدة نصف ساعة ثم تفرد على الترابيزه بتخانة نصف سنتيمتر ثم تقطع بقطاعة مستديرة ثم تطبع بقطاعة منقوشة وترص في صينية وتسوى في فرن متوسط الحرارة ويمكن ان تقطع هذه العجينة على اشكال مختلفه .

جالت كابيتين Galettes Capitaines

وهو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق ، بيضه واحدة و ١٥ جرام ملح ، ربع لتر كريمه لبانى يابسه وقليل من قشر الليمون أو قشر البرتقال

العمل :— ينخل الدقيق ويفتح من الوسط على الترابيزه ويوضع في وسطهالكريمة والبيض والملح وقشر الليمون ويعجن ببعضه وتوضع في الثلاجة لترستريح مدة ساعة ثم تفرد على الترابيزة فردا رفيعا وتبرس بالشوكة وتقطع بقطاعة مستديرة ويرص على صينية ويدهن بصفار بيض ممزوجا باللبن وقليل من الملح ويسوي في فرن متوسط الحرارة

ناڤت أوزأماند ناڤت باللوز Navettes aux amandes

وهو ان تفرم ٢٥٠ جرام لوز ثم يمزج مع ٢٥٠ جرام سكر بودرة ويمزج مع بياض أربع بيضات وتدق في الجرن دقا ناعما ويجب ان تكون العجينة يابسة ثم يمزج معها مقدارا من الفواكه المسكرة مقطعه قطعا رفيعة ويقطع

منها قطعا صغيرة وتلف باليد مثل الاصبع الا انها تكون سمينة من الوسط ورفيعة من الطرفين وتلف في لوز مفروم وترص على صينية وتسوى بضع دقائق فى فرن متوسط الحرارة

جاتو صودا الانجليز — Gateaux Soda à l anglaise

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر ، ٥٠٠ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام لوز حلو ، ٥٠ جرام لوز مر مفرومه من الماكينة وصفار ٨ بيضات ، ٢٥ جرام قشر برتقال مسكر مقطع قطعا صغيرة ومعلقتين من كربونات الصودا

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزه ويمزج معه السكر واللوز ويفتح من الوسط ويوضع له الزبدة والبيض وقشر البرتقال وكربونات الصودا وتعجن ببعضها وتفرد العجينة بتخانة نصف سنتيمتر وتسوي داخل صينية في فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها تقطع قطعا صغيرة مربعة مستطيلة

برد كيك — Bread Cake

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٢ جرام خميره بيره وفنجان شاي لبن ، ٣ بيضات ، مقدار ١٥ جرام زبدة ٦٠ جرام سكر أحمر خام ، ٦٠ جرام زبيب وملعقة قشر ليمون مفروم

العمل : — تعجن ربع الدقيق بالخميرة وبمقدار من اللبن وبعد أن تخمر في جهة دافئة توضع على الترابيزة ، ويمزج معها باقى الدقيق والبيض والزبدة والسكر وتدعك العجينة دعكا جيداً لاجل أن تنعم ثم يمزج معها الزبيب وقشر البرتقال ويجب أن تكون العجينة مثل عجينة العيش وتعبأ في قالب شرلوت مدهوناً زبدة مقدار ثلاثة أرباعه وتترك في جهة دافئة حتى تخمر وتملأ القالب وتسوى في فرن هادىء

روشيه اوز أماند أى روشيه باللوز — Rochers aux amandes

وهو أن تجهز مارنج طليانى مسوى كما هو موضح فى أنواع المارنج ويمزج معه مقدار ٥٠ جرام فليه ثم تقطع منه بالملعقة ويوضع على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ويسوى فى فرن هادىء

سابليه چابونيز — Sablés Japonaise

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام سكر ، ٢٥٠ جرام لوز مدقوق ، ٥ جرام امنياك ، ٢٥٠ جرام زبدة وثلاثة بيضات وقليل من الڤانيليا

العمل : — تنخل الدقيق على الترابيزة ويمزج معه السكر واللوز ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبده والبيض والڤانيليا وقليل من الملح ويعجن مع بعض عجناً جيداً ثم يترك ليستريح في الثلاجة أو فى جهة رطبة مدة نصف ساعة ثم تفرد على الترابيزة بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع العجينة بقطاعة بيضاويه صغيرة وترص على صينية وتلمع بصفار بيض مرتين وتضع فوق كل قطعة نصف لوزه وبضغط عليها باليد لكي تثبت ويسوى في فرن متوسط الحرارة

سابليه جامايك Sablés jamaiques

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٧٥ جرام سكر ٣٧٥ جرام زبدة ، ١٠ جرام امنياك ، بيضتان صحيحتان وملعقة روم

العمل : — ينخل الدقيق ويمزج مع السكر ويفتح من الوسط وتضع الزبدة والبيض والروم أولا وبعد ذلك تعجن ببعضها وتغطي بشاشة مبللة بالماء خفيفا وتستريح فى جهة رطبه مدة نصف ساعة ثم تفرد على الترابيزة بتخانة ثلاثة أرباع سنتيمتر وتقطع بقطاعة مربعة منقوشة وترص على صينية وتدهن بصفار بيض وتخطط من أعلى بالشوكة وتسوى في فرن متوسط الحرارة

بان آتيه أي عيش للشاي Pains à thé

تحضيرات : — ٣٠٠ جرام دقيق ، ٢٧٥ جرام لوز مدقوق زبيضة واحدة وصفار ٦ بيضات ، ١٥٠ جرام زبده ، قليل من الفانيليا والملح ، ١٥ جرام سكر ، قليل من الامنياك

العمل: تنخل الدقيق علي الترابيزة ويمزج مع اللوز والسكر ثم يفتح من الوسط ويوضع فى وسطه الزبدة والبيض والفانيليا والملح ويعجن ببعضه ويقطع منه قطعا صغيرة بقدر المشمش أو اكبر قليلا ويبرم باليد حتى تصير القطعة مثل الاصبع بشرط أن تكون سميكه من الوسط ورفيعة من الطرفين وترص علي صينية مبللة بالماء وتدهن بصفار بيض وتشق بالسكينه من الاعلى بالطول وتسوى فيفرن متوسط الحرارة

سابليه أتودي فروي Sablés à touts les Fruits

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق ١٠٠ جرام سكر ٧٥جرام بندق محمص مدقوق دقاناعما أو لوز ، ٧٥جرام فواكة مسكرة أو مقطعه قطعا صغيرة ومقدار ٥٠ جرام زبيب انجليزى ، ١٧٥ جرام زبدة ، بيضتان ، ١٠ جرام قرفة مدقوقة ومقدار ٥ جرام أمنياك مسحوق

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويمزج مع اللوز والسكر ويفتح من الوسط وتضع فى وسطه الزبدة والقرفه والامنياك والبيض ويغطى ليستريح في الثلاجه مدة نصف ساعه وبعد ذلك يقطع منه قطعا متساويه وتلف على الترابيزة بالطول بتخانة سنتيمتر وترص على صينيه ويدهن بصفار بيض وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد خروجها من الفرن تقطع قطعا سامبوكسه بطول ٤ سنتيمترات

بسكويت ساڤوا: Biscuits Savoie

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ١٧٥ جرام دقيق على فيكيل اي النصف دقيق والنصف فيكيل وقيل من قشر البرتقال او الليمون ، صفار ١٠ بيضات ، بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج

العمل : — تضع صفار البيض في باسين مع السكر ويضرب بالسلك ضرباً جيد وبعد ذلك تضع له الدقيق وقشر البرتقال وبياض البيض ويعبا فى الكيس ببلبلة سادة متوسطة ويصب على ورقة داخل صينية بطول ٨ سنتيمترات وبتخانة سنتيمتر واحد ويعفر بسكر بودرة ويترك لمدة ١٠ دقائق حتي يجف السكر ويسوي في فرن هادىء

بالمييه Palmiers

وهو ان تجهز عجينة الفيتاج كما هي موضحه في انواع العجين ثم تعفر الترابيزة والعجينة بالسكر وتفرد فردا رفيعاً بتخانة ربع سنتيمتر تقريبا بشكل مربع ثم تثنى حرف العجينة بمقدار ٤ سنتيمترات وكذلك الحرف الاخر مثلة وتثنى الاول وكذلك حتي يتقابلا في النصف ثم تثنى الحرفين فوق بعضها وتبط باليد وتقطع بالعرض بتخانه نصف سنتيمتر وترص على صينية متباعدة عن بعضها وتسوي فى فرن هادي وعند اتمام تسويتها تخرج من الفرن وتقلب على الترابيزة وبعد أن تبرد ترص في الصحن

ساكريستان Sacristain

هو ان تفرد مقدارا من عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر وتدهن بصفار بيض وترش من اعلى بسكر بودرة ممزوج بلوز مفروم ثم تقطع من هذه العجينه اشرطة بطول ١٠ سنتيمترات وبعرض سنتيمتر واحدة وتلف بشكل حلزوني مثل البريمه وترص على صينية متباعدة عن بعضها وتسوي في فرن متوسط الحرارة

كورون Couronnes

تحضيرات :ــ ٣٠٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام سكر ، ١٠٠ جرام لوز مدقوق وقليل من قشر الليمون مبشور و٥ جرام امنياك ، ١٠٠ جرام زبدة ، صفار بيضتين ، بيضة صحيحة

العمل : تضع الزبده على ترابيزة وتمزج مع والسكر وقشر الليمون وبعد ذلك الدقيق شيئا فشيئا ثم تعبا فى السرنج (الطلمبه) او الكيس المخصصة للعجين ببلبلة مثل النجمه وتصب على صينيه بشكل مستدير مثل الكعكه الصغيرة ثم تضغط عند نهاية طرفى العجين باصبعك لاجل ان تلصق وتسوى في فرن متوسط الحرارة

فيراشيفال اي حدوة الحصان Fers à Cheval

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام لوز مدقوق ، ٢٥٠ جرام زبدة ، صفار ٨ بيضات وقليل من قشر الليمون مبشور

العمل :ــ تضع السكر في باسين او حله ويمزج مع الزبدة والبيض والدقيق واللوز باليد وقشر الليمون ويعبأ في الطلمبة او في الكيس ببلبلة منقوشة ومسطحه وتصب على صينية بشكل حدوة الحصان ويدهن بصفار بيض ويرش بلوز مقطع قليه ويسوي فى فرن متوسط الحرارة .

كيك

بلوم كيك Plum-Cake

هو ان تضع في باسين او حله بيضاويه مقدار ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر ، ١٠ جرامات امنياك وتخفقها خفقا جيداً بالمعلقة الخشب مدة عشر دقائق وتضع لها صفار ٤ بيضات شيئا فشيئا وبيضتين صحيحتين ، ٢٥٠ جرام

زبيب وفواكه مسكره ومقطعة قطعا صغيرة ومقدار فنجان قهوة صغير روم ، ٢٥٠ جرام دقيق ، بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج ويسوي في قالب كيك مفرود بأرضيته وجوانبه ورقة اجلاسيه أو في قالب شارلوت ويسوى فى فرن هادىء

بلوم كيك مورتييه Plum-Cake Mortiè

هو ان تخفق في الجرن او في حلة ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر ، ٦ بيضات شيئا فشيئا ومقدار ٣ جرامات امنياك ثم تمزج معها ٢٥٠ جرام زبيب مشكل وقشر برتقاله مفروم وفنجان روم ، ٣١٣ جرام دقيق ويعبأ في القوالب ويفتح من اعلى ويسوي فرن هادىء .

سلطانه كيك Sultan Cake

هو ان تخفق فى باسين او حله بيضاوية مقدار ٥٠٠ جرام زبدة ، ٥٠٠ جرام سكر تخفقا جيدا مدة عشرة دقائق وتمزج معها ١٢ بيضة الواحدة بعد الاخرى مع استمرار الخفق بالمعلقه واذا كان الخفق باليد فيكون حسنا وعند ما ينتهي البيض ويلف لفا جيدا تضع له مقدار ٦٠٠ جرام زبيب بناتى وقشر برتقال مقطع قطعا صغيرة (مفروم) وقليل من رائحه الفانيليا ومقدار فنجان قهوة زهر البرتقال واخيرا تضع له ٦٠٠ جرام دقيق ومقدار ٥ جرمات بيكن بودره ويعبأ في قالب مربع كبير ويرش بلوز مقطع فليه ويسوى في فرن هادىء وبعد ان يسوى ويبرد يقطع منه حسب الطلب وهذا الصنف يستعمل كثيرا في لندن .

داندى كيك Dandee-Cake

هو ان تخفق في باسين و حلة بيضاوية ٢٥٠ جرام زبدة مع ٢٠٠ جرام سكر وبعد ان تخفق خفقا جيدا يضاف عليه ٧ بيضات الواحدة بعد الاخرى ومقدار ملعقتين روم ، ٢٠٠ جرام زبيب بناتي ، ٣ جرامات امنياك ، ٢٠٠ جرام دقيق ويعبأ فى قالب كيك مربع مفرود بداخله ورقة ويرش من أعلى بلوز مقشر صحيح ويسوي في فرن هادىء

بلوم كيك الانيس أى باليانسون Plum-CaKe à la nis

هو ان تخفق فى باسين أوحلة بيضاوية مقد ٢٥٠ جرام سكر، صفار عشرة بيضات بالسلك مدة ربع ساعه ثم تضيف عليه مقدار ٥٠ جرام ينسون منظف تنظيفا جيدا ، ٢٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام زبدة سائحة ، بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ فى قالب كيك مفرود بارضيته وجوانبه ورقة اجلاسيه ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وبعد اخراجه من الفرن يكسي بلوز برالينية أى بلوز مقطع فليه وممزوج بجلاس رويال ويرد في الفرن قليلا ليجف اللوز مع السكر

انواع البسكويت Biccuit

بسكويت بالصنيبر Biccuit aux Beniols

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام لوز مقشور ومفروم بالماكينة ، ٧٥٠ جرام سكر بودرة وبياض ١٥ بيضة وقليل من الفانيليا

العمل : - يعجن اللوز والسكر بمقدار بياض ٨ بيضات وقليل من الفانيليا بودرة ثم يدق في الجرن دقا جيدا

وبعد ذلك يعجن باليد على الرخامه مع بياض ٧ بيضات أخري ثم تقطع قطعاً صغيرة بحجم البلية وتلف مستديرة ثم تغطس واحده بعد الاخري في بياض بيض آخر وتلبس في الصنبير وترص على صنية مدهونة بالزبدة ومعفورة بالدقيق متفرقه عن بعضها وتترك مدة ٥ ساعات على الاقل قبل التسوية حتى يجف وعند خروجه من الفرن يلمع بالصمغ المذكور سابقا وحرارة الفرن هادئه

بسكويت الهلال — Biscuit Croissant

تحضيرات : ـ قشر برتقال مسكر مقدار ١٥٠ جرام

العمل : ـ تجهز العجينه السابق ذكرها وتوضع عليها قشر البرتقال مفروم فرما ناعماً بالسكينة ثم تقطع قطعاً صغيرة وتلف مستطيله ثم تغطس واحدة بعد الاخرى فى بياض وتلف على لوز مفروم وتقوس مثل الهلال على صينية مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق وتترك مدة ٥ ساعات على الاقل ثم تسوى داخل فرن هادىء

بسكويت بولدينج — Biscuit Paulding

وهو أن تجهز العجينه السابق ذكرها ويوضع عليها ١٠٠ جرام كاكاو وتقطع قطعا مستدير مثل (البلية) ثم تغطس واحدة بعد الاخرى فى بياض بيض وتلف بالسكر البودرة وترص على صينيه مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق ثم تترك مدة ٥ ساعات على الاقل وبعد ذلك تسوى داخل فرن هادىء الحرادة

بسكويت توتي فروتي — Biscuit Touti Friti

وهو أن تجهز العجينة السابق ذكرها ويوضع عليها ٢٠٠ جرام كراز مسكر مفروم فرما ناعماً بالسكينة مع جزء بسط من لون أحمر وتلف على الرخامة قطعاً بوزن ٢٠٠ جرام وتبرم بطول ٣٠ سنتيمتر على صينية بالطول وتبط بيطاً بسيطاً وتترك لليوم الثانى ثم تحضر جزءا من جلاس رويال ثم ترفع واحده على الرخامة أو الترابيزه وتكسي بالجلاس من الوجة وتكسر سامبوكسه بطول ٣ سنتيمتر ويرص على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتسوى داخل فرن هادىء الحرارة

بسكويت مكرو ديابل — Biscuit Macaron diable

تحضيرات : ـ ٥٠٠ جرام لوز ناعم مفروم بالماكينة ، ٧٠٠ جرام سكر بودرة ، بياض ٢٠ بيضه ، قليل من الفانيليا البودرة

العمل : ـ يدق اللوز مع السكر فى الجرن وكذلك بياض ال ١٠ بيضات دقا جيداً حتى يكون مثل المرهم ثم يوضع على الرخامه ويدعك باليد دعكا جيداً مع بياض العشر بيضات الاخرى ثم يصب ببلبلة ساده صغيرة بالطول على ورقة اجلاسيه بطول ٣ سنتيمتر وتضع الورق على الصينية وتخبط على الترابيزة خبطاً جيداً حتى تنفرد القطع على الورق وتترك لليوم الثاني وعند العمل تشق بالسكينة في النصف بالطول ثم تدخل فرن هادىء الحرارة وبعد تمام تسويته تلصق كل قطعتين بكريم أو بير برالينيه أو جناچ أو مربة مشمش

بسكويت چوانى Biscuit Geonj

وهو كمكرو ديابل السابق ذكره ويضاف جزءا من خلاصة القهوة فقط ثم تلصق كل اثنين كالسابق ذكره بعد التسوية

بسكويت مونبلييه Biscuit Monblie

وهو من عجينة السابليه باللوز الموضحة وتفرد على الرخامة وتقطع بقطاعة باتساع الريال ويدهن بفرشة البيض او فرشة العجين ثم تلف حول دائرها بالكيس ببلبلة منقوشة عجين مكرون السابق ذكره بحيث يكون فاضى من الوسط وتترك مدة ٣ساعات على الاقل في مكان جاف وبعد ذلك يضاف اليه جزءا من مربة المشمش بسيط في الوسط ثم يسوى داخل فرن هادىء الحرارة وعند أمام تسويته ويحمر يخرج من الفرن ويلمع بالصمغ وبعد ذلك يفك الفنضان على النار مع جزءا من الكرش أو المارسكينه وتلون بلون أخضر مع نقطة لون أصفر فيكون لون فستقياً ثم تحضر قرطاس ورق أجلسيه ويملأ بالفنضان ثم يصب في الوسط ويمكن أن يملا بالملعقة أو بالكيس

بسكويت ماري لويز Biccuit Marie Louise

تحضيرات :—— ٢٥٠جرام لوز، ٢٥٠جرام سكر، ٥٠جرام دقيق و ١٠ جرام قشر برتقال وبياض ٢٢ بيضه وجزءا من الفانليا

العمل : —— يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ويمزج معه الدقيق ثم يضرب بياض البيض في باسين أو حلة بيضاوية ثم يمزج عليه اللوز والسكر والدقيق وقشر البرتقال ثم تحضر صوانى مدهونة بالزبدة ومعفوره بالدقيق ثم يقطع ويرص فى الصينية ثم تغطس القطاعة في الماء ثم توضع على الصينية وتملأ بالاسباتول وترفع وهكذا حتى تنتهى ثم توضع لكل واحدة قطعة من قشر البرتقال المسكر مقطعا قطعا سامبوكسه ويرش عليه سكر بودره بالسكرية ويسوى داخل فرن هادىء الحرارة

بسكويت سان چورچ Biscuit Saint Georges

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر احمر انجليزى و ٣٥٠ جرام زبدة ، ٣٠٠ جرام لوز صحيح مقشر طري و ٢٥ جرام كريم ترت ، جرام قرفه ناعمه و ١٠ جرام من الامنياك ، ٥ جرام جنزبيل و ٥ جرام جوز الطيب ناعم ، ٥ جرام بهار افرنجى وجرامان من قشر الليمون مبشورين ، ٤ بيضات صحيحة

العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويفحر مثل الفسقية ويوضع داخل التحضيرات المجهزة ما عدا اللوز الذى يمزج معه بعد العجين ويمزج معه ايضا جزءا من الكراملة « سكر محروق » ويوضع العجين في صينية مربعة علوها ثلاث سنتيمترات وطولها ٢٠ سنتيمتر مفرودا بارضيتها ورقة اجلاسية ثم تصلح العجينة بمعدل واحد ويوضع في الثلاجه مدة ٤ ساعات على الاقل واذا مكث لليوم الثاني فيكون اضبط وعند العمل يقطع بعرض

٣ سنتيمتر والطول مثل ما هو عليه فى الصينية الواحدة بعد الاخرى ترنش عرض ٢ سنتيمتر ويرص بعيدا عن بعضه فى الصينية بمسافه ٣ سنتيمتر ويسوى داخل فرن هادىء ويخف

بسكويت فريان Biscuit Firiand

تحضيرات : — ١٥٠ جرام لوز مقشر ابيض ناشف ، ٣٧٥ جرام سكر بودرة ، ١٢٥ جرام دقيق ، ٥٤٠ جرام زبدة وقليل من الثانليا ، بياض ١٩ بيضه

العمل . — يدق اللوز مع السكر في الجرن حتى ينعم ثم ينخل بمنخل سلك ثم يوضع عليه الدقيق ويوضع فى اناء نظيف ثم يمزج معه بياض البيض بملعقة خشب وتكون الزبدة على النار حتى تقدح ثم توضع على التحضيرات شيئا فشيئا وتقلب بالملعقة الخشب حتى يمزج ببعضه ثم تحضر قوالب تارتليت صغيرة مدهونة بالزبدة وتملأ بملعقة خشب وتسوى فى فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يقلب من القوالب .

بسكويت آميا Biscuit amian

تحضيرات . — ٢٥٠ جرام لوز ابيض مفروم بالماكينة ، ٢٠٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام قشر برتقال مسكر ، ٦ بيضات صحيحة

العمل . يمزج اللوز والسكر وقشر البرتقال المسكر مفروم فرما ناعماً بالسكينة وتعجن الجميع بثلاث بيضات وتدق في الجرن دقا ناعما جدا ثم توضع على الرخامة وتعجن بالثلاث بيضات الباقية ونقطه لون احمر بسيط ثم تحضر قوالب تارتليت صغيرة مدهونة زبدة ومعمورة بلوز مفروم بالماكينة وتملأ من العجينة بالاسباتول الحديد أو بسكينة عريضة بسوي حرف القالب ثم تسوي في فرن هادىء الحرارة ثم تخلع من القوالب

سيجارذليروا Cigarettes Le Roi

تحضيرات . — ١٠٠ جرام لوز ابيض محمص فى الفرن أحمر و٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام كريمة لبانى ، ٢٢٥ جرام دقيق ، جزءا من الفانليا وبياض ٨ بيضات

العمل . — يدق اللوز مع السكر في الجرن حتى يصير ناعمـا وينخل بمنخل سلك ثم تحضر وعاء نظيف وتضع داخله الكريمة وتضرب الكريمة على الثلج حتى تهلب ويمزج عليها اللوز المدقوق بملعقة خشب ويضاف عليه بياض البيض خام شيئا فشيئا ثم يمزج معه الدقيق أيضا ثم يصب بالكيس ببلبلة متوسطه على صواني مدهونة زبدة خفيفـة بطول ٦ سنتيمتر وبعيدا عن بعضه ثم تضرب الصواني علي الترابيزة لأجل ان يبط عليها ثم يسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته تأخذ واحدة بعد الأخري وهو على باب الفرن وتبرم على عصا بطول القلم الرصاص ويرفع منه شيئا بسيطا وتبرم مثل السيجارة وهكذا حتى ينتهى

ملحوظة . يضغط على حرف العجينة عند البرم

سيجارة مارجري فو Cigarettes marguri Vou

تحضيرات . — ٢٥٠ جرام قشر برتقال مسكر ، ١٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٧٥ جرام دقيق وبياض ٢٢ بيضه

العمل . — يغسل قشر البرتقال المسكر بماء ويفرم بالسكينة فرما ناعما ويدق فى الجرن بحيث يكون مثل المرهم وينخل بالمنخل السلك ثم تحضر اناء نظيف ويوضع فيه الزبدة خام ويضاف عليها السكر وقشر البرتقال المصفى ثم يخفق بالسلك حتى يمزج ببعضة مزجا جيدا ثم يمزج معه بياض ٤ بيضات خام بملعقة خشب ويمزج معه أيضا الدقيق ثم تحضر باسين البيض والسلك ويضرب فيه بياض البيض الباقى ثم يمزج الجميع ببعضها مزجا جيدا وبعد ذلك تحضر الصواني وتدهن بزبدة خفيفة ثم يصب بالكيش ببلبله متوسطة بطول ٦ سنتيمترا ويبعد عن بعضه بمقدار ٨سنتيمترا وتضرب الصواني على الترابيزه حين يبط العجين ثم يبرم ويسوى كالسابق ذكره

سيجارة جوزفين بيكر Cigarette Jousphein Bekar

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة و ٢٥٠ جرام دقيق ، وبياض ١٥ بيضه ، جزء من الڤانليا

العمل : — توضع الزبدة خام في وعاء نظيف ويوضع عليها السكر ثم يخفق بسلك البيض ويمزج معه بياض البيض ثلاثة بعد ثلاثة ويضاف علية جزءا من الڤانليا وبعد ذلك يوضع عليه الدقيق ويمزج بملعقة خشب ثم يصب بالكيس ببلبله متوسط بحجم القرش الصاغ ويبعد عن بعضة بطول ٦ سنتيمتر وتضرب الصوانى على الرابيزه حتى تبط العجينة ثم يسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم يبرم على العصا ثم يملأ بالشكولاته الجناش بالكيس ببلبلة اللانج شاه ويلبس بالفستق الناعم من الجهتين

بسكويت الزاسين Biscuît-Alsaçinne

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام لوز مقشر ناشف ابيض و٢٠٠ جرام سكر بودرة ، ٢٠٠ جرام دقيق وجزءا من الڤانليا و ١٠٠ جرام لبن ، بياض ٨ بيضات

العمل : يدق السكر واللوز فى الجرن حتى ينعم ثم ينخل بمنخل سلك ثم تضع الزبدة خام في أناء نظيف ويوضع عليها اللوز المدقوق ويخفق بسلك البيض ثم يضاف عليها بياض البيض واحدة بعد الاخرى واللبن الحليب وبعد ذلك يضاف عليه الدقيق ويمزج الجميع بملعقة خشب ويصب في الصواني بالكيس ببلبلة اللانج شاه بطول ١٠ سنتيمتر ويبعد عن بعضة بمقدار ٣ سنتيمترا وتبط الصواني على الترابيزة ثم تسوى داخل فرن متوسط الحرارة وتبرم مثل البريه علي العصا كالمعتاد

باليه دام أوشوكولات Paiai da me au chocolate

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٣٠٠ جرام دقيق وجزءاً من الڤانيليا ، ١٠٠ جرام زبيب انجليزي ، ٥٠ جرام كاكاو ، ٦ بيضات

العمل : — تضع الزبدة خام فى إناء نظيف ويضاف عليها السكر ويخفق بسلك البيض ويضاف واحدة بعد الاخرى ويخفق بالسلك فى اناء ثم يمزج عليه الدقيق والكاكاو والزبيب بملعقة خشب حتى يمزج ببعضه مزجا جيداً ثم يصب على الصوانى بالكيس ببلبلة متوسطة حتى يكون مثل نصف القرش ثم تضرب الصوانى على الترابيزة حتى تبط عليها العجينة ثم يسوى في فرن هادىء الحرارة ويجف

سبليه الابوش Sablé à la Bouche

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام زبدة ، ٧٥ جرام سكر بودرة و ٢٥٠ جرام دقيق وجزءاً من الفانيليا وبياض بيضتين

العمل ٠— توضع الزبدة خام في الماء النظيف ويوضع عليها السكر والفانيليا ويخفق بالسلك ثم يضاف عليها بياض البيض واحدة بعد الاخرى بالسلك ثم يمزج معه الدقيق باليد وبعد ذلك يصب على الصواني بالكيس ببلبله منقوشة متوسطة بحيث يكون بحجم نصف القرش ويسوى فى فرن هادىء وبعد ذلك تلصق كل قطعتين بمربة المشمش

طريقةاخري (٢)

وهو كالسابلية السابق ذكره ويضاف على العجين ٥٠ جرام كاكاو وبعد اتمام تسويته يلصق بالمربة .

طريقة أخري(٣)

وهو كالسابليه السابق ويوضع على كل قطعة لوزه بيضاء صحيحة ويسوي

طريقةاخرى(٤)

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام زبدة ، ٧٥ جرام سكر بودره و ٢٥٠ جرام دقيق وجزء من الفانيليا وبيضتان

العمل : — توضع الزبدة خام في اناء نظيف وايضا السكر ويخفق بسلك البيض ويمزج معه البيض واحدة بعد الاخرى وبعد ذلك يمزج معه الدقيق باليد ثم يصب بالكيس ببلبلة منقوشة على الصواني بطول ٢ سنتيمتر ويوضع على كل قطعة ربع قطعة كراز مسكر ثم يسوى في فرن هادىء ثم يجف

بسكويت كبرس Capriçe

تحضيرات :—٥٠٠ جرام دقيق وجزء من الفانيليا و ٣٥٠ جرام لوز مقشر ابيض ناشف و ٢٠٠ جرام سكر بودرة ، ٤٠٠ جرامزبده و ٣٠٠ جرام فستق مقشر صحيح وصفار ٤ بيضات وبياض ٦ بيضات و ٥ جرام امنياك

العمل :— يدق اللوز مع السكر فى الجرن حتى ينعم ثم ينخل بمنخل سلك وبعد ذلك ينخل الدقيق على الرخامة ويفحر في الوسط مثل الفسقية وتوضع التحضيرات داخله ما عدا الفستق مسلوق على النار ومقشور مثل ما هو ويترك مدة ثلاث ساعات فى الثلاجه ثم يقطع بمقدار ٢٠٠ جرام للقطعة الواحده ويبرم على الرخامه بطول وبسمك ٢ سنتيمتر ثم يرص في الصينية ويبعد عن بعضه بمسافة ٧ سنتيمتر ويدهن بصفار بيض بفرشة العجين ويسوى فى فرن هادىء جدا ويجف وعند خروجه من الفرن يقطع قطعاً سامبوكسه بطول ٢ سنتيمتر

Caraée aux Pistache

كريه أو بستاش

تحضيرات : ـــ ٢٥٠ جرام لوز مقشر أبيض ناشف ، ٢٥٠ جرام سكر بوره ، ٢٥٠ جرام زبده ، ٥٠ اجرام دقيق ، ٦ بيضاب وجزءاً من الفانيليا وفنجان قهوة من الروم

العمل : ـــ يدق اللوز مع السكر فى الجرن دقا ناعما وينخل بمنخل سلك ثم توضع الزبدة في وعاء نظيف وتخفق خفقا جيدا مع اضافة البيض لها الواحدة بعد الاخري ثم يضاف عليها اللوز المدقوق مع السكر ويمزج لدقيق مضافاًاليها فنجان من الروم وجزءاً من الفانليا ويمزج ببعضها مزجا جيدا وبعد ذلك تحضر صينية مربعة بحرف واطي علو ٢ سنتيمتر وتبطن أرضيتها بعجينة بات فونسيه وتدهن بمربة مشمش ويصب داخلها هذه التجهيزات وتصلح بالسكينة ثم يسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يرفع من الصينية ويدهن وجهه بمربة مشمش يابسه ويرش بفستق مفروم وبعد ذلك يقطع قطعامربعة صغيرة

Carrée aux amandes

كريةأو زاماند

وهومثل كريه أو بستاش ويوضع فوقة بدلا من الفستق لوز مفروم بالسكينه ثم يحمص في فرن بلون مستكاوي

Checin i

شيشني

وهو أن تجهز عجينة السابلية بوش وتصب بالكيس بيلبلة منقوشة متوسطة بحجم نصف القرش ويبعدعن بعضة بمسافة ٢ سنتيمتر وبعد الانتهاء تضغط باصبعك في وسط كل واحدة ثم تملأ بالكيس بيلبله اللانج شاه وتملا بفرانجيان السابق ذكرة ثم يسوي في فرن متوسط ويجف بحيث يكون لونهمستكاوى وبعد اتمام تسويته يدهن وجهةفيالحال بجلاس بالماء السابق ذكره ممزوجا بقليل من زهر البرتقال

Biscuit Soufflée au Noisette

بسكويت سوفليه نوازيت

تحضيرات :ـــ ٢٥٠ جرام بندق ابيض ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة، ٥٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام دقيق وفيكيل وصفا ر١٥ بيضه وبياض ٢٠ بيضه وقليل من الفانيليا

العمل : ـ يدق البندق مع السكر حتى ينعم ثم ينخل بالمنخل السلك ثم يضرب مع صفار البيض داخل باسين ثم تحضر باسين آخر ويضرب داخل صفار البيض وبعد ذلك يمزج الدقيق مع صفار البيض والبندق ثم الزبدة وبعد ذلك يمزج معه بياض البيض المضروب بملعقه خشب وممزوجه مزجا بسيطا ثم تحضر كيس من الورق مثل الفنجان باتساع ٢ سنتيمتر ثم يرص على الصينية ويصب داخلة المخلوط بالكيس بيلبلة متوسطة وهكذا حتى يتم العدد ثم يرش وجه الاكياس ببندق مفروم بالماكينة وبعد ذلك يسوى داخل فرن هادي حتى يجف

B scuit Soufflée aux Oranges

بسكويت سوفليه اواورانج

وهو كالسابق ذكرة بل يوضع بدلا من البندق لوز ويضاف الية ٢٠٠ جرام قشر برتقال مسكر مفروم فرما ناعماً بالسكينة وترش الاكياس بلوز مفروم فرما ناعما

بسكويت سوفليه واشوكولات Biscuit Soufflée aux chocolat

وهو كالسابق ذكرة ويبدل قشر البرتقال المسكر بمقدار ١٠٠ جرام كاكاو ويرش على وجه الاكياس سكر بودرة مع جزء امن الكاكاو

بسكويت سوفلية اوانا ناس Bisscuit Soufflée aux Ananas

وهو كالسابق ذكرة ويبدل قشر البرتقال المسكر بمقدار ٢٠٠ جرام انا ناس مفروما ناعما بالسكينة

بسكويت سوفليه اوكريز Biscuit Soufflée aux Cerises

وهو كالسابق ذكره ويبدل قشر البرتقال المسكر بمقدار ١٠ جرام كريز مسكر مفروم فرما ناعما بالسكينه

بسكويت اناناس كسيت اجلاسيه Biscuit Anonasen Caissetes glacéo

وهو كالسابق ذكرة ويستغنى عن قشر البرتقال ولا يزيد ملأ الكيس عن النصف ويسوى داخل فرن هادىء الحرارة وعند خروجة من الفرن يغطس بقطعة انانـاس مغطسة فى مربة المشمش ويمكن ان يبدل الاناناس بكريز مسكر ويضاف الى المربة جزءا بسيطا من اللون الاحمر

كريه كوكونوت Carré Coco Nut

تحضر جوز الهند ويقشر من القشرتين أبيض ثم يفرم فى ماكينة اللوز ويستعمل

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام جوز هند ناعم ، ٢٥٠ جرام زبده و ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٥٠ جرام دقيق ٦، بيضات وجزءا من الفانيليا

العمل توضع الزبدة مع السكر وتخفق بسلك البيض ثم يضاف عليها البيض واحدة بعد الاخري ثم الدقيق والفانيليا وجوز الهند وبعد ذلك تحضر صينية بطول ٣٠ × ٣٠ سنتيمتر ويفرد فى ارضيتها عجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتدهن بمربة مشمش ثم يصب عليها المخلوط ويصلح بسكينة عريضة أو اسباتول ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة حتى يجف ويترك لليوم الثاني وعند العمل يخلع من الصينية على ترابيزه ويكسي ويكسي من اعلى بفنضان بالمارسكينة ويقطع قطعا مربعة صغيرة

جوفريت رويال Goufras Royal

تحصيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام لوز مفروم أبيض ، ٣٥٠ جرام زبده وجزءا من الفانيليا وبياض ٤ بيضات

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويفتح من الوسط بشكل فسقية ويوضع داخله التجهيزات السابقه ويعجن بعضه عجنا جيدا ثم يوضع فى الثلاجة مدة ساعة على الاقل وبعد ذلك تحضر صنيتين بطول ٣٠ × ٣٠ سنتيمتر ثم تفرد نصف العجينة على الرخامة بالمردانة وتفرد في ارضية الصينيه ثم تفرد نصف العجينة الآخري فى الصينية الثانية لاجل ان يمكن رفع العجينة ووضعها على الصينية الاولى وبعد ذلك تقطع قطعا متساويه بطول

٢ × ٢ سنتيمتر ثم تجهز قرطاس من الورق ذات ثقب صغير وتضع به جلاس رويال المذكور سابقا وتصنع خيوط رفيعة بشكل شباك بخلاف بعضها ثم يسوى داخل فرن هادىء بحيث يكون ابيض بلونه ثم تدهن الصينية الذى بها العجين عند خروجها من الفرن بمربة مشمش مسواة على النار ثم تضع الشباك على العجينة الاولى ويقطع حسب العلامات الاولى .

بيرتزل فو نضانت Bertzel Fondantes

تحضيرات : — ٤٠٠ جرام دقيق و ٢٥٠ جرام زبدة و ١٥٠ جرام سكر بودره و صفار ٦ بيضات وقشر ٦ ليمونات مفرونة فرما ناعما بالسكينة

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويفحر في النصف بشكل فسقية وتوضع داخله نصف هذه التجهيزات ويعجن بعضه عجنا جيدا ويترك في الثلاجة مدة ساعة ثم تحضر صينيه وبعد ذلك تلف وتبرم قطع من العجين على الرخامة على سكر بودره بطول ٧ سنتيمتر وبعرض نصف سنتيمتر ثم تلف على بعضها باختلاف كما في الشكل ثم ترص داخل الصينية بعيدا عن بعضها بمسافة ٢ سنتيمتر ثم تسوى وتجف داخل فرن متوسط الحرارة

كلوريا محروقه Cloria

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام سكر بودرة ، ٣٥٠ جرام زبدة ، ٤ بيضات ، قليل من الامنياك وقليل من الفانيليا ، جزءا من السكراملة محروقة

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامه ويفحر في الوسط وتوضع داخل هذه التجهيزات ويعجن بعضه عجنة جيدا ثم يترك فى الثلاجة مدة ساعه وبعد ذلك يقطع قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر وبسمك نصف سنتيمترا وتلف على بعضها بشكل كعكه مثل الخمسة وترص في صينيه بعيده عن بعضها بمسافة ٢ سنتيمتر وتدهن بصفار بيض وجزءا من السكر امله محروقه وتسوي في فرن متوسط الحراره حتى تجف

سابليه كرڤت بالمربة Sablée Cravrttes

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر بودرة ، ٣٥٠ جرام زبدة ، بياض ٤ بيضات وجزء من الامنياك وجزءا من الفانيليا

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامه ويفحر فى الوسط بشكل فسقية ويوضع داخله هذه التجهيزات ويعجن بعضه عجنا جيدا ثم يترك في الثلاجه مدة ساعة ثم يفرد على الرخامه بالمردانه ويقطع بقطاعه بحجم النصف ريال وبعد ذلك توضع كل حرف قطعتين على بعضها ويضغط عليها في النصف بشكل «بماغ» ويرص فى الصينيه ويبعد عن بعضه بمسافه سنتيمتران وبعد ذلك تصب نقطه مربه بسيطه بقرطاس من الورق ثم يسوى داخل فرن متوسط الحرارة حتى يجف وبعد ان يبرد يصب على كل قطعة مربه مشمش ساخنه مصفاة ومسواة على النار

بسكويت كربونات Biscuit Carbonate

تحضيرات : — ٣٠٠ جرام سكر بودرة ، ٣٥٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام زبده ، ٥ بيضات وجزءا من كربونات الصودا ، جزءا من الفانيليا

العمل :ـ تخفق الزبدة مع السكر داخل اناه نظيف بسلك البيض ويوضع عليه البيض واحدة بعد الاخرى ويضاف اليه السكر بونات والفانيليا و بعد ذلك يمزج معه الدقيق بملعقه خشب ثم تحضرسرنجه (كباس) ويملا بالعجين ثم يقطع على الصوانى بالبلبلة المنقوشه مثل الشريط او يصب بكيس ببابلة متوسطة منقوشه مبطوطه ويبعد عن بعضه بمسافه سنتيمتران ويسوى داخل فرن هادىء الحرارةوعند خروجه في الحال يصب فوقه وبجانبه فنصان شوكولات السابق ذكرة بقرطاس من الورق ثم يقطع قطعاً سامبوكسه بطول ٢ سنتيمتر

بسكويت ميلانيه Biscuit milanais

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة ، ٨٠٠ جرام دقيق ، ١٥ بيضه ، جزءا من الفانيليا .

العمل — يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ثم تخفق الزبدة مع السكرواللوز الناعم بسلك البيض ويضاف عليه البيض الواحدة بعد الاخرى و بعدذلك يضاف عليه الدقيق وجزءا الفانيليا ويمزج بملعقة خشب ويصب على الصواني بكيس ببلبله متوسطة منقوشه بطول ٢ سنتمتر ويبعد عن بعضه بمسافة سنتيمترا أو يصب مستدير بحجم « القرش التعريفة » ويوضع فوق كل واحدة قطعة كريزمسكر ويجف داخل فرن هادىء الحرارة

بسكويت كورنيه Biscuit Cornéa

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام دقيق وصفار بيضتان وفنجان لبن حليب من فناجيل الشاى وجزءا من ماء زهر البرتقال

العمل : — يمزج الجميع بعضه بسلك البيض في اناء نظيف ثم يصب بحجم القرش داخل صواني مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق بالكيس ببلبلة متوسطة ساده ويبعد عن بعضه بمسافة ٢سنتيمترا و بعد ذلك تخبط الصينية على الترابيزة حتى يبط العجين ثم يسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم يخرج على باب الفرن ويؤخذواحدة بعدالاخري ويلف على بلبلة مثل القرطاس ويقفل عليها الثانية وهكذا وبعد أن يبرد يملا بالجناش بالشيكولاته المذكورسابقاويرش بقليل من الفستق

بسكوت روسى Biscnit Russes

تحضيرات : — ٢٥٠جرام سكر بودرة ، ٢٠٠ جرام دقيق و ٨ بيضات ، صفار ٥ بيضات ، قشر ليمونتين مفروم بالسكينة

العمل : — : يضرب البيض وصفار البيض مع السكر وقشر الليمون داخل باسين نظيف مثل الباند اسبانيا ثم يمزج عليه الدقيق بملعقة خشب او مقصوصة ثم يصب بكيس ببلبلة ساده متوسطة على الصواني مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق بحجم (القرش تعريفة) ويبعد عن بعضه بمسافة ٢ سنتيمتراً ويرش عليه سكر بودرة بالمنخل السالك ثم تقلب الصينية بسرعة وتخبط مرة واحدة على ظهر الصينية حتي ينزل السكر ثم تعدل في الحال وتترك مدة ٤ ساعات ويسوى داخل فرن هادي الحرارة حتي يجف ابيض بلونه

بسكويت روسى اوشكولات Biscuit aux Chocolat

وهو كالسابق ذكرة ويضاف علية ١٠٠ جرام كاكاو ويمزج مع العجين وينخل عليه السكر البودرة ممزوج معه قليلا من الكاكاو

بسكوت چيانيت الانجليز Biscuit Geannettetà la anglaise

تحضيرات : ٣٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناعم و ١٥٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام زبيب انجليزي و ٢٠٠ جرام سكر بودره وبياض ٣ بيضات وصفار بيضتان وجزءا من الفانيليا وجزءا من الامنياك

سافويارد أو شوكولات Savyard aux Chocolat

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام سكر بودره و ٢٥٠ جرام دقيق وبياض ١٥ بيضه وصفار ١٥ بيضه و ١٠٠ جرام كاكاو وجزءا من الفانليا

العمل : — يضرب صفار البيض مع السكر فى باسين بالسلك مثل الباند اسبانيا ثم يمزج معه الدقيق وبياض البيض مضروب مارنج بملعقة خشب أو مقصوصة وبعد ذلك يصب بالكيس ببلبلة متوسطه بطول ٨ أو ١٠ سنتيمتر وبسمك سنتيمتر ويبعد عن بعضه بمسافة سنتيمترا ثم يرش عليه سكر بودره وبعد ذلك تقلب الورقة لكى يتساقط من حوله السكر ثم توضع داخل الصينية وتسوى داخل فرن هادىء جدا حتى يسوى ويجف

بسكويت فينانسيير Biscuit Financier

تحضيرات ٥٠٠ جرام سكر بودره و ٢٥٠ جرام لوز أبيض ناشف و ٦٠ جرام زبده و ١٠٠ جرام دقيق وبياض عشرة بيضات وجزءاً من الفانليا

العمل : — يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ويمزج بياض البيض مع اللوز المدقوق والدقيق وجزءا من الفانيليا ثم تقدح الزبدة على النار « شمط » وتمزج مع التجهيزات في الحال ثم تحضر قوالب تارتليت صغيرة مدهونة بالزبدة وتملأ بالتجهيزات وتسوي حتي تجف داخل الفرن

بسكويت بتى امي Biscuit Petit ami

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام سكر بودره و ٢٠٠ جرام زبدة و ٣٠٠ جرام دقيق و ٣٥٠ جرام لوز ابيض ناشف وبياض ١٦ بيضة وجزءاً من الفانيليا

العمل : — يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ثم يخفق معه الزبدة بالسلك وايضا الدقيق ثم يضاف اليه بياض البيض ويمزج بملعقة خشب وبعد ذلك يصب بالكيس ببلبله سادة متوسطة مستدير ويبعد عن بعضه بمسافة سنتيمتر ثم تضرب الصواني على الترابيزه لكي يبط قليلا وبعد ذلك يسوي داخل فرن هاديء الحرارة وبعد ان يبرد يكسى اسفله بشوكولاته كوفرتير ويوضع في وسطها قليلا من الفستق الاخضر المفروم

بسكويت اليتيس Biscuit Alates

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام بندق أبيض ناعم ، ٣٥٠ جرام زبد وجزء قليل من الامنياك ، جزء من الفانيليا ، بياض ٤ بيضات

العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويجوف فى النصف بشكل فسقية وتضع داخلة التجهيزات المذكورة ويعجن ببعضه ويترك فى الثلاجة مدة ساعة ثم يفرد بالمردانة ويقطع بالسكينة بطول الصينية وبعرض سنتيمترين مثل الشريط ويكون متباعدا عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوى ويجفف داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يدهن ظهره بمربة مشمش وتلصق معها قطعة اخرى من الظهر بحيث يكون الوجهين من الخارج ثم يقطع قطعا متساوية بعرض سنتيمترين

بسكويت كيس عش العصفور بالشوكولاته Nids des Oisseau

وهو مثل بسكويت سوفلية ادرانج السابق ذكره ولايوضع به قشر البرتقال المسكر ويملا نصف الكيس المذكور ويسوي داخل فرن ويجفف وبعد دلك من الفرن ويترك ليبرد ثم يصب وجه الكيس بجناج بالشيكولاته بشكل خيوط فوق بعضها مثل عش العصفور بكيس ببلبلة سادة رفيعة أو قرطاس ورق اجلاسيه ثم تضع ملبسه مفضضة فوق كل كيس

بسكويت كيس عش العصفور بالمارون Nids aux Marrons

تحضر مقدارا من أبو فروه مسكر ويدق في الجرن ويصفى بمنخل سلك ثم يدعك باليد على الرخامة بقطعة زبدة ويصب بالكيس أو بالقرطاس بشكل عش العصفور بدلا من الشوكولاتهالجناش

بودين كيك Budinge Cake

تحضيرات ٥٠٠ جرام زبده ، ٧٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام زبيب انجليزي ، ٢٥٠ جرام ملجة ، ٢٥٠ جرام زبيب بناني ، ١٢٥ جرام قشر برتقال مسكر ، ٢٥٠جرام ليمون اضاليا مسكر ١٢٥ جرام سدره مسكره ، ٣٠٠ جرام لوز مفروم و ١٠٠ جرام لوز مكسر على ثلاثة بالطول ، ١٥٠ جرام عسل ابيض ، ٥ جرام قرفه ناعمه و ٥ جرام قرنفل ناعم ، ٥ جرام جوز الطيب ناعم ، ٥جرام امنياك ناعم ٢٠ بيضه ، قشر ثلاث ليمونات طازجه ، جزء من زهر البرتقال ، كوبة روم

العمل : يقطع قشر الليمون والبرتقال والسدره المسكرة بالسكينة قطعا مثل البندقه ثم يغسل الزبيب البناتى والانجليزي المسلجة ويخلى من البذر ويوضع فى اناء ويضاف عليه الروم .

وبعد ذلك تخفق الزبدة مع السكر خفقا جيدا ويضاف عليها أثناء ذلك البيض ثم يضاف عليه الدقيق ويمزج معه الامنياك واللوز والفروتة الموضحة عاليه وجزء من الكراملة بسكر محروق ثم يمزج ببعضه مزجا جيدا بملعقة خشب وبعد ذلك تجهز قوالب تورته مفرود بأرضيتها ورقة اجلاسيه ويملا ثلثها بالتجهيزات وتسوي داخل فرن هادىء مدة ساعتين على الاقل مع ملاحظة حرارة الفرن اذا كانت حامية صاقنين تحت القوالب واذا كانت الحرارة متوسطة تغطي بورقة سميكه مع ملاحظة وضع لوز صحيح فوق وجه القوالب

بسكويت موسولين Biscuit Mussoline

تحضيرات: ٢٥٠ جرام لوز ابيض ناشف ، ٣٠٠ جرام سكر بودرة و ٦٠٠ جرام فيكيل ، ١٦٠ جرام زبده ،صفار ١٥ بيضه ، بياض ١٠ بيضات ، جزء من الفانيليا

العمل : يدق اللوز مع السكر وينخل بمنخل سلك ثم يضرب صفار البيض بالسلك مثل الباند اسبانيا ويمزج بعد ذلك الفيكيل مع صفار البيض المضروب ويمزج معه الزبدة أيضا سائحه ويضاف عليه بياض البيض مضروب مارنج ويمزج مزجا خفيفاً بملعقه خشب ثم تحضر قوالب تارتليت مدهونة زبدة ويملا ثلثي القالب بالكيس بيلبلة سادة واسعة أو بملعقة وبعد ذلك يسوي داخل فرن هاديء حتى يصير لونه أصفرا مستكاويا

بسكويت انيس Biscuit Anice

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر ٢٥٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام ينسون ، ٢٠٠ جرام زبدة ، ١٥ بيضة

العمل — يضرب البيض مع السكر بالسلك مثل الباندا سبانيا ثم يمزج معه الدقيق والزبدة سائحه وكذلك الينسون ثم تحضر قوالب كيك مستطيلة وتدهن زبده وتعفر بالدقيق ويملا القالب الى الثلث فقط (⅓) ويسوى حتى يجفف داخل فرن هاديء وعند خروجه من الفرن يخلع من القالب ويترك لليوم الثاني وعند العمل يقطع قطعاً صغيرة بسمك سنتيمتر ويرص داخل صينيه ويحمر داخل فرن هاديء

بسكويت زيبيك Biscuit Suibek

تحضيرات — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام زبدة ، ١٥٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام خميرة بيرة ، ١٠٠ جرام زبيب بناتي ، ٥ جرامات ملح ، ٣ ديسيلترات من اللبن وديسيلترا ١ واحدا من الماء ، ٦ بيضات

العمل :— ينخل الدقيق على الرخامة ويؤخذ منه مقدار ٥٠ جرام ثم تذاب الخميرة في قليل من اللبن ويعجن معها الدقيق ثم تلف مثل الكورة وبعد ذلك تحضر قليلا من الماء الدافيء وتضع فيه الخميرة المعجونة حتى تخمر وتطفو على وجه الماء ثم يفتح الدقيق من الوسط وتضع داخله ثلاث بيضات والملح والسكر واللبن ثم يعجن ببعضه وتمزج معه الخميرة وتضاف اليه الزبدة خام قليلا ويمزج ببعض ثانيا وبعد ذلك يترك العجين في إناء حتي يخمر وكلما يخمر العجين يلف باليد ثم تحضر قوالب الكيك المستطيلة وتدهن زبده ثم يقطع العجين قطعا صغيرة بقدر البيضة وتبرم مستطيلة بطول القالب بسمك سنتيمتر ويرص في القالب متلاصقا ببعضه حتى يمتلىء القالب ويترك يخمر قليلا وبعد ذلك يدهن بصفار البيض ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يخلع من القالب ويترك القالب لليوم الثاني وعند العمل يقطع بالسكينه قطعا صغيرة بسمك سنتيمتر واحد ثم يرص داخل الصينيه ويجفف داخل الفرن حتي يصير لونه أصفرا مستكاويا

بسكويت زيبيك بالملح Biscuit Suioek aux Sels

يصنع فى أصناف البسكويتات المالحه كالمتقدم ذكرة لكن يرفع منه السكر والزبيب

موس اورانج
Mousses aux Oranges

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام عسل أبيض ٢٠٠ جرام دقيق و ١٠٠ جرام زبدة و بياض ١٢ بيضه و صفار ١٢ بيضه و قشر برتقالتين

العمل : تضع صفار البيض فى إناء نظيف ويضاف اليه السكر ويضرب ببعضه مثل البانداسبانيا وبعد ذلك يضرب بياض البيض مارنج ثم يمزج الدقيق والزبدة سائحة على صفار البيض ثم يمزج معه بياض البيض المارنج بملعقة خشب وبعد ذلك تحضر قوالب تارتليت صغيرة سادة وتدهن زبدة وتملا بالكيس ببلبلة سادة واسعة من التجهيزات او يسوي داخل فرن هادىء الحرارة ويكون لونه اصفرا مستكاويا .

بسكويت روليه
Biscuit Roulé

تحضيرات : ـــ ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٢٥٠ جرام دقيق ، صفار ١٢ بيضة وبياض ١٢ بيضة ، وجزء من الفانليا

العمل : يضرب صفار البيض مع السكر مثل الباند اسبانيا ويمزج معه الدقيق وبياض البيض مضروب مارنج ويمزج بملعقة خشب ثم تفرد جزءا من التجهيزات على ورقة اجلاسيه داخل صينية بسكينة عريضة او اسباتول بطول ٣٠ سنتيمترا وبعرض ٢٠ سنتيمترا وبسمك سنتيمتر واحد ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يقلب على وجهه وتخلع منه الورقة الاجلاسيه ويدهن بمربة مشمش ويلف ببعضه بالطول ثم يلف داخل ورقة اجلاسيه ويضغط عليها قليلا أثناء اللف ويترك لليوم الثاني وعند العمل ترفع منه الورقة ويكسى بالشيكولاته الجناش ويبرم علية شوكولاته جرانه أو يدهن بمربة مشمش ويبرم على الفستق ثم يقطع قطعا صغيرة بعرض سنتيمتر واحد .

بسكويت جوفريت اوشانتلي
Biscuit Gaufrette au Chantilly

تحضيرات : ٢٥٠ جرام زبده ، ٥٢٠ جرام دقيق ، صفار ١٢ بيضه ، بياض ١٢ بيضه ، ٢٥٠ جرام كريمه لباني ، ٥٠ جرام سكر بودره ، جزء من الفانيليا

العمل : تخفق الزبدة مع صفار البيض ثم تضرب الكريمة قليلا على الثلج حتى تهلب ويضاف اليها السكر ثم تمزج مع الزبدة وصفار البيض وبعد ذلك يمزج معها الدقيق واثناء ذلك يمزج معه بياض البيض مضروبا مارنجا ثم تحضر ماكينة الجوفريت وتسخن تسخينا جيدا على النار وتدهن زبده بالفرشه ثم تملأ من العجين المذكور وتطبق على بعضها ثم تضع الماكينة داخل فرن متوسط الحرارة مدة دقيقة واحدة وتقلب على الوجة الثاني مدة دقيقة أيضا وبعد اتمام تسويته تخلع من القوالب .

بسكويت جوفريت بالخميرة
Biscuit Gaufrette

تحضيرات : ـــ ١٥ جرام خميرة بيرة ، ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر بودره ، ١٢٥ جرام زبده سائلة صفار ١٥ بيضه ، ٤ ديسيلترات لبن

العمل : ينخل الدقيق والسكر داخل باسين أو سلطانية ثم تذاب الخميرة في قليل من اللبن وتضاف الى

الدقيق ويخفق بالسلك ويضاف عليه صفار البيض وجزء ڤانيليا ويمزج ببعضه مزجا جيدا ثم تضيف اليه الزبدة السائلة ويلف قليلا بالسلك ويترك يختمر قليلا ثم تحضر ماكينة الجوفريت ساخنة على النار تسخينا جيدا وتدهن زبدة بالفرشة وبعد ذلك تملأها التجهيزات وتطبق على بعضها وتضعها داخل فرن ويسوي كل وجه مدة دقيقة واحده ثم يخرج من الماكينة

بسكويت جوفريت هولنديز Biscuit Gaufrete Hollandaise

تحضيرات: ١٥٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام سكر بودره ، قشر ثلاث ليمونات مفروم

العمل بنخل الدقيق على الرخامة ويفتح من الوسط بشكل فسقية وتضع داخله التحضيرات المذكورة ويعجن بعضة ثم تحضر ماكينة جوز بيضاويه بحجم الجوز وتسخن على النار وتدهن زبدة بالفرشة وتضع داخلها قطعة عجين ويطبق الوجهان على بعضهاثم تقطع قطع العجين لزائدة وبعد ذلك تضع الماكينه داخل فرن متوسط الحرارة مدة دقيقه حتى تسوى العجين ثم تخلع من الماكينه فتكون رفيعة مثل قشر البيض وهكذا وعندما يبرد تملا قطعتين بالبراليثية مع جزء شوكولاتة جناش السابق ذكرها وبعد ذلك تطبق كل قطعتين على بعضها فتكون مثل الجوزة

بسكويت جوفريت فيوريس Biscuit Gaufrete. Furrée

تحضيرات ـ ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام سكر بودرة ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ لوز أبيض ناشف ، ٦ بيضات

العمل : ـ يدق اللوز والسكر وينخل بمنخل سلك على الرخامة ويفتح من الوسط ويوضع داخلة التجهيزات ثم تحضر ماكينة الجوفريت ساخنة تسخيناً جيدا على النار وتدهن زبدة بالفرشة ويوضع داخلهاقطعة عجين ثم تطبق الوجهين على بعضها وتسوي داخل فرن متوسط الحرارة مدة دقيقة واحدة لكل وجه وبعد اتمام تسويته يخلع من الماكينة ثم تدهن القطعه بمربة مشمش مصفاة وتطبق عليها الثانية وهكذا مثل الملفي

بسكويت جوفريت لاچير BiscuitGoufrete Legesre

تحضيرات : ـ ٢٢٠ جرام دقيق ، ٢٢٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام سكر ، ٨ جرامات خميرة بيرة ، بياض ٦ بيضات ، صفار ٦ بيضات ، جزء من الڤانيليا ، ديسلترلبن

العمل : ينخل الدقيق داخل باسين ويضاف الية السكر وصفار البيض ثم تذاب الخميرة فى قليل من اللبن وتخفق بسلك البيض ثم يضاف اليها الزبده سائحة وتخفق ببعضة خفقا جيدا بالسلك ثم يمزج معه بياض البيض مارنج وبعد ذلك تحضر ماكينه الجوفريت ساخنه تسخينا جيداً وتدهن زبدةبالفرشةوتملا من التجهيزات ويطبق الوجهان على بعضها ويسوي كل وجة على النار مدة دقيقه وبعد ذلك تخلع من الماكينة

بسكويت جوفريت فلاماند Biscuit Goufrete Flamande

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق ٢٥٠ جرام زبده ، ٢٥٠ جرام كريمه لبانى ، ١٠٠ جرام سكر بودرة ، وصفار ٩ بيضات ، بياض ٩ بيضات و جزء من الڤانيليا

العمل تخفق الزبده وصفار البيض داخل باسين بالسلك ويمزج معها الدقيق بملعقة خشب ثم يضرب الكريمة

على الثلج قليلا مع السكر حتى تلهب وتضاف على التجهيزات المذكوره وبعد ذلك يضرب مع بياض البيض مارنج ثم تحضر ماكينه الجوفريت وتسخنها تسخيناجيدا وتدهن زبده بالفرشه وبعد ذلك تضع قطعه من العجين فى الماكينه ويطبق الوجهان على بعضهما مدة دقيقه وبعد ذلك تخلع من الماكينه

بسكويت ماركيز Biscuit Marquise

تحضيرات ـ ١٢٥ جرام لوز أبيض ناشف و ١٢٥ جرام بندق مفروم محمص ١٢٥ جرام سكر بودرة و ١٢٥ جرام دقيق و ٢٥ جرام زبده سائلة وجزء من القانيليا و بياض ٢٥ بيضة

العمل : يدق اللوز والبندق والسكر وينخل بمنخل سلك ثم يوضع داخل باسين ويضاف اليه الدقيق وبعد ذلك يمزج معه بياض ٦ بيضات خام ثم الزبدة السائله ويضرب باقى الصفار داخل باسين ثم يمزج الجميع وبعد ذلك يصب على صوانى مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق بكيس ببلبله سادة متوسطة باتساع القرش متباعدة عن بعضها بمقدار سنتيمترين ثم تضرب الصينية على الترابيزه لاجل ان ينفرد عليها العجين ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم تلصق كل قطعتين على بعضهما بالبرالينة

بان روس Pains Russes

تحضيرات : ١٢٥ جرام لوز ابيض ناشف ، ٤٠٠ جرام بندق ناعم ، ١٢٥ جرام سكر بودره ، ٥٠ جرام دقيق ، صفار ٨ بيضات ، بياض عشرة بيضات ، جزء من القانيليا .

العمل : ـ يدق اللوز والبندق والسكر داخل جرن وينخل بمنخل من السلك ثم يوضع داخل باسين ويلف معه صفار البيض وبياض بيضة واحدة ثم يلف معه بياض البيض مضروبا مارنج ثم يصب بالكيس ببلبلة سادة واسعة داخل قوالب تارتليت مدهونة زبدة ومعفورة باللوز المفروم وبعد ذلك يسوي داخل فرن هادىء الحرارة.

بسكويت مارجاريت Biscuit Marguerites

تحضيرات : ـ ١٥٠ جرام قشر برتقال مفروم فرما ناعا بالسكين ، ٥٠٠ جرام كريمة لباني ، ٣٥٠ جرام لوز مفروم بالماكينة ، ٧٥ جرام لوز بودره ، ٧٥ جرام دقيق ، ١٧٥ جرام سكر بودره ، بياض ٧ بيضات

العمل يوضع اللوز وقشر البرتقال والسكر داخل باسين ثم تضرب الكريمة قليلا على الثلج حتى تهلب ثم تمزج مع اللوز في الباسين وايضا الدقيق وبعد ذلك يمزج معه بياض البيض مضروب مارنج ثم يصب مستديرا بكيس ببلبلة سادة على صوانى مدهونه زبده ومعفورة بالدقيق ويكون متباعدا عن بعضه بمسافة ثلاثة سنتيمترات ويسوي داخل فرن هادىء

مونسيپان روسيه Monse Pain Russes

تحضيرات : ٢٥٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٢٥٠ جرام سكر ١٠٠ ، جرام دقيق ، ٥٠ جرام كريمة لباني ٥٠ ، جرام خلاصة قهوة ، بياض ١٢ بيضه

العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل من السلك ثم يوضع داخل باسين ويضاف عليه السكر به وخلاصة القهوة بملعقة خشب ثم يلف ويضاف اليه الدقيق وبعد ذلك يلف عليه بياض البيض مضروب مارنج ثم يصب مستديرا بالكيس بيلبله سادة واسعة على صواني مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق متباعدا عن بعضها بمسافة سنتيمترين وبعد ذلك يسوي داخل فرن هادىء الحرارة

مركيز أوانا ناس Marquise aux Ananas

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام لوز أبيض، ٢٥٠ سكر بودره ، ١٠٠ جرام انا ناس مفروم بالسكينة فرما ناعما و بياض ٨ بيضات

العمل : — يدق السكر واللوز في في الجرن وينخل بمنخل من السلك ويوضع داخل باسين ويمزج معه بياض البيض والانا ناس ثم يصب على صواني مدهونة بالزبدة ومعفورة بالدقيق قطعا بيضاوية مهرمة مقدار ثلث الملعقة ثم تؤخذ بحرف الملعقة متباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن هادىء الحراره وعند خروجه من الفرن يدهن بصمغ

(٢) بسكويت مارجاريت Bsciuit Marguerit

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٢٠٠ جرام سكر بودره و ٥٠ جرام كريمة لباني و بياض سبعة بيضات ، بياض ٦ بيضات مضروبة ، قشر برتقالتين طازجه

العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ويوضع في باسين ويمزج معه بياض البيض خام والكريمه والدقيق وقشر البرتقال وبعد ذلك يمزج عليها بياض البيض مضروبا مارنج ثم يصب بالكيس بيلبلة سادة واسعة داخل قوالب تارتليت مدهونة زبدة ويسوى داخل فرن هادىء الحرارة

(٣) بسكويت مارجاريت طريقة

تحضيرات : ٢٥٠ جرام لوز ناشف ، ٢٥٠ جرام زبد ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٥ جرام دقيق أرز ، بياض ٩ بيضات ، قشر ٣ ليمونات مفروم بالسكينة فرما ناعما .

العمل : يدق اللوز والسكر داخل جرن وينخل بمنخل من السلك ثم تضع الزبدة خام داخل باسين ويضاف عليها اللوز والسكر المدقوق بملعقة خشب ويمزج معها قشر الليمون ودقيق الارز وبعد ذلك يمزج عليها بياض البيض مضروبا مارنج ثم يصب بالكيس بيلبلة سادة واسعة داخل قوالب تارتليت مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتسوى داخل فرن هادىء الحرارة.

(٤) طريقة رابعة

تحضيرات : — ١٥٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٢٢٥ جرام سكر بودرة ، ٣٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام كريمة لباني ، بياض ٦ بيضات ، بيضتان صحيحتان ، وقشر برتقالتين طازجه مفروم بالسكينة فرما ناعما

العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن حتى ينعم جيدا ثم يضاف عليه بياض ٣ بيضات ويلف ببعضه لفا جيدا

ثم يوضع داخل اناء ويضاف عليه البيضتان الصحيحتان والكريمة وتمزج ببعضها بملعقة خشب ثم يضاف عليه قشر البرتقال ويمزج معه بياض البيض مضروبا مارنج وفى حالة المزج عند النصف يضاف له الدقيق ويمزج معه ثم يصب بالكيس ببلبلة سادة واسعه على صواني مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق باتساع النصف ريال متباعدا عن بعضه بمسافة ٣ سنتيمترا ثم تترك الصواني على الترابيزة حتى يبطء عليها العجين ويسوى داخل فرن وبعد ذلك تحضر قطعة خشب بسمك ٤ سنتيمترا وملفوفة بطول ٢٠ سنتيمترا ويلف عليها الورقة فى أول طرفها وطولها ٤٠ سنتيمترا وبعرض ٢٠ سنتيمترا ويبرم حرفها على قطعة الخشب ثم تبرم على ٣ قطع من المسوي ثم ثلاثة أخري وهكذا ويترك حتى يبرد ثم تنزع الورقة من قطعة الخشب ثم تترك البسكويت فى الورقة لوقت الطلب وعند الطلب يخرج من الورقة .

كارنو روليه Carno Roulèe

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ٥٠٠ جرام دقيق ٢٠٠ جرام سكر بودرة و٧ بيضات ، جزء ڤانليا وجزء أمنياك

العمل: — يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل من السلك ثم ينخل الدقيق أيضا على الرخامة ويفتح من الوسط بشكل فسقية ويوضع داخلة اللوز والسكر وباقى التحضيرات المذكورة ويعجن ببعضه ثم يترك في الثلاجه مدة ساعة ثم تؤخذ منه قطعاً وتفرد بالمردانة بطول ٣٠ سنتيمترا وبعرض ١٥ سنتيمترا ثم تحضر ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما سكر بودرة ويدق في الجرن وينخل بمنخل من السلك ويخفق بمقدار ٢٠٠ جرام أى ٦٤ درهما زبدة خام داخل اناء نظيف ويمزج معه ٥ بيضات مزجا جيدا ثم ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما دقيق وقشر برتقالتين طازجتين مفروما فرما ناعما بالسكينة ويفرد من هذه العجينه على العجين المفروم على الرخامة مع ترك سنتيمترين في آخره ويبرم العجين بالطول ثم يدهن حرف العجين بيضا بالفرشه وهكذا حتى تنتهي العجين ويترك حتى يجف تجفيفا جيدا ثم يدهن بيضا بالفرشة ويبرم روليه على السكر (السنترفيش) ويقطع قطعا مستديرة بسمك سنتيمتر ويرص داخل صينية متباعدا عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن هادىء الحرارة .

بتي فور اجلاسيه Petits Fours glacée

يسوى الجنواز داخل صينية ثم يقطع باتساع القرش وبسمك سنتيمترا واحدا ثم تحضر جزءا من الزبدة ويخفق بالسلك داخل سلطانية صغيرة أو بملعقة خشب خفقا جيدا ويضاف عليها جزء من المارنج الطليانى السابق ذكره وجزءا من الكرش أو المارسكينة ويصب فوق قطع الجنواز مهرما بالكيس ببلبله سادة واسعة ثم يترك في الثلاجة مدة ساعة على الاقل وبعد ذلك يفك جزء من الفنضان على النار ويمزج بجزء من الكرش أو المارسكينة بشرط ان لا تسخن لان الزبدة لا تتحمل الفنضان ساخنا ثم ترص القطع فوق جريليا سلك وتكسى من الفنضان بسرعة ويترك حتى يجف ويوضع داخل اكياس صغيرة من الورق مثل الفنجان وتوضع فوق كل منها قطعة كراز مسكر .

ويمكن استبدال اللوز بفستق بشرط ان يضاف للفنضان قليلا من اللون الاخضر مع لون اصفر ، ويضاف جزء من اللون الاخضر ويرسم بجزء من الكريمة وجزء من رائحة الشوكولاته بالقرطاس ويمكن وضع سوكة مع وضع جزء من خلاصه القهوة مع السكريم والفنضان وفوقه قطعة جوز صغيرة ..

ويمكن ان يوضع فوقه قطعة كريز مع وضع قليل من اللون الاحمر في السكرية والفنضان مع وضع جزء من اللون الاحمر في السكرية والفنضان ويوضع فوقه قطعة بنفسيج مسكره

شوكولات Chocolates

وهو كالمتقدم ذكره لكن تضع السكرية وجزءا من الشوكولاته السائلة وايضا الفنضان

بونچيه أواورانج Bongets aux Oranges

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٣٠٠ جرام سكر بودره ، ٦٠ جرام قشر برتقال مفروم بالسكين فرما ناعما ، ٣٠ جرام دقيق ، بياض ١٤ بيضه .

العمل : يدق اللوز والسكر فى الجرن وينخل بمنخل من السلك ويوضع داخل اناء ويضاف عليه بياض ٨ بيضات خم ويمزج ببعضة بملعقة خشب ويضاف عليه قشر البرتقال والدقيق ثم يضرب باقي بياض البيض مارنج ثم يمزج مع التجهيزات وبعد ذلك يصب بالكيس بلبلة سادة واسعة داخل قوالب تارتليت ومدهونة زبدة ومعفورة باللوز المفروم وبعد ذلك يقطع قشر البرتقال المسكر قطعا سامبوكسه صغيرة وتوضع قطعه فوق وجه كل قالب ويرش عليه سكر بالسكرية ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة ثم يخلع من القوالب

بونچيه دي سريز Bongets aux Cerises

وهو كالسابق ذكره فقط يستبدل قشر البرتقال المفروم بكريز مسكر مفروم فرما ناعما ويوضع فوق القوالب كراز مسكر بدلا من قشر البرتقال السامبوكسه ويرش بسكر بودره بالسكرية ويسوى داخل الفرن .

بونچيه أو اناناس Bongets aux Ananas

وهو كالسابق ذكره ويستبدل قشر البرتقال المفروم باناناس مسكر مفروم وفوق وجه القوالب قطعة من المشمش

بونچيه او ابريكو Bongests aux Abricots

وهو كالسابق ذكره ويستبدل قشر البرتقال المفروم بمشمش مسكر وفوق القوالب قطعة من المشمش

بوجنييس أو پوم Bougeniees aux Pommes

تحضر قوالب ترتليت ساده وتكسي من الداخل بعجينة سابليه السابق ذكرها ثم تحضر تفاحا مصفي ويسوي على النار بجزء من السكر مثل المربة وتصب في القوالب ويصب ايضا مارنجا مصنوعا من السكر البودره وبياض البيض محبب ويرش عليه لوز مفروم بالماكينة ويسوى داخل فرن هادىء الحرارة وبعد اتمام تسويته يخلع من من القوالب

بوجنييس فانتينيس Bougeniees Fantinies

وهو كالسابق ذكره وتستبدل عجينة السابليه بعجينة الفيتاج أي عجينة الزبدة

بيتيت بير Petit Beurre

تحضيرات :— ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر بودره ، ١٠٠ جرام زبدة ، ٦ جرامات ملح ، جرامان كريم ترت ، ٢٠٠ جرام لبن حليب ، جزء من الفانيليا

العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويجوف في النصف ويوضع داخله السكر والملح والكريم والفانيليا والزبدة مقدوحة وتمزج ببعضه بملعقة خشب ويضاف عليه اللبن ثم يعجن باليد ويترك في الثلاجة حتى يستريح ثم يفرد علي الرخامة مثل الفيتاج ويطوي ويوضع في الثلاجة مرة اخرى ثم يفرد وبعد ذلك يؤخذ منه قطع وتفرد على الرخامه وتنقش بخشبة الدق المستعملة للبسكويت ويقطع بالسكينة قطعا مربعة بطول ٣ × ٣ سنتيمترا ويرص داخل صينية متباعدا عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوى على لونه داخل فرن هاديء جدا .

كريول Créole

تجهز عجينة الومبلية المذكوره سابقا ويصب بالكيس ببلبلة منقوشة واسعة داخل صوانى مدهونة زبدة مستطيلة بطول الصينية متباعدا عن بعضه بمسافة ٣ سنتيمترات وهكذا حتى تمتلئ الصواني وتترك لليوم الثانى وعند العمل يسوى داخل فرن هادىء الحرارة وعند خروجه من الفرن يقطع بالسكينه بطول ٦ سنتيمترات ويترك حتى يبرد وبعد ذلك تحضر شوكولاته كوفرتير وتوضع داخل كسارولة علي النار حتى تصير سائلة وتترك حتى تبرد وتؤخذ القطع وتغطس داخل الشوكولاته من الجهتين بطول سنتيمترين وتضعها على ظهرها فوق ورق أجلاسية واذا كان الجو حار فتترك قليلا فى الثلاجه

ملحوظه : بعد أن تغطس فى الشوكولاته تبرم على شوكولاته جرانة .

كريول بالفستق Créole aux Pistaches

وهو كالسابق ذكره ويغطس داخل مربة مشمش مسواة وتفرش بفستق ناعم من الجهتين بدلا من الشيكولاته

كيفل Kaiphl

تحضيرات .— ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٥ جرام خميرة بيرة ، ٥٠ جرام سكر بودرة ، ١٠ جرامات ملح ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ٣ بيضات

العمل :— ينخل الدقيق على الرخامه ويؤخذ منه مقدارا صغيرا لتعجن به الخميرة مع قليل من اللبن ثم تحضر ماءاًدافئا وتضع داخلة الخميرة حتى تطفو فوق وجه الماء ثم تضع الدقيق على الرخامه وتجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات وأخيراً الزبدة ويعجن ببعضة ثم تضاف اليه الخميره ويعجن ثانيا ويترك فى الثلاجه مدة نصف ساعة

داخل إناء ثم يفرد مرتين فى كل مرة دقيقتين ويترك في الثلاجة في كل مرة مثل عجينه الفيتاج ثم يبرم على بعضة ويترك في الثلاجه لليوم الثاني وعند العمل يقطع قطعا بوزن ١٥٠ جرام أى ٤٨ درهما للقطعة الواحدةوتفرد على الرخامة بطول ١٠ × ٦٨ سنتيمترا ويبرم فوق بعضه بالعرض براحةاليد (بكلوة اليد) حتي يكون مثل البرعه(حلزونة) من الوجهتين ثم يرص داخل صينية ويلف مثل الهلال ويترك حتي يخمر ثم يدهن بصفار بيض بالفرشه ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة

طريقه أخرى وهو كاالسابق ذكره ويفرد على وجة قطع العجين قبل أن تلف جزءا من الفرانچپان ثم يرص داخل الصينية بشكل هلال ويترك حتى يخمر ثم يدهن بيضا بالفرشة ويسوى داخل فرن متوسطالحرارة وعند خروجه من الفرن يدهن بجلاس بالماء

طريقةثالثة . وهو أن تفرد العجينه السابقة بالمردانه بسمك سنتيمترين ويرص على الصينية ثم تدق مقدار ١٠٠ جرامأي ١٢ درهم لوز، ١٠٠جرامأى١٢درهمسكر بودرة ويضاف عليه بياض خام٤ بيضات داخل وعاءويضرب ببعضه بالملعقة ويكسى به وجه العجين المفرود على الصينيه ويترك ليخمر قليلا ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم يقطع حسب الطلب

بسكويت الصحه Biscuits Santé

تحضيرات : — ١٥٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام سكر أحمر ، ٥٠ جرام زبدة ، ١٠ جرامات كريم ترت ،٥جرامات بيكاربونات الصودا ، بيضتان ، جزء من الفانليا ، الكميه للاربعة من اللبن

العمل : — يمزج السكر مع الدقيق ويجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات مع اضافة جزء من اللبن لتطريه العجين . ثم يفرد العجين بطول نصف متر مبطوط قليلا ثم يدهن بالزبدة ويوضع داخل صينيةمدهونةبزبدة ثم يقسم على اثنين ويترك فراغ صغير بين الجزئين نظرا لان العجين ينتفخ داخل الفرن وفي اليوم الثانى يقطع العجين المخبوز بشكل البسكويت على ثلاثين قطعة ويحمر داخل الفرن

باستامارجريتا Pasta Marguerita

تحضيرات : — ١٢٠ جرام دقيق بطاطس و ١٢٠ جرام سكر ناعم و ٤ بيضات و عصير ليمونة

العمل — يخفق صفار البيض مع السكر خفقا جيداثم يضاف اليه الدقيق وعصير الليمون وبعد ذلك يمزج معه بياض البيض برفق حتى لا يعفر ثم يوضع داخل اناء مستدير أملس أو داخل قالب مناسب بعد دهنه بالزبدة ورشه بسكر ناعم ودقيق ويدخل الفرن وقتيا وبعد إخراجه من الفرن ينزع من القالب ويرش عليه سكر ممزوج بروح الفانيلية

بسكويتات بالملح اشتتانج Echetange

هو أن تجهز عجينة الـكفيل السابق ذكرها وتضع ملحا بدلا من السكر وتبرم ويرص داخل صوانى مستطيلا وبعدماتتحمر يرش عليه ينسون وقليل من الملح ويسوي داخل فرن هادىء

بسكويت زبيبيك بالملح Biscuit Suibek aux Sels

وهومثل عجينة الزبيبيك السابق ذكرها فقط يوضع لها بدلا من الـكرزبيب

باطو ساليه Batons Salées

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، صفار ٦ بيضات ، ١٠٠ جرام لبن حليب ، ١٠ جرامات ملح

العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات ويعجن بعضه وبعد ذلك تحضر الصواني وتقطع القطع وتبرم مثل الحبل بطول الصواني وبسمك نصف سنتيمتر ويحز بالسكينة قبل التسوية بطول ٧ سنتيمترات ويدهن بصفار بيض بفرشة العجين ويرش عليه ينسون ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقطع بالسكينة حسب الحز

باطو ساليه بالخميرة Batous Salée

وهو كالسابق ذكره ويضاف للعجينة ٣٠ جرام خميرة بيرة ويترك بعيداً عن الثلاجة حتى يختمر

فونضانت أوشستر Fondantes au Chestre

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام جبنه شستر ، ١٠٠ جرام جبنة بارمزان ، ١٥٠ جرام زبدة ١٠ جرام فلفل ارناؤطي ، ٤ بيضات ، قليل من الشطة الافرنجي ، جزء قليل من الملح

العمل : — ينخل الدقيق على الرخام ويجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات ويعجن بعضه ويترك فى الثلاجة مدة ساعة ثم يفرد على الرخامة بالمردانة ويقطع بقطاعة باتساع القطعة ذات الخمسة قروش ويرص داخل صينية متباعداً عن بعضه بمسافة سنتيمتر واحد ويسوي داخل فرن هاديء الحرارة

بايت أوفرماج Paillettes au Fromage

تفرد عجينة الفيتاج السابق ذكرها بتخانة نصف سنتيمتر على الرخامة ويرش عليها أثناء ذلك جبنه برمزان ناعمة من أعلي ومن أسفل ويرش عليها قليلا من الشطة كاين بيبروتقطع بطول ٨ سنتيمترات وبعرض ½ سنتيمتر ويبرم مثل البريمة (حلزونيا) ويرص داخل صينيه متباعداً عن بعضه بمسافه ¼ سنتيمتر وتعمل منه أطواق مستديرة باتساع ٤ سنتيمترات ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يملأ الطوق من العجين المبروم فيكون مثل الرابطة

بايت شو أوفرماج Paillettes Chau au Fremage

تجهز عجينة البات اشو السابق ذكرها ويمزج معها جبنة برمزان وتصب بالكيس ببلبلة متوسطة على صواني مدهونة بالزبدة خفيفاً بطول ٨ سنتيمترات متباعداً عن بعضه بمسافة سنتيمتر واحد ويرش عليه جبنه ناعمة ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة ويعمل مثل أطواق باتساع ٤ سنتيمترات ويرش عليه جبنة ناعمة

شو سافري Chau Savauries

تجهز عجينة البات شو السابق ذكرها ويمزج معها جبنه برمزان وتصب بالكيس ببلبلة سادة على صوانى

مدهونة قليلا بالزبدة مثل البيرفترول السابق ذكره وبعد اتمام تسويته يفتح قليلا من الجانب ويملا بشامل ناشف ويمزج معه جبنه برمزان ويسخن ثانيالاجل التخديم

شو سڤري أوشيستر — Chovx Savaurics au Chester

وهو مثل السابق ذكره ويحشى بزبدة ممزوجة بشيستر وجزء فلفل أحمر قرناؤطى ويخدم باردا

« الاصناف التى يدخلها السكر »

عجينة البوشيه — Pâte de Bouchée

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام دقيق ، صفار ١٥ بيضة ، بياض ١٥ بيضة ، جزء من الفانيليا

العمل : يضرب صفار البيض مع السكر داخل وعاء حتى يكون مثل الباند اسبانيا ثم بياض البيض مارنج داخل باسين آخر وبعد ذلك يمزج الدقيق مع صفار البيض ويمزج عليه بياض البيض مع جزء من الفانيا ويصنع منه الاصناف الآتية :

رنيوه اجلاسيه أو موكه — Rognon glacée au Mokn

هو أن تحضر صينية مفروداً بأرضيتها ورقة أجلاسيه ويصب عليها بالكيس ببلبله سادة من عجينة البوشيه المذكورة قطعاً مقوسه مثل الكلاوه الضأن الصغيرة في شكلها وحجمها وتكون متباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد أن يبرد تخلي الواحدة من النصف قليلا من جهة ظهرها بالسكينة ثم تطبق الاثنين علي بعضها وتدهن من جهة الظهر بمربة المشمش وبعد ذلك تساوى الاحرف بالسكينة ويرص فوق جرليه من السلك ويلين (يطرى) بشراب مع جزء مارسكينه أو جزء روم، ويدهن من أعلى بالفرشة بمربة مشمش ساخنة ثم يغطس الوجه المدهون بالمربة داخل فنضان سائل ممزوج بخلاصة القهوه ويرفع الشوكه ويوضع على الجرليه علي الوجه الثاني ويترك حتى يجف وبعد ذلك يرسم علي وجهه علامة مقوسة بالجناج مصبوب بقرطاس من الورق ثم يخلع من الجرليه ويوضع داخل اكياس من الورق بحجن

رانيو اجلاسيه برالينيه — Rognons glacée Pralineè

تطبق القطعتين علي بعضهما وتستبدل مربة المشمش بكريم أو يمزج بجزء برالينيه ثم تصلح الاحرف بالسكينة ويترك داخل الثلاجة ثم يدهن من أعلى بالمربة ويستبدل الفنضان بالشوكولاته ثم تضع نقطة فنضان أبيض في نصف القوس من الداخل

رانيو أجلاشيه ڤانيليه Rognon glacée Vanille

تطبق القطعتين على بعضهما بكريم باتسرى السابق ذكره بحيث يكون الفنضان أبيضاً ممزوجاً مع جزء مارسكينة ويرسم فوقه قوس من الجناج السابق ذكره

رانيو أجلاسيه وشكولاته Rognons glacée au chocolat

تطبق القطعتين مع بعضهما بمربة مشمش وتساوى الاحرف بالسكينة كالمعتاد والفنضان والشوكولاته مقطع وتضع نقطة فنضان أبيض في نصف القوس

بوشيه Bouchée

تحضر صينية مفروداً عليها ورقة أجلاسيه وتصب عليها عجينة البوشيه بكيس ببلبلة سادة متسعة قطعاً مستديرة باتساع النصف ريال ويكون متباعدا عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ويصنع منه الاصناف الآتية :

بوشيه أوشانتلى Bouchés au chantilly

تخلع قطع البوشيه من النصف قليلا بالسكينة من أسفلها ثم تساوى الاحرف بالسكينة ثم تضع على وجهها داخل اكياس من الورق ثم تضرب مقدارا من الكريمة اللباني على الثلج بمقدار من السكر البودره وجزء من الڤانيليا ويملا بها كيس ببلبله سادة ويملأ نصف البسكويت الموضوع داخل الاكياس مهرما ثم تكسى قطعة أخرى بالفنضان بالشيكولاته فوق الوجه وعندما تجف تضع فوق الكريمة التى داخل الكيس ويوضع فوقها قطعة جوز صغيرة

موكا أوشانتلى

وهو كالسابق ذكره غير انه يمزج مع الكريمة اللبانى خلاصه القهوة وكذلك الفنضان

بوشيه بروكسل Bouchée Bruxelles

تحضر قطع البوشيه وتخلي من النصف قليلا بالسكينة وتطبق كل قطعتين على بعضهما بمربة المشمش ثم تساوى الاحرف بالسكينة ويرش على جرليه من السالك ويلين (يطرى) بمقدار من الشراب مع مقدار من الروم أو المارسكينه ثم تغرس السكينه في أسفلها وتغطس وجهها داخل مربة مشمش مصفاة ومسواة أجلاسيه ملونة بلون أحمر وبعد ذلك ترفع القطع من المربة وتضع على جانبها فستقاً ناعماً فى الحال وهكذا حتى ينتهي ثم يرسم حول وجهها شريط من الفنضان الابيض مصبوب بقرطاس من الورق الاجلاسيه ويوضع بعد ذلك داخل اكياس من الورق

بوشية تروفيه Bouchée Truffée

تخلي قطع البوشيه من النصف قليلا ثم تطبق كل قطعتين على بعضهما بمربة المشمش وتساوي الاحرف بالسكينة وتدهن بنفس المربة وتكون مصفاه وتلف على الشيكولاته الجرانة حتي تغطي بالشيكولاته وبعد ذلك يرش عليها سكر بودرة قليلا وتضعها داخل اكياس من الورق

بوشيه بوم دي تير Bouchée Pommes de Terre

تحضر صينية مفروداً داخلها ورقة أجلاسيه ويصب عليها قطع بيضاوية من عجينة البوشيه بالكيس ببلبله سادة واسعة ثم تسوي داخل فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تخلي من النصف وتطبق كل قطعتين على بعضهما بالمربة ثم تساوى الاحرف قليلا بالسكينة وتدهن بقليل من المربه ثم تفرد قطعة عجين لوز فنضان السابق ذكرها بالمردانة علي الرخامة ثم تكسر المذكورة بالعجين وبعد ذلك يدهن وجه القطع من اعلى العجين بشراب بسيطا بالفرشه ثم تلف القطع علي سكر بودرة مخلوط معه كاكاو وتنقر مثل تنقير البطاطس بقطعة خشب صغيرة مدببة مثل القلم .

بوشيه كروت Bouchée Carotte

يصب بالكيس ببلبلة سادة واسعة صينية داخلها علي ورقة اجلاسيه قطع مستطيلة مسحوبة مثل الجزر من عجينة البوشية وبعد التسوية تخلي القطع من أسفل في النصف ويطبق كل قطعتين على بعضها بمربة مشمش ثم تساوى الاحرف بالسكينة ثم تدهن القطع بالمربة وبعد ذلك تفرد بالمردانة قطعة عجين لوز فنضان السابق ذكرها ملونة بلون أحمر برتقالى مثل لون الجزر الافرنكي وتكسر بها القطع ويرسم على وجهها علامات مثل علامات الجزر وتضع قطعتين كرفسا مسكر فى نهاية الجزرة مثل شرش الجزر ويوضع داخل اكياس من الورق.

بوشيه بوار Bouchee Poire

تحضر صينية مفرودا بداخلها ورقة اجلاسيه ويصب عليها بالكيس ببلبلة واسعة قطع من عجينه البوشيه ذكرها السابق بشكل الكمثري مستطيلة مسحوبة صغيرة تباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن هادىء ويصنع منه الاصناف الآتية : —

بوشيه بوار أجلاسيه Bouchee poire glacée

تخلي قطع من بوشيه الكمثري من النصف بالسكينة وتطبق كل قطعتين علي بعضها بمربة المشمش ثم تساوى الاحرف قليلا بالسكينة وترص علي جرليه من السلك ويلين (يطري) بمقدار من الشراب مع مقدار من الروم أو الماراسكينة ثم تجهز مربة مشمش مصفاة اجلاسيه وتغطس داخل المربة وترفع ويوضع في جانبها شوكولاته جرانة ويرسم عليها علامة الاستفهام (؟) بفنضان ابيض سائل مصبوب بقرطاس صغير ورق اجلاسيه .

طريقة اخري

وهو كالمتقدم ذكره غير أنه تكون المربه الحمراء ساخنة اجلاسيه وتغطس القطعة داخل المربة ويوضع في جوانبها فستقه بدلا من الشوكولاته الجرانه وترسم أيضا علامة الاستفهام (؟) من الفنضان السائل فوق الوجه طريقة ثالثة : — وهي كالمتقدم ذكره غير أنه تستبدل المربة بفنضان ويلون بلون أحمر خفيف ويفك على النار ويمزج بمقدار من المارسكينة وتغطس القطعة في الفنضان وترفع بالشوكة وتوضع في الجرلية وعندما يجف تملا قرطاس من الورق بالجناج السابق ذكره وترسم عليه علامات الاستفهام وفي الوسط قطعة كرفس مكررة مقطعه سامبوكسة

بوشية موسلين Bouchée Mousseline

هوان تحضر صينية مفرود اداخلها ورقه أجلاسيه ويصب عليها بالكيس ببلبلة سادة واسعة من عجينه البوشيه ثلاثه أبراز متلاصقة بعضها كل بز باتساع نصف القرش وهكذا وبعد ذلك يسوي داخل فرن هادي الحرارة ثم تخلى أيزانو القطعتين قليلا بالسكينة وعلاً من النصف بمربة مشمش ويطابق على بعضه من الظهر ثم تصلح الاحرف بالسكينة ويرص على جرلية سلك ويلين (يطري) بالشراب ممزوج بالمارسكينه أو بالكرش أو بالروم ويدهن وجهه بمربة مشمش ويغطس داخل فنضان ممزوج بالمارسكينه ملون بلون اخضر وأصفر (فستقي) وتضعه على الجرلية على الوجه الآخر ويترك حتى يجف وتضع قطعة كراز مسكرة صغيرة فوق كل بز وقطعة كرفس مسكر سامبوكسه بين كل بز

بوشيه اوموكا Bouche au Moka

تضع قطعتين من البوشيه المستدير على بعضها من الوجه وتساوي بالسكينة ثم تجهز كريم أوبير السابق ذكرها ويضاف عليها خلاصة القهوة ويدهن حول جوانب البوشيه بالاسباتول الحديد وأيضا بلوز محمص مفروم ويصب فوق بعضها مهرمة وتترك في الثلاجة حتى تجف

بوشيه أوشكولاته Bouchée au Chocolat

وهو كالسابق ذكره غير أنه تستبدل القهوة بشوكوته مع الكريم أوبير وأيضا حول الجوانب بدلا من اللوز المحمص .

بوشيه أوبشتاش Bouchée au Pistache

وهوكالسابق ذكره ويضاف على الكريم أوبير جزءا من اللون الأخضر مع جزء من اللون الاصفر فيكون اللون فستقيا وتضع حول الجوانب فستقا ناعما

بتيت بوشيه الزسين Petite BouchéeAlsacienne

وهو كالسابق ذكره ويصب نصف القطعه شوكولاته والنصف لآخر فستقا فتكون القطعه ذات لونين

بتيت بوشيه ماسكوت Petite BouchéeMascote

هو أن تساوى قطعتين من البوشيه المستدير وتضعها على بعضها من الوجه وتكسي من أعلى والجوانب بكريم أو بير ثم تضاف اليها جزء براليتيه وترش بلوز فليه محمص من الجهتين ويرش بقليل من السكر البودره بالسكرية ويترك داخل الثلاجه حتي يجف

استعمال لامبيون Lampion

تحضر قوالب تارتليت صغيره من كل نوع وتكسى من الداخل بعجينة بات فونسيه السابق ذكرها ويصب داخلها قليل من مربة لمشمس بقرطاس من الورق الاجلاسيه ثم تملأ ثلثيه (⅓) بفرانجبان مصبوب بالكيس بيلبلة سادة متوسطة ثم ترص القوالب داخل صينيه وتسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تقلب القوالب فى الحال داخل صينية ويترك حتى يبرد وبعد ذلك ترفع القوالب وتصنع منه الاصناف الاتية:—

باركيت أو بانان « موز » Barquette aux Bananes

تحضر لاميونا مصنوعا داخل تارتليت مستطيل وتساوى الاحرف بالسكينة ويلين (يطرى) بشربات مع جزء من الماراسكينه أو الكرش وتضع فوق وجهه قليلا من كريم باتسري السابق ذكرها ويرص عليه أربعة قطع موز مقطع قطعا صغيرة بالطول مركبة فوق بعضها وتكسي بالفرشة بمربة مشمش مصفاة اجلاسيه على النار وتضع له في الجوانب فستقا ناعما

باركيت أو أناناس Barquette aux Ananas

تحضر لاميونا مصنوعا داخل تارتليت مستطيل وتساوي الاحرف بالسكينة وبعد ذلك يفرم مقدار من الاناناس المسكر فرما ناعما وتضعه مهرما فوق وجه اللاميون ثم يغطس الوجه داخل مربة مشمش مصفاة أجلاسيه على النار وتضع لها فستقا مفروما من الجوانب وهكذا

باركيت أوابريكو Barquette aux abricots

وهو مثل باركيت أو اناناس غير انه يستبدل الاناناس بمشمش مسكر مفروم فرما ناعما ممزوج مع قليل من مربة المشمش .

باركيت اوسريز كراز Barquette aux Ceraises

وهو مثل باركيت أو اناناس غير انه يستبدل الاناناس بكراز مسكر مفروم فرما ناعما بالسكينة ويضاف لون أحمر على المربة .

طريقة أخرى : تأخذ ثلاثة من الكراز الكومبوت المحفوظ في العلب وتنزع منها البذور ثم يدهن الباركيت بمربة اجلاسيه حمراء فوق وجهه ثم يرص الكراز بالطول ويوضع فوقه مربة حمراء بالفرشة وتضع في الجوانب فستقا ناعما .

Barquette aux Fraise — باركيت او فريزفراولا

وهو مثل باركيت الكراز غير انه تستبدل قطع الكراز الثلاثة بثلاثة قطع من الفراوله الطازجة

Barquette Mirabelles — باركيت مارابيل

وهو مثل باركيت الكراز غير انه تدهن قوالب التارتليت بمربة مشمش مصناة اجلاسيه بيضاء وتضع فوقه ثلاثة ماربيل كمبوت في العلب ويدهن وجهه بمربة مشمش اجلاسيه وتضع حول الدار فستقا ناعما

Gateau Senegal — جاتو سنجال

تحضر لامبيونا مصنوعا من تارتليت صغير ويلين (يطري) بالشراب مع جزء كرش ثم يدق مقداراً من أبو فروه مدقوق في الجرن دقا ناعما ويصفي بمنخل من السلك ويضاف عليه جزء من الزبدة مع جزء ڤانيليه ويعجن باليد ويصب بالكيس ببلبلة منقوشة متوسطة فوق التارتليت حول الدار على الحرف وفي الوسط مربة مشمش حمراء .

Gatau Marconi — جاتو ماركوني

تحضر لامبيرنا متوسطا ويلين (يطري) بالشراب مع جزء من الروم ويدهن بمربه مسمش ثم تحضر فنضا ناسا ئلا ملين بجزء من المارسكينا ويكسي نصف المتارتليت بفنضان أبيض والنصف الاخر بالشوكولاته ويرسم بين اللونين بالشوكولاته الجناج ريحة .

طريقه أخرى كالمتقدم ذكره غير أنه يكسي نصف التارتليت بفنضان فستقي والنصف الاخر بفنضان بخلاصه القهو وفى الوسط ترسم ريحة أبوفروة مصفاة ممزوجه بالزبدة .

Gateau Aida — جاتو عايدة

تحضر لامبيونا صغير او يلين (يطرى) بالشراب ممزوجه بالمارسكينة ويصب فوقه بالكيس ببلبلة سادة متوسطه كريم أو بير أبيض مهرم بعلو ٣ سنتيمترات ويترك داخل ثلاجه حتي يجف ثم يرص على جرلية من السلك ثم تحضر فنضا نا أبيضا سائلا ويطوي بالمارسكينة ويكسى به اللامبيون ويلاحظ أن الفنضان يكون دافئا جدا وعندما يجف يرسم فوق حول الدائر ريحة مثل البرية من الشوكولاتة الجناج بقر اس من الورق

(٢) طريقة أخرى : كالسابق ذكره غير أنه يلون الكريم أو بير بلون أخضر مع لون أصفر أى فستقيا

(٣) طريقة ثالثه كالسابق ذكره غير أنه يضاف على الكريم أو بير جزء من الشوكولاته وكذلك الفنضان والريحه شوكولاته

بتيت جاتو جرنواي Petit gateau grenouille

وهو كالسابق ذكرة غير أنه يلون الكريم أو بير يلون أحمر ويصب بالكيس ببلبلة سادة متوسطة قطعة بيضاوية الشكل مثل البيضة الصغيره واقفة وتوضع في الثلاجة حتى تجف وبعد ذلك تكسى بفنضان فستقي اجلاسيه وعند ماتجف تفتح من أعلى بالسكينه وتضع زبيبتين من الزبيب الانجليزي في كل جهة من العجين فتكون مثل الضفدعة

بتيت جاتو سوري Petit gateau Souris

تحضر لامبيونا مستديرا ويصب بالكيس ببلبله من أعلى بالطول كريم أو بير أبيض سائل بسمك الاصبع ويكسي من أعلى بفنضان بالشوكولاته وعند ماتجف يفتح له فم (حنك) من أعلى وتعمل له ذيلا تحت القطعة ويلف على ظهره بالشوكولاته الجناج بقرطاس من الورق وتضع قطعتين من اللوز بهيئة الاذنين فيكون مثل الفأر

بتيت جاتو كريه جلاسيه أو شوكولات Petit gateau Carrée au Chocolat

تحضر شوكولاته الجنواز السابق ذكرها وتشق على اثنين بالعرض وتطرى بالشراب ويوضع فى الوسط شوكولاتة جناج السابق ذكرها وتطبق على بعضها بعلو ٣ سنتيمترات وتقطع قطعاً مربعة بالسكينة بطول ٣×٣ سنتيمترا وتترك قليلا في الثلاجة ثم تدهن بمربه المشمش بالفرشة ثم تغطس وجة القطعة المدهونة بالمربة في فنضان بالشوكولاتة دافيء قليلا وتضعه فوق جرليه من السلك ويوضع في وسط القطعة فستق ناعم أو قطعة بنفسج

بتيت جاتو كريه أوشوكولات Petit gatean Carrée au Chocolat

وهو كالسابق ذكره غير أنة تكسي القطع بالشوكولاتة جناج بدلا من الفنضان وفي الجوانب شوكولاتة جرانة ثم ترسم إبزاز مهرمة فوق الوجة مصبوبة بالكيس ببلبلة منقوشة

بتيت جاتو كريه اجلاسيه وموكه Petit gateau Carré glacè au Moka

وهو ان تحضر جنوازا أبيضا كالسابق ذكرة ويشق في النصف ويطرى بالشراب ويوضع في الوسط مربة مشمش ويطبق على بعضة ويقطع قطعاً مربعة بطول ٣×٣ سنتيمترات وبعلو ٣ سنتيمترات ويدهن بمربة مشمش فوق الوجة ويكسى بالفنضان بخلاصه القهوة ويوضع فوق كل واحدة قطعة جوز

طريقه أخري كالسابق ذكره ويستبدل المربه بكريم أو بير بالقهوة في الوسط وتضع الوجهين على بعضها ويوضع فى الجوانب لوز محمص مفروم ويصب بالكيس ابراز مهرمة فوق الوجه

بتيت جاتو كريه أومارون Petit gateau Carrée an Marrons

وهو كالسابق ذكرة وتستبدل الكريم أو بير بأبو فروة مدقوقة في الجرن ومصناة من المنخل السلك ومضاف عليها قليلا من الزبدة الخام وجزء فانيليه ملفوفه باليد

بتيت جاتو بولكا Petit gateau Polka

يفرد على الرخامة قطعة من عجين باتفو نسيه السابق ذكرها وتقطع بقطاعة سادة مستديره باتساع ٤ سنتيمترات وترص داخل صينيه وتدهن بيضا بالفرشه ويصب حول دائر القطع من عجينة الشو السابق ذكرها ببلبله سادة صغيرة وكذلك في الوسط دائرة صغيرة ويسوي داخل فرن متوسط الحراره وعند ما يبرد يوضع فوق الوجه كريم باتسري بالملعقة ويرش بسكر سنترفيش وبعد ذلك يكوي يسيخ في النصف

بتت جاتو توسكا Petit Gateau Toska

وهو كالسابق ذكره وتستبدل عجينة التارتليت لاميون مستدير ويملأ بكريم باتسرية ويرش بالسكر ويكوي بالنار

بتيت جاتو ميلفي ماربريه Petit Gateau Mille Feuilles Marbré

تحضر صينيه وتدهن بقليل من الزبدة وبعد ذلك تجهز عجينة الفيتاج وتفرد على الرخامة بسمك سنتيمتر واحد وبطول ٤ سنتيمتر وبعرض ٣٠ سنتيمترا وتوضع على الصينية وتترك مدة قصيرة ثم تثقب بالشوكة ثقوب كثيرة وبعد ذلك تحمر داخل فرن ثم تقلب على الوجه الآخر حتي تجف ثم تخلع من الصينية وتوضع على ترابيزة حتى تبرد وتقطع بالطول الى ثلاثة قطع وتدهن وجه كل قطعة بمربة مشمش ويوضع فوقها الثانية وتدهن ايضا بكريم باتسرية السابق ذكرها ويوضع فوقها الثالثة ويثقل عليها بالصنية قليلا وتدهن من اعلى بمربة مشمش وتكسى بفنضان سائل ممزوج بالمارسكينا ويرسم ثلاث خطوط في الحال بمربة حمراء بكيس من الورق بالطول ويفتح بالسكينه ويصب بالكيس ببلبلة صغيرة منقوشة حول الدائر خط من ابو فروه مسكره مصفاة ممزوجة بالزبدة وبعد ذلك يقطع بعرض ٣ سنتيمتر

بتيت جاتو برنسيس Petit Gateau Mille Feuilles Princesse

وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق الوجه فنضان أبيض ويرسم فى النصف خط من الفستق الناعم .

بتيت جاتو ميلفى Petit Gateau Mille Feuilles

وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق الوجه سكر بودره بالسكرية بدلا من الفنضان

بتيت جاتو أو توماط Petit Gateau au Tomate

هو ان تحضر تارتليت لاميون السابق ذكره ويطرى بالشراب مع جزء مارسكينا ويصب فوق التارتليت ببلبلة سادة بالمارنج الطلياني أربع بليات ثم تحضر مربة مشمش مصفاة على النار اجلاسيه ملونة بلون احمر قليل ثم

تغطس وجه القطع فى المربة بسرعه ويوضع فى الجوانب فستق ناعم وبعد ذلك يصب فى نصف التارتليت مارنج ملون بلون فستقى بالكيس ببلبلة صغيرة فيكون بشكل الطاطم

بتيت جاتو كريول Petit Gateau Créols

هو أن تجهز تارتليت لاميون السابق ذكره ويوضع فوقها اناناس مسكر مهرم ويصب فوق الاناناس ابزاز صغيرة من المارنج الطليانى أو سويس السابق ذكره وهكذا حتي يمتلىء الوجه ويوضع داخل فرن حتي يجف المارنج ثم يخرج من الفرن ويترك حتي يبرد وبعد ذلك يرص على جرليه من السلك ويكسي بفنضان ممزوج بالمارسكينة وملون بلون اصفر ويترك حتى يجف ثم تملأ قرطاسا من الورق الاجلاسيه شوكولاته جناج وتضع نقطة شكولاتة على كل بز وقطع كرفس مسكر مقطعه قطعا سامبوكسه وتضع الثلاثة قطع بجوار بعضها فوق الوجه واقفة بشكل الاناناس .

بتيت جاتو ميديسيس Petit Gateau Midicis

وهوكالسابق ذكره غير انه يصب المارنج فوق الاناناس بشكل ابزازورش فوقه لوز فليهويوضع داخل فرن حتي يحمر .

ميكارون أو بوم دى تيىر بالبطاطس Macarons aux Pommes de Terre

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام لوز ابيض ، ٧٥٠ جرام سكر بودره ، ١٥٠ جرام بطاطس مقشر ، بياض ١١ بيضه ، قشر ٣ ليمونات مفروم فرما ناعما بالسكينة .

العمل : — يفرم اللوز بالماكينة ويضاف الية السكر ويمزج ببياض ٥ بيضات ويدق في الجرن حتي ينعم تنعيما جيدا ثم يوضع على الرخامة ويلف البطاطس داخل شاشة ويوضع داخل مصفاة وتوضع المصفاة فوق وعاء وتسد ثقوب المصفاة بعجينه بالماء ويوضع ماء داخل الوعاء بحيث لا يمس المصفاة لكي يسوى البطاطس على البخار وتغطي المصفاه بغطاء محكم ويوضع الوعاء والمصفاه على النار وبعد اتمام تسويتة يصفى البطاطس من المنخل السلك ويضاف اليه اللوز المدقوق وكذلك باقي بياض البيض وقشر الليمون ويلف باليد حتي يخلط ببعضه ثم تحضر صينية مفرودا بداخلها (ارضيتها) ورقة اجلاسيه ثم تملأ بالكيس ببلبلة سادة متوسطة من المخلوط ويصب على الورقة قطع باتساع القطعة ذات الخمسة قروش وتكون متباعدة عن بعضها بمسافة ٣ سنتيمترات وتبلل فوطه بالماء وتعصر وتطبق بالطول وتبط القطع من أعلى الفوطة وتضع لوزه مقشره فى النصف أو نصف كرازه مسكره ويرش عليه قليل من السكر بالسكرية ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرش بقليل من الماء تحت الورقة ثم يخلع البسكوت من الورقه في الحال

ميكارون بالبطاطه Macarons aux Patatis

وهو كالسابق ذكرة غير أنه يستبدل البطاطس ببطاطه مقشره ومسواة فى الفرن ومصفاه من المنخل ويضاف على العجين مثل البطاطس

ميكارون موكه Macarons Moka

مثل ميكارون بالبطاطس أو البطاطة غير أنه يضاف علية خلاصه قهوة وتملأ كيس بلبله سادة متوسطة ويصب على الورقه قطع منقوشة مثل الـكلاوى بطول سنتيمترين وتكون متباعدة عن بعضها بمسافه سنتيمترين ويبط بالفوطة المبلله فوق الوجة ويرش عليه سكر سنترفيش وتنفـض الورقة وتوضع داخل الصينيه ويسوي داخل فرن وعنـد خروجة يرش بقليل من الماء أسفل الورقة ثم تخلع البسكوت من الورقة وتلصق كل قطعتين ببعضها من الظهر بمربه مشمش

ابل شيترول تفاح بالعجين طريقة المانيه Apple Schtrole

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٠ جرامات ملح ، ٢٧٠ — ماء

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويجوف من الوسط ويوضع داخله الماء والملح ويعجن ببعضة ويدعك دعكا جيدا مع التلبيس ببعضه وتبرم مثل الـكورة وتغطى بشاشة مبللة وتترك حتي تستريح مدة نصـف ساعه على الاقل ثم تحضر أقتين من التفاح الامريكاني وتقطع الواحده علي أربعة بالطول ثم يقشر وينزع منة البذر ويقطع قطعاً رفيعة بالسكينة ويوضع داخل وعاء ويضاف الية ٢٠٠ جرام لوز مفروم بالما كينة ويضاف اليه ١٠٠ جرام زبيب بناتى ، ٢٠٠ جرام سكر سنترفيش وجزء قرفه ناعمه ثم تحضر رغيفا من الخبز الانجليزي غير طازج (يابث) ونقشر وينخل بالمنخل الناعم ويؤخذ منه ٣٠٠ جرام ويوضع داخل طاسه مع جزء من الزبدة ويحمر مستكاويا وبعدذلك تحضر مفرش بطول ٢ × ٢ مترا على ترابيزة بنفس الاتساع وتفرد العجينة المذكورة على الرخامه بالمردانه بقدر ما يمكن ثم ترفع العجينة باليد وتلف بالواحة مع الفرد بمساعدة مرافق الايدي حتى تفرد مثل عجينة الفيدا (الشاشه) وتوضع على المفرش وتشد من جميع نواحيها من الاطراف حتى تصبح مثل ورقه السيجارة ثم تقطع الدائر وبعد ذلك يرش فوق العجينة زبدة سائلة وتضع التفاح المذكور في أول العجينة بالطول ويرش عليه بالطول العيش المحمر وتبرم بالطول بواسطة المفرش ثم يسحب المفرش ويلف العجين فوق بعضة حتى يبرم وتضعة داخل صينيه مدهونه زبدة وترش بزبدة سائله ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وأثناء التسويه يرش علية زبدة وبعد تمام تسويتة يقطع ويرش عليه سكر بوررة بالقرية

كرش كوخن كراز بالعجين طريقه الماني Kirsche Cohin

وهو كالسابق ذكرة غير أنه يستبدل التفاح بأقتين كراز طازج بدون بذر ويضاف اليه اللوز والزبيب والقرفه والسكر والعيش المحمر

اشيترايزل كوخن طريقه المانى Echtraizel Cohin

تحضيرات : — ٥٠٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام سكر بوره ، ٢٥٠ جرام لبن ، ٢٥٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام خميرة بيرة ، ٧ بيضات

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويؤخذ منه جزء صغير لتعجن منه الخميرة مع جزء من اللبن وتبرم مثل الـكرة وتضعها داخل كسارولة بها ماء دافىء حتي تطغو على وجه الماء وبعد ذلك يجوف الدقيق من الوسط

ويوضع داخله السكر والبيض واللبن ويعجن ببعضه عجنا جيدا ثم تعجن معه الخميرة وتمزج معه الزبده خام واخيرا نضعه داخل ماجور أو باسين حتى يخمر وبعد ذلك يفرد العجين على الرخامة بالمردانة بسمك واحد ونصف سنتيمتر ويفرد بالعرض داخل صينيه مدهونه زبدة وتدهن من اعلى بجزء من الزبدة السائلة ثم تحضر ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما زبدة خام ومثله دقيق ومثله سكر بودره ويمزج ببعضه ويصفى من مصفاة ذات ثقوب واسعة بحيث يكون مثل الكسكسي ويرش فوق العجين المذكور ويترك حتى يخمر وبعد ذلك يسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرش عليه سكر بودره بالقرفة ويقطع حسب الطلب

أماندل كوهين — طريقة الماني — Amandel Cohin

تحضيرات : ٥٠٠ جرام كريمة بـ ى ، ٢٠٠ جرام لوز مفروم ، ٢٠٠ جرام سكر بودره

العمل : وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق وجه العجينة الآتية بدلا من الاولى .

تمزج التحضيرات المذكورة ببعضها وتسوي على النار حتى تهلب ويقلب أثناء التسوية باسباتول من الخشب ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يكسى به العجين ويترك حتى يخمر ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ويرش عليه سكر بالقرفة

فلاون كوخن — طريقة الماني — Fleum Cohin

وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق الوجه قراسيه خضراء مشقوقة على اثنين خالية من البذر بدلا من العجين وبعد أن يخمر يسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرش سكر بالقرفه ويقطع حسب الطلب

بوم اوترشيان — طريقة نمساوي — Pommes Autrchien

تحضر صينية بطول ٤٠ سنتيمتر وبعرض ٣٠ سنتيمترا وبعد ذلك تحضر عجينة الباث فونسيه أى عجينة الترت السابق ذكرها وتفرد على الرخامة وتضعها داخل الصينية وتسوى فى الفرن نصف تسوية ثم تحضر ٤ أقات تفاح امريكانى ويقطع على اربعة بالطول ويقشر وينزع منه البذر ويقطع قطعا رفيعة ويضاف عليه ٤٠٠ جرام أى ١٢٨ درهما سكر سنترفيش مع جزء قرفة ، ٢٠٠ جرام أى ٦٤ درهم لوز ناعم مفروم ، ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهم زبيب بناتي وتمزج ببعضها وتفرد فوق وجه العجين بالتساوى ثم تدهن الاحرف بيضا بالفرشة من فوق الوجه ويسوى داخل فرن متوسط الحراره وعند خروجه من الفرن يدهن في الحال وجهه بجلاس بالماء بالفرشة ويترك حتى يبرد ويقطع حسب الطلب

ابل باتي — طريقة امريكاني — Apple Paie

تحضيرات : مقدار اقة ونصف تفاح امريكاني ، ٢٠٠ جرام سكر سنترفيش ، ١٠٠ جرام زبيب بناتي ، جزء قرفه ناعمة

العمل : تحضر الطارت ويدهن بالزبدة ريكس من الداخل بعجينة باتفونسيه السابق ذكرها وبعد ذلك يقطع التفاح على اربعة ويقشرو ينزع منه البذر ثم يقطع قطعا رفيعة ويضاف اليه السكر السنترفيش والزبيب البناتي والقرفه ببعضها ويوضع داخل الطارت فوق العجين وتدهن الاحرف بيضا بالفرشه ثم تفرد قطعة عجين من السابق ذكره وتقص بالمقص ثقوبا مثل الصليب ويغطي بها الطارت وتدهن بيض بالفرشة ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة ويترك حتى يبرد :

روبارب باي طريقه امريكاني Roubarbe Paie

تحضر الروبار وتقطف العيدان وتقطع بطول ١٠ سنتيمترات ويجهز كومبوت علي النار بالسكر والماء ثم يوضع داخل الترت مثل آبل باي ويكون بدلا من التفاح

ملحوظه : الروبار هو مثل عيدان القلقاس غير انه مالح قليلا

لوباري باي طريقة امريكانى Laubary Paie

وهو السابق ذكره غير انه يستبدل الروبار بلوبارى وهو مثل الجروزاى مثل عنب الديب

ميس باي طريقة امريكاني Mice Paie

يجهز الترت مثل آبل باي غير انه يستبدل التفاح بميس باي السابق ذكره

بونكين باي طريقة امريكاني Paunkine Paie

تحضر ترت ويكسى من الداخل بعجينة بات فونسيه السابق ذكرها وبعد ذلك تفرد ورقة اجلاسيه على العجين وتضع عليها فاصوليا ناشفة ويسوى نصف تسوية ثم ترفع منة الفاصوليا ثم تحضر كيلولبن حليب أي ٣٢٠ درهم ، ٢٠٠ جرام سكر ، ٦ بيضات ، صفار ٤ بيضات ويضرب السكر مع البيض ويضاف عليه اللبن مع جزء ثانيا ثم يصفى وتحضر ثانيا ٥٠٠ جرام اى ١٦٠ درهما قرع عسلي ، ٢٠٠ جرام سكر ويسوى على النار بدون ماء وبعد اتمام تسويته يصفى من المنخل بوربه ويلف على اللبن والبيض المصفى ويملأ بها ترت العجين المسوى ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة .

لمين كوستال باى طريقه امريكاني Lemine Coustal Paie

وهو كالسابق ذكره غير انه يستبدل القرع العسل بقشر أربع ليمونات بلدى مفرومة فرما ناعما بالسكينة ويعصر فوقه ثلاث ليمونات بلدى ويوضع في الترت السابق ذكره ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك يكسى وجهه بمارنج سويس ويرسم بالمارنج سويس السابق ذكره ويرش عليه سكر ويورد داخل فرن.

كوكونات باي Coconate Paie

وهو كالسابق ذكره غير انه يستبدل الليمون بمقدار ٢٠٠ جرام جوز هند ناعم ويسوى داخل فرن بدون مارنج .

بوم دي كريم Pomme de Créme

تحضيرات : — ١٥٠ جرام سكر ، ٥٠ جرام كريمة لباني ، لتر لبن مغلى ، ٨ بيضات ، صفار ٤ بيضات ، جزء ڤانيليا

العمل : — تضع البيض وصفار البيض داخل كسارولة ويضاف اليه السكر ويضرب ضربا جيدا ثم يمزج معه اللبن المغلي وبعد أن يبرد يضاف اليه الكريمة ويصفى بالشاشة او بالشنوار ويعبأ داخل فناجين مخصوصة للكريمة وتضعه داخل صينية بها ماء دافيء ويسوي داخل فرن وهو كالسابق ذكرة غير أنه يضاف اليه روح القهوة

ملحوظة : يلاحظ عدم كثرة الغليان وعند مايتم تسويتة يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ويخدم بارداو هو ينقسم الى عدة أنواع كما سيوضح فيما بعد واذا عبي الكريم في الصحن باي المخصص لها يسمي كوستل بيدنج

بودين كافيه نزايلي Puding Café

وهو كالسابق ذكره غير انه يضاف اليه روح القهوة

طريقة أخرى : يحمص ٥٠ جرام بن ويكسر بالمردانه ويضاف الى الكريمه وهو ساخن ويغطس مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد ذلك يصفى ويعبا داخل الفناجين السابق ذكرة

بودين بالشوكولاتا Puding au Chocolate

وهو كالسابق ذكرة تماما غير أنه يوضع ١٠٠ جرام سكر بدلا من ال١٥٠ جرام الاولى وتسيح ٢٠٠جرام وكولاتة بولان وتضاف الي الكريمة السابق ذكرها

بودين بالفراولا Puding aux Fraises

وهو كالسابق ذكرة غير أنه يضاف اليه ٢٠٠ جرام سكر لكل لتر والسب في زيادة السكر مزازة الفراوله ويضاف اليها جزء من اللون الاحمر

ملحوظة : توجد فراولة طازجه وفراولة محفوظة في العلب فان كانت طازجة تضع لها ١٥٠ جرام فراوله مصفاة بالمنخل أو الشنوار واذا كانت محفوظة في العلب فيوضع لها حسب مايري الصانع

طريقه بالشوكولاته بندس كو

وهي تعبا فى قوالب السفران وتسوى في صينية بها ماء ساخن وبعداتمام تسويتها تخرج من الفرن، توضع علي الثلج حتى تبرد ثم تجهز كريمة لبانى وتضرب مع السكر بجزء من الفانيليا وبعد ذلك يقلب القالب فى صحن ويهرم من الوسط بالكريمة اللباني ويرسم بالكيس

طريقة بالڤانيليا

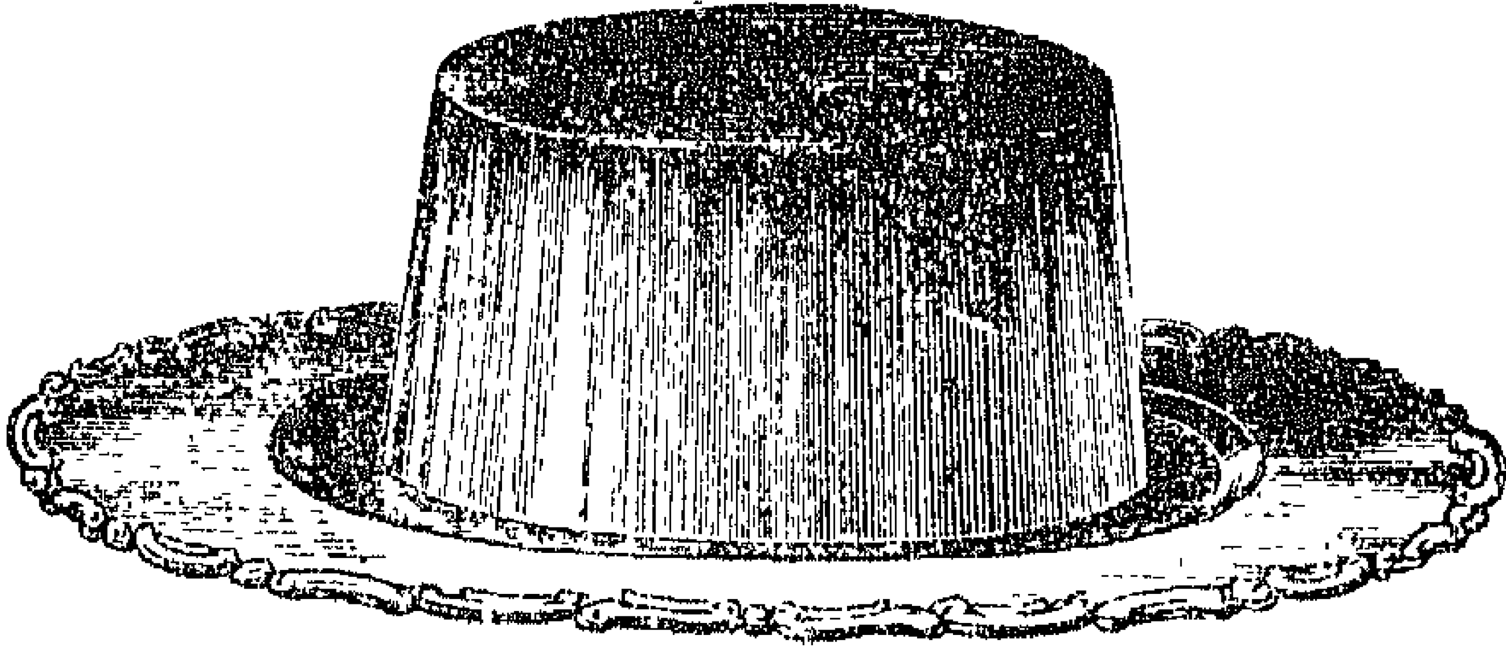
يعبا في قوالب السفران أي قالب مستدير مثل الكمكه بكريم شانتلي ويسمى كريم باريزيان

كريم ڤوردفاج

وهو يعبأ فى قوالب شارلوت مدهونه زبده ويسوى في الفرن وبعد أتمام تسويته يترك حتي يبرد ثم يقلب فى صحن مستدير ويرسم بالكريمة ببلبلة منقوشة
واذاعبيء في القالب الشاولوت المذكور بعد تسويته يبرد على الثلج وعند الطلب يقلب فى صحن ويرسم من الارضية والجوانب بمارنج سويس الموضحة في أنواع المارنج ويعفر بسكر بودرة ويورد داخل فرن متوسط الحرارة حتي يصير لونة مستكاويا وبعد أتمام تسويتة يترك حتى يبرد ويخدم معه أى نوع من البسكويت الجاف

كريم كرامل Créme au Caramel

وهو يعبأ في قوالب شارلوت ثم تضع ١٠٠ جرام سكر فى كسارولة مع قليل من الماء ويغلي على النار حتى يصير لونه أصفراً مستكاويا ثم يصب داخل القالب المذكور ويبطن بها الارضية والجوانب ويترك حتى يبرد ويجمد ثم يملأ بكريم ڤانيليا ويوضع داخل صينية بها ماء ساخن ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة وبعد أتمام تسويته يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يقلب فى صحن مستدير ويصفى فوقه الشراب السائل في أرضية القالب ويخدم معه أي نوع من البكسويت الجاف



رسم (   ) كريم كرامل

ملحوظه : يسوي في فرن مدة نصف ساعة إذا كان في قالب شارلوت أما اذا كان في غيره فيكفى لتسويته مدة ١٥ دقيقة

كريم او شوكولات Créme au Chocolate

وهو مثل كريم أو كرامل ويمزج مع اللبن ٢٠٠ جرام شوكولاته

كريم أو كافيه Créme au Café

وهو كالسابق ذكره ويضاف اليه قليل من خلاصة القهوة

كريم أوفرز Crémé au Fraises

وهو كالسابق ذكره غير أنه يوضع بدلا من القهوة مقداراً من عصير الفراولة

بودين الا انجليز Puding à l Anglaise

تحضر كسارولة بها لتر من اللبن ، ٢٠٠ جرام سكر وعود ڤانيليا ويغلى على النار ويمزج معها بالسلك ٥٠ جرام صمولينة (سميط) ويغلى على نار هادئة مدة ٥ دقائق وبعد ذلك يضرب فى اناء آخر ٤ بيضات ويضاف اليها ٥٠ جرام كريمة لباني أو ٥٠ جرام زبده ويخلط مع الصمولينه ثم يوضع داخل صحن فرن غويط ويوضع

في صينية بها ماء ساخن ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة وعند خروجه من الفرن يخدم ساخناً أو يترك ويخدم بارداً ويمكن ان يخدم معه صوص چليه جروزى فى الصلصيرا

بودين بيرل دي چابون Puding Perlede Japon

هو ان تضع على النار كسارولة داخلها لتر و نصف من اللبن وعود ڤانيليا ويضاف اليه ٥٠ جرام بيرل دى چابون ويسوى على نار هادئة مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة وأثناء تسويته يضاف اليه ١٥٠ جرام سكر وبعد اتمام تسويته ترفعه بعيدا عن النار وبعد ذلك تحضر كسارولة ويضرب داخلها ٥ بيضات ثم تضاف إلي الاولى ويعبأ داخل صحن فرن مخصص للبودين ويوضع فى صينية بها ماء ساخن ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة حتى يحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يقدم فى الحال

تاپيوكا الا انجليز Tapiuca à Angluise

تحضر كسارولة بها لتر من اللبن وعود ڤانيليا وتضعها على النار ويضاف اليه ١٥جرام سكر ، ٥٠ جرام تاپيوكا ويغلي على النار مدة ١٢دقيقة وعند اتمام تسويته يرفع بعيدا عن النار . ثم تحضر كسارولة أخري ويضرب بها خمس بيضات ويمزج بالتاپيوكا ثم يحمر وجهه داخل فرن متوسط

بودين ساجو الا انجليز Puding Sagot à l Anglaise

تحضر كسارولة داخلها لتر ونصف من اللبن ، ١٥٠ جرام سكر ، جزء من الفانيليا ويغلي على النار ويمزج معه ١٠٠ جرام من الساجو ويغلي على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وبعد تمام تسويته يرفع بعيدا عن النار . ثم تحضر كسارولة اخري ويضرب داخلها ٥ بيضات وتضاف الى الساجو ويوضع داخل صحن ويسوي فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة حتي يحمر وجهه ويقدم في الحال

بودين ري الانجليز Puding Riz àl anglaise

تحضر كسارولة بها ٥٠ جرام من الارز بعد غسله وتنظيفه ويغطي بالماء ويغلى على النار مقدار غلوتين أو ثلاث ثم يرفع عن النار ويصفي بالشنوار ويبرد بماء بارد ويبرد ثانيا في الكسارولة مع لتر من اللبن ويغلى على النار مع عود من الڤانليا مدة ١٥ دقيقة ويضاف اليه ١٠٠ جرام سكر اثناء الغليان وبعد اتمام تسويته يرفع بعيدا عن النار . ثم تحضر كسارولة اخري داخلها ٥٠ جرام سكر ، ٥ بيضات ويضرب بعضه ويخلط مع الارز ويوضع في الصحن المخصص له ويوضع فى صينية بها ماء ساخن ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة حتى يتورد وجهه ويقدم فى الحال

بودين ڤارمسيل الانجليز Puding Vermecelle àl Anglais

وهو شعرية شعر . وهو ان تضع كسارولة بها لتر من اللبن وعود ڤانيليا على النار ومقدار ١٠٠ جرام سكر وعند الغليان يضاف عليه ٥٠ جرام من الشعرية الشعر وتغلى على نار هادئة مدة ١٠دقائق وبعد ان تسوى

ترفع عن النار وتحضر كسارولة اخرى مضروبا بها ميلفى ست بيضات ، ٥٠ جرام سكر ويخفق بالسلك وتضرب ضربا جيدا وتمزج عليها جزء من الكريمة اللباني وتمزجها ببعضها مزجا جيدا وتضاف على الشعرية المسواة باللبن وتغرفها في صحن بودين المخصص لها وتدخل في فرن هادىء الحرارة في صينية بداخلها ماء ساخن مدة ١٥ دقيقة وبعد ان تسوي تخدم في الحال

ملحوظة : جميع اصناف الشعرية تصنع بهذة الطريقة

انواع التفاح

وهو ان تحضر مقدار اقة من التفاح وتقطعها على اربعة قطع وتقشر وتخلى من البذر وتقطع قطعا مستديرة ثم تضعها في كسارولة على النار مع مقدار ١٠٠ جرام سكر بودره وعود من الفانليا ونصف لتر من الماء وتغلى على النار حتى تنضج ويجف ماؤها . ثم يصفى بمنخل سلك وبعد تصفيته يعرف فى سلطانية من البللور ويخدم معه بسكويت بكويير او اى نوع آخر من انواع البسكويت الجاف .

تفاح جراتينية — Pommes gratiné

وهو كالسابق ذكره تماما الا انه يغرف فى صحن باي المخصص للبودين بدلا من السلطانية البللور ويكسي بالقشرة ويحمر وجهه فى الفرن وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال دافئا

تفاح فلامبيه — Pommes Flambé

هو ان تحضر مقدار اقه من التفاح الامريكاني ويخلي قلبه بواسطة القطاعة المخصصه للخلي او بالسكينة ما امكن تخليته ويلاحظ عدم وجود البذر الذى يوجد داخله ثم يقشر ويوضع في كسارولة وتوضع على النار ويضاف اليه مقدار ٣٠٠ جرام سكر ، نصف لتر من الماء ويغلى على النار حتى يسوى نصف تسوية ثم يصفي منه الشراب في كسارولة اخرى ويضاف عليه مقدار كوبة من النبيذ الابيض ثم تضيف عليه مقدار نصف الشراب فوق التفاح ويرش بسكر ناعم سنترفيش ويدخل في الفرن حتي يتم نضجه ويحمر من اعلى ثم تضع على الشراب الباقى مقدار ملعقتين من مربة المشمش ويغلي على النار مع استمرار التقليب حتي يرسى على الثلث ثم يرص التفاح في صحن من الفضة مستدير الشكل ثم يوضع في الفرن ثانياً حتى يسخن تسخيناً جيداً وعند الطلب تخرجه من الفرن ويصب حوله مقدار فنجان من الكونياك ويشعل ويقدم الى المادة وهو يشتعل ويخدم معه الصلصة الممزوجة بالمشمش بعد مزجها بمحل تسوية التفاح وتصفى من الشنوار ويقدم مع أي نوع من البسكويت الجاف

ملحوظة : ان التفاح الامريكاني سريع التسوية فيجب ملاحظه ذلك

تفاح أنكاش — Pommes en Cache

هو أن تحضر مقدار أقة من التفاح ويخلي من الوسط بالقطاعة السابق ذكرها ثم يقشر على اثنين بالعرض

ثم يضاف له جزء من القرفة والسكر ثم تفرد عجينة الفيتاچ السابق توضيحها في أنواع العجين بسمك سنتيمتر وتقطع قطعا مربعة ١٠ × ١٠ حسب حجم التفاح . ثم تضع التفاحة في وسط قطعة العجين ويوضع فى وسط كل تفاحة قليل من السكر والقرفة وقليل من الزبدة وتدهن بصفار البيض من الاربعة جوانب وتطبق كل طرفين على بعضهما من أعلى وبعد ذلك تدهن بصفار بيض وتفرد عجينة أخري وتقطع بالقطاعة بحجم القطعة ذات الخمسة قروش وتضعها فوق العجينة الاولى بحيث تكون فوق الاربعة أطراف وتسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يرص فى صحن مفروداً بداخله ورقة دانتله أو فوطة ويخدم معه صلصة مشمش ويقدم دافئا

شيسو أو بوم Chéssot au Pommes

هو أن تحضر أقة من التفاح وتقطع كل واحد أربعة قطع وتقشر وتقطع قطعا مستديرة ويرش عليها مقدار ١٠٠ جرام من الزبيب البناتي وجزء من القرفه ثم تفرد عجينة الفيتاچ الموضحه في انواع العجين فردا مربعا ويوضع في وسطها التفاح وتطبق على بعضها وتلحم الجوانب باليد بعد دهانها بصفار بيض وتقلب فى صينيه وتقلب بالعكس وتدهن بصفار بيض وتدخل فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويرش عليه جزء من السكر البودره وبعد ذلك يخرج من الفرن ويغرف في صحن مستدير مفرودا بأرضينه ورق دانتلة ويقدم دافئا

بتى ديفييه أو بوم Petit devier au Pommes

هو ان تحضر أقة من التفاح ويقطع على أربعة ويقشر ويخلي من البذر ويقطع قطعاً مستديرة ويوضع في كسارولة ويضاف اليه ٢٠٠ جرام من السكر وتضعه على النار ويغلي حتى ينضج وبعد ذلك يصفى من المنخل ويرد ثانياً بداخل الكسارولة ويضاف اليه ١٠٠ جرام سكر وعود ڤانيليا ويغلي على النار مع استمرار التقليب بالملعقة الخشب حتي يربط ربطا جيداً ثم يرفع بعيداً عن النار ويترك حتي يبرد ثم تجهز عجينة الفيتاچ الموضحة فى انواع العجين وتقطع منها قطعة مستديرة باتساع ٢٠ سنتيمترا وتفرد على الترابيزة وتوضع بداخل صينية وترفع عود الڤانيليا من التفاح وتضعه وسط العجينة ثم تفرد قطعة أخرى وتدهن حروفها بصفار بيض وتوضع فوق العجينة الاولى التى بداخل الصينيه ثم تضع غطاءا مستديراً فوق العجينة ويقطع العجين الزائد حول الغطاء بالسكينه حتى تصير مستديرة مثل رغيف الخبز البلدى وتدهن بصفار بيض وتحز من الجنواز بالسكينه وتدخل في فرن هادىء الحرارة حتي تنضج وبعد خروجها من الفرن تضعها في صحن وتخدم حسب الطلب

چالوزي او بوم Jalausie au pommes

تقشر نصف أقة تفاح وتخلى من البذر ويقطع قطعا مستديرة ثم يضاف اليه جزء من السكر وجزء من المربة ثم تجهز عجينة الفيتاچ السابق ذكرها وتفرد بطول ٤٠ سنتيمترا وبسمك ١ ½ سنتيمتر وبعض ٤ أو ٥ سنتيمترات ثم تضع التفاح في الوسط ثم تفرد قطعه أخري وتشرط من الوسط بالعرض ويدهن دائرها بالبيض ويغطي بها التفاح ثم يصلح حروفها بالسكينه وتنزع الزيادة ويدهن وجهها بالبيض وتسوي داخل فرن هادىء الحرارة وبعد اتمام تسويتها تلمع بمربة مشمس مصفاه وتوضع حول الدائر فستق أخضر أو سكر سنترفيش بعرض ٣ سنتيمترات تقريبا

طريقة أخرى : وهو كالسابق ذكره غير أنه تجهز التفاح مثل بتى ديفيية أو بوم السابق ذكره

بانيه او بوم Pané au pommes

تحضر أقه من التفاح الامريكانى وتخلي القلب بواسطة قطاعه مخصوصة أو بسكينة لاخراج البذر ثم يقشر ويقطع على اثنين بالعرض ثم يوضع داخل إناء ويضاف اليه جزء من الروم وجزء من السكر البودرة ثم تجهز عجينه بتافري السابق ذكرها ويغطس داخلها قطعه التفاح وتوضع داخل طاسة بها مسلي مقدوح على النار ويسوى ببطء من الجانبين وبعد اتمام تسويته يرص داخل صينية ويرش بسكر بودرة ويوضع داخل فرن متوسط الحراره ليتورد وبعد ذلك يرص داخل صحن مفرود بارضية ورقة دانتلة ويخدم معه صلصة مشمش مصفاة ممزوجه بجزء من الروم ويخدم ساخنا

بوم چيانيت Pommes géannetto

تحضر أقة من التفاح ويقشر ويخلي كالسابق ذكرة ثم يوضع داخل كساروله على النار بها سكر شراب مع عو ڤانيليا ويسوي ببطء وبعد تمام تسويته يترك حتى يبرد ثم تحضر سلطانية بللور أو صحن فضية ويرص داخله التفاح ثم يصب داخل الثقوب كريمة لباني مضروبة بالسكر مع جزء من الڤانيليا بودرة ويخدم معه أي نوع من البسكويت الجاف

بوم چورچيت Pommes georgette

وهو كالسابق ذكرة غير أنه تستبدل الكريمة اللباني بكريم باتسرى السابق ذكرها وتوضع نصفها في أرضيه الصحن أو السلطانية ويوضع عليها التفاح ثم تملا الثقوب كالسابق ذكرة ويرش بلوز فليه محمر ويقطع على أربعه ويخدم معه أى نوع من البسكويت الجاف

بوم بوردالو Pommes paurdalou

تحضر أقة من التفاح الامريكاني ويقطع علي اثنين بالطول ويخلى من البذر ويقشر ويرص داخل صينيه ويرش عليه جزء من الزبدة جزء من السكر البودرة ويسوي داخل فرن هادىء الحراره بدون ماء وبعد ذلك تحضر الفلان وهو الطوت المستدير المخصص للعجين ثم تفرد عجينة البات ڤونسيه كرية على الرخامه بسمك سنتيمتر واحد ثم تضع الفلان وتصلح الاخرى تصليحا جيدا ويوضع فوقها ورقة أجلاسيه مستديرة وترش بارز او فاصوليا بدون تسوية ويوضع داخل فرن هادىء الحرارة حتى يسوى ويورد وبعد ذلك يخرج من الفرن وترفع منه الفاصوليا ثم يملا بكريم باتسرى ويرش على وجهه برالينيه السابق ذكرة اوميكارون مكسر بالمردانه ويورد داخل فرن ثم يوضع داخل صحن مفرود بأرضيته ورقه دانتلة ويخدم ساخن

رينيت بونفام أى بلك ابل

تحضر اقة من التفاح الامريكاني ويخلى القلب بالقطاعه او بسكينه ثم تحز من الجوانب اربعه حزوز ويرص داخل صينية ويملا القلب بسكر سنترفيش وفوق السكر قطعه من الزبده ويصب عليه قليل من الماء ويوضع داخل فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يصفى منه الماء على جزء من مربه المشمش وتترك تغلي على النار مقدار غلوتين ثم يرص التفاح داخل صحن مستدير من الفضة أو الصيني ويصب عليه نصف الصلصة والنصف الآخر

تخدم معه في الصلصيرا ويخدم معه أى نوع من البسكويت الفيتاج السابق ذكره

بوم موسكوفيت Pommes Moscovète

تحضر اقة من التفاح الامريكانى ويقسم على اثنين ويخلى منه القلب والبذر ويقشر ويوضع داخل سكر مغلى بالماء ومعه عود ڤانيليا ويترك على نار هادئة ويسوى ببطء وبعد اتمام تسويته يوضع على فوطه حتى يجف منه الماء ثم تجهز بودين دبلومات السابق ذكرة ويعبأ داخل قالب شارلوت وبعد ذلك يكسى التفاح بكريم باباروواز بالڤانيليا ويوضع داخل ثلاجه ويلمع بجليه ابيض مكرر السابق ذكره وبعد ذلك يقلب البودين على صحن مستدير ويرص فوقه التفاح المذكور وكذلك حول الدائر وترسم كل تفاحة بقطعة كريز وقطعتين كرفس مسكر مقطعة سامبوكسة وبعد ذلك يرش بجليه مفروم

بوم مارانجيه Pommes Maringué

تحضر اقة من التفاح الامريكاني ويقسم على اثنين ويخلي منه القلب والبذور ويقشر ويرص داخل صينية ويرش عليه سكر وجزء من الزبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بدون ماء داخل فرن هادىء الحرارة . وبعد ذلك تحضر ٢٥٠ جرام أرز ويغسل غسلا جيدا ويوضع في كسارولة ويغلى على النار مدة دقيقتين ثم يصفي منه الماء ثم يصب عليه لتر ونصف من اللبن ، ٢٠٠ جرام من السكر وعود ڤانيليا ويغلى على النار ببطء حتى يجف ثم تضع له ١٠٠ جرام زبده وصفار ٤ بيضات مضروبة ضربا جيدا وتخلط ببعضه خبطا جيدا ويوضع داخل فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يغرف الارز بارتفاع ٣ سنتيمتر داخل صحن من الفضة أو من الصيني مستدير ويرص فوقه التفاح على ظهره ويوضع محل الحلى مربة مشمش ويكسي بمارنج سويس بشكل الشباك (كادرييه) ويرش بسكر بودره ويوضع داخل الفرن حتى يصير لونه مستكاويا وبعد ذلك تحضر مربة المشمش ويصب منه داخل الشباك نقطة حمراء واخرى خضراء ويخدم معه صلصة مشمش ويخدم ساخنا .

بوم كونديه Pommes Condé

وهو كالسابق ذكره غير انه لا يسوي التفاح بالزبدة بل بالشراب والڤانيليا من السكراز المسكر ويخدم معه صلصة المشمش ويرش عليه صلصة مشمش مع جزء من الروم .

بيش كونديه وهو كالسابق ذكره

بيش مارانجيه وهو كالسابق ذكره أيضا

بوار مارانجيه وهو كالسابق ذكره ايضاً

بوار موسكوڤيت وهو كالسابق ذكره

بيش بوردالو وهو كالسابق ذكره

بوار بور دالو وهو كالسابق ذكره

ميلفي اوشانتلي — Milles feuilles au Chantilly

تفرد أربعه قطع كالسابق ذكرها من عجينة الفيتاج بدون تخلية وتسوى كالسابق ذكرها حتى تجف وبعد أن تبرد تضعها فوق بعضها وبين الواحدة والاخري طبقة من كريم شانتلي وتصلح الجوانب بالسكينة وتكسى من أعلي والجوانب بكريم شانتلي وتلبس بفستق مفروم وبعد ذلك تضعها داخل صحن مستدير علي ورقة دانتله ويرسم من أعلى بكريم شانتلي

ميلفي أو مارون — Milles feuilles au Marron

وهو كالسابق ذكره غير انه يمزج مع السكريمة اللباني كريم دي مارون السابق ذكرها

ميلفي ماربرية — Milles feuillesMurbré

وهو كالسابق ذكره ويوضع بدلا من السكريم شانتلي طبقة من مربة المشمش بين القطعة والاولى وكريم باتسري السابق ذكرها وبين القطعة الثانية وهكذا . ويثقل عليها ثقيلا خفيفا بالصينية وتصلح الجوانب بالسكينة وتدهن بكريم باتسرى وتلبس بالفستق وتدهن من اعلي بقليل من مربة المشمش ويصب عليها فندان بالمارسكينة بعد تسخينه بقرطاس ورق على ثلاثة خطوط او اربعة بالطول بمربة المشمش ثم تجر ثلاثة خطوط او اكثر متعاكسة بسن السكينة فيظهر بشكل متموج ويرسم الدائر بكريم دي مارون السابق ذكره بالكيس.

ميلفي ان بيز — Milles feuilles en

وهو كالسابق ذكره غير انه يصب علي الوجه مربة مشمش ويرش عليها سكر بودره وبعد ذلك يسخن سيخ من الحديد ويكوي كادريه كما في الرسم

انواع البودين

بودين سكسون Pudding Saxon

هو أن تضع فى كساروله نظيفة ١٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر بودرة وتخفقها مع بعضها بالملعقة أو السلك ثم تمزج معها ١٠٠ جرام دقيق ومقدار ثلث لتر لبن مغلى وتلفه على نار متوسطة حتى يلف مثل عجينة الباتآشو ثم ترفعه من فوق النار وبعد أن يبرد قليلا تضيف عليه صفار ٥ بيضات من البيض الكبير أو ٧ من البيض الصغير ويضاف علية أيضا ببياض ٥ بيضات مضروبة مارنج وقليل من قشر الليمون أو البرتقال أو الفانيليا ويعبأ فى قوالب مدهونة زبدة مقدار ثلثى القالب ويوضع فى صينية تحتها ماء ساخن مقدار النصف ويغلي على الوابور مدة ربع ساعة (اذا وضع على ظهر الفرن والماء من أسفلة يكون أحسنا في التسوية) وتدخله في فرن متوسط مدة ثلث ساعة حتى يتم تسويته وعلامة اتمام تسويته هو أن تغرس ابرة أو طرف السكين فى القالب فاذا رفعتها ووجدتها جافة فهذا دليل على إتمام تسويته ثم تخرجه من الفرن ليستريح مدة ٥ دقائق ثم يقلب في صحن مستدير ويكسي بصوص كريم الا نجليز أو صوص سبايون ويخدم فى الحال وهو ساخن

بودين سوفليه دى نيز Pudding Soufflé Denise

وهو أن تقشر ١٢٥ جرام لوز وتغسله غسلا جيدا وتدقه فى الجرن وتضع له ملعقتين أو ثلاثة ماء اثناء الدق وبعد أن ينعم تنعيما جيداً تضع له ايضا قليلا من الماء وتصفيه من الشنوار ثم من الشاشة وتضع للوز المدقوق قليلا من الماء ويعصر من الشاشة حتى يتم مقدار نصف لتر عصير لوز وتمزج معه ١٠٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام كريم دي رى أى دقيق أرز ويخفق خفقا جيداً بالسلك ويصفى من الشنوار وتضع له ١٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام زبدة سائحة وقليل من الملح ثم تضعه على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى يتجمد ويصير مثل عجينة الشو ويخلع من أرضية الكساروله ثم ترفعه من فوق النار وتضعه في كساروله اخرى ثم تضع له مقدار ٥٠٠ جرام زبده شيئا فشيئا مع الخفق بالملعقة الخشب وتضع له ايضا صفار ٨ بيضات من البيض الكبير أو ١٢ من البيض المتوسط ، ٥٠٠ جرام لوز مدقوق ناعم مع ملعقة مارسكينة وكرش ، بياض ٧ بيضات مضروبة مارنج ويسوى على ثلاثة أنواع : —

النوع الاول : هو أن تحضر الصحن المخصص للسوفليه ويدهن بالزبدة ويملأ منه مقدار الثلثين ويسوى داخل صنية تحتها ماء ساخن كالسوفليه المعتاد وبعد خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة خفيفا ويكوى من أعلى بسيخ محمي فى النار مربعات مثل الشباك ويخدم في الحال

النوع الثانى : يعبأ في قالب شارلوت مدهونا زبدة ومعفوراً بالدقيق مقدار الثلثين ويسوي وتحته ماء ساخن وبعد تسويته يقلب في الصحن ويكسي بصلصة مشمش ممزوج معها مقدار من خلاصة اللوز

النوع الثالث : — تحضر قالبا بيضاويا ويبطن من الارضية والجوانب بجنواز مقطع رفيعا بالقطاعة أو مقطع قطعا صغيرة بالابلول ، ويرص بأرضية القالب وجوانبه ويملأ من الداخل بتجهيزات سوفليه ويسوي كالمتقدم وبعد ذلك يقلب فى الصحن ويكسي بصلصة مشمش بخلاصة اللوز والباقي في الصلصيرا

بودين سوفلين أو سترون أي بالليمون Pudding Soufflé au Citron

هو ان تجهز تجهيزات بودين سكسون السابق توضيحه وتضع له مقدارا من قشر الليمون مبشورا أو مفروم فرما ناعما وقليل من عصير الليمون وتسويته مثل بودين سكسون ويخدم معه فى الصلصيرا صوص كريم الانجليزى بالليمون .

بودين سوفليه أوكراسون أو انيزت

وهو مثل بودين سترون ويتغير تغيير الرائحة وقليل من عصير الليمون ويخدم معه صلصة كريم الا انجليز أو مشمش أو سبايون

بودين سوفلية الا انديان Pudding Sou fflé àl Indieun

وهو ان تجهز تجهيزات بودين سكسون وتضع له ٣٠ جرام جنزبيل مسحوق ، ١٥٠ جرام جنزبيل مسكر مقطع قطعا صغيرة وتسويته مثل بودين سكسون ويخدم معه صوص كريم الا انجليز بالجنزبيل أو صوص سبايون

بودين سوفليه أو مارون Pudding Soufflé aux Marrons

هو ان تسوى مقدار كيلو ابو فروه مقشر فى شراب خفيف وبعد ان يسوى يصفى من المنخل وبعد تصفيته يضاف عليه ١٥٠ جرام سكر بودره وتضع له مقدار ١٠٠ جرام زبدة وتلفها علي نار حامية مع اللف بالملعقة الخشب لفا جيدا لاجل ان يلف مثل البورية ثم ترفعه بعيـدا عن النار وتضع له مقـدار صفار ٨ بيضات من البيض الكبير أو ١٢ من البيض المتوسط وبياض ٨ بيضات مارنج وملعقة مارسكينا او كرش ويعبأ فى قالب مدهون زبدة ويسوى وتحته ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد ذلك يقلب في الصحن ويخدم معه صوص كريم الانجليز او صلصة مشمش برائحة الڤانيليا

بودين دى مارون Pudding de Marrons

هو ان تصفي مقدار نصف كيلو ابو فروة من المنخل مسوي بالشراب او مارون اجلاسيه وتمزج بمقدار صفار ١٠ بيضات وبيضتين صحيحتين صفارا وبياضا وتمزج معه ايضا مقدار ٢٠٠ جرام زبيب بناتي والجليزي ومقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكره مقطعة قطعا صغيرة ومقدار كاس صغير من السكرش ، ٥٠ جرام ارز مسوي باللبن وتمزج هذا المقادير مزجا جيدا ببعضها وتمزج معها ايضا بياض ١٠ بيضات بعد ضربها بالسلك ثم يعبأ فى قالب بمتخذ مدهونة زبدة ويسوي وتحته ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعدا تمام تسويته يقلب فى الصحن وتضع له وسط القالب ابو فروه اجلاسيه مرصوصة على شكل اهرام ويخدم معه اى نوع من الصلص مثل المشمش والسبايون

بودين موسلين Pudding Mousseline

هو ان تحضر حلة نظيفة او كسارولة وتضع بداخلها ١٢٥ جرام سكر بودره وتخفقها خفقا جيدا مع بعضها بالسلك وتضيف عليها مقدار صفار ١٠ بيضات من البيض الكبير واحدة بعد الاخري مع استمرار الضرب بالسلك او ١٤ من البيض المتوسط ثم تضعه على النار المتوسطه مع استمرار الضرب بالسلك حتي يسوى البيض ويكسي على الملعقة بدون أن يغلي وترفعه بعيداً عن النار مع استمرار الضرب بالسلك قليلا وتضع له مقدار بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ فى قالب مستدير مثل الكعكة مدهونة زبدة ومعفوره بالدقيق مقدار النصف ويسوي وتحته ماء ساخن مدة ٣٠ دقيقة تقريبا وبعد خروجه من الفرن يترك ليستريح مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يغرف في الصحن ويخدم معه صوص سبايون في الوسط أو أي صلصة من صلص الفواكة ويخدم في الحال

بودين سوفليه ريجانص Pudding Soufflé Régence

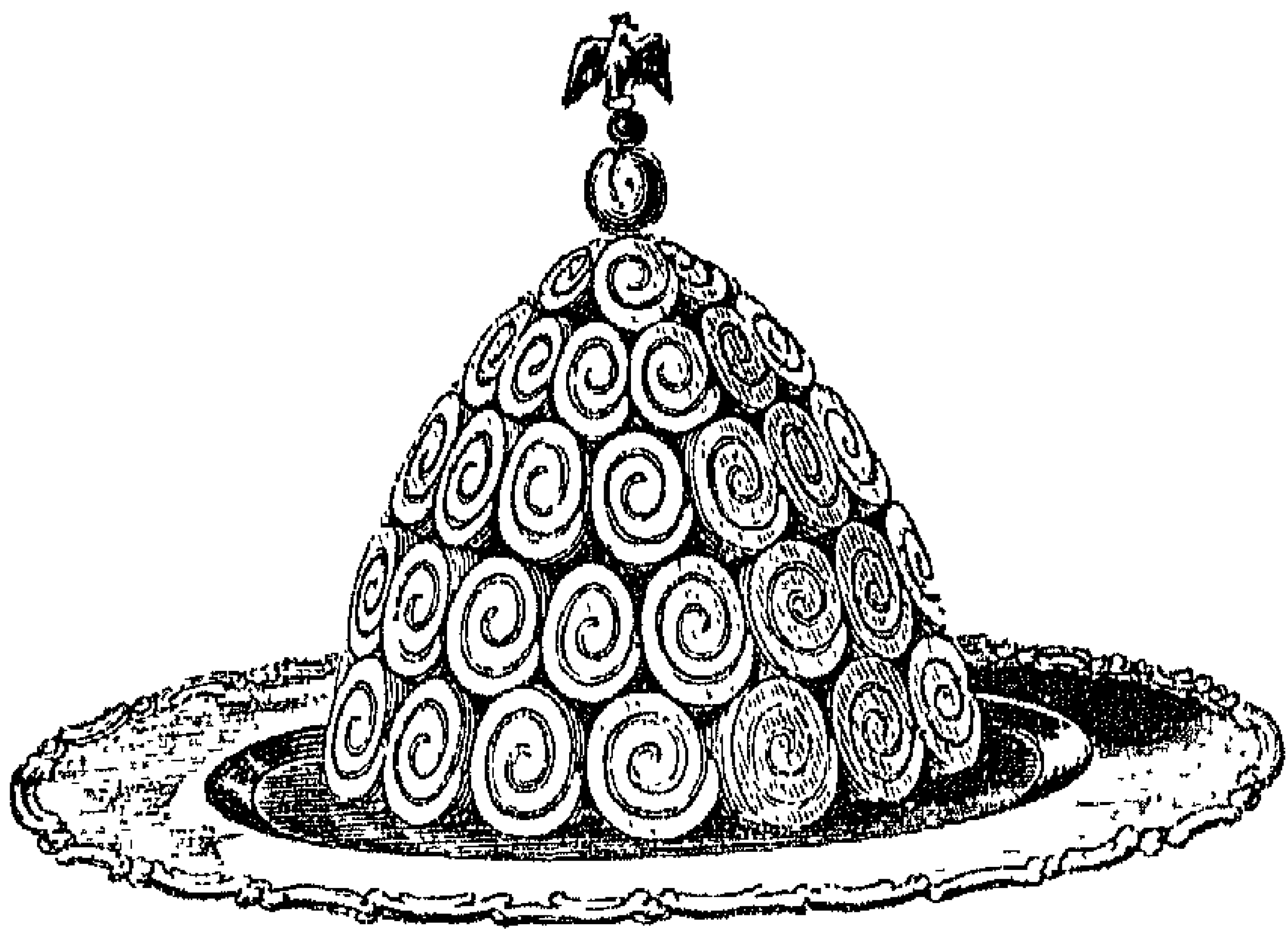
هو أن تحضر بودين سكسون ويسوى في قالب بأرضيته كراملة مثل كريم كرامل وتسويته مثل بودين سكسون ثم يقلب فى الصحن ويخدم معه صوص كريم الا انجليز بالكراملة

بودين سوفليه الارين Pudding Soufflé à la Reine

هو أن تحضر قالبا بمتخنة ويدهن بالزبدة وتبطن الارضية والجوانب بفستق أخضر مفروم وبسكويت مكارو مكسر رفيع ثم تجهز بودين سكسون وتضعه داخل القالب طبقات طبقة من البودين وأخري من الفستق المفروم والمكارو المكسر وهكذا حتى يمتلىء القالب ويسوي وتحته ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد التسوية يقلب فى صحن ويخدم معه صوص كريم الا انجليز ممزوجة بلوز برالينيه ناعم

بودين سوفليه الا رويال Pudding Soufflé à la Royale

هو أن تحضر قالبا بيضاويا ويدهن بالزبدة ويبطن من الجوانب بقطع مستديرة من الجنواز الملفوف بالمربة ويملأ من الداخل بتجهيزات بودين سكسون بالفانيليا ويسوي وتحته ماء ساخن مثل بودين سكسون ويخدم معه صلصة مشمش بالمارسالا



(رسم ١٣٤) بودين سوفليه الا رويال

بودين فسوليه سان صوسى Pudding Souffle Sans-Souci

هو أن تحضر قالباً بيضاويا أو بمتخنة ويدهن بالزبدة ويرش من الارضية والجوانب بالزبيب الانجليزى منظف تنظيفاً جيداً الذى يقال له ريزان كورنت ويملا من الداخل بتجهيزات بودين سوفليه سكسون ممزوج معه على مقدار الكيلو بودين ٢٥٠ جرام تفاح مقشر ومقطع قطعا صغيرة ومسوى سوتيه بالزبدة ويضاف له قليل من القرفة وتسويته مثل بودين سكسون ويخدم معه صلصة مشمش بالروم

بودين سوفليه ڤيزيڤيين Pudding Souffle Vésuvienne

هو أن تحضر قالبا بمتخنة ثم تجهز بودين سوفليه سكسون وتضيف عليه مقدار ٥٠ جرام طماطم بوريه ومقدار ١٠٠ جرام زبيب ملجه بدون بذر ويعبأ داخل القالب مقدار الثلثين ويسوى وتحته ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد أن يسوى يقلب في صحن مستدير وتضع له صلصة مشمش حول الدائر وأيضا مقدار فنجان كونياك ساخن ويشعل عند تقديمه للمائدة

بودين أو ملجه Pudding au Malaga

تحضر باسين أو حلة بيضاوية نظيفة وتضع بها ٢٥ جرام زبدة مجففة تجفيفا جيدا من الماء داخل شاشة وتخفقها خفقا جيداً بالسلك مع ٢٥٠ جرام سكر بودرة وتضع لة صفار ١٥ بيضه واحدة بعد الاخري من البيض الكبير او ٢٠ بيضة من البيض المتوسط وتضع له مقدار ٤ ملاعق من مربه المشمش، بياض ١٠ بيضات مضروبه مارنج ثم تحضر قالبا مستديرا بمتخنة ويدهن زبده ويعفر بالفيكيل أى دقيق البطاطس ويوضع في قالب طبقات طبقة من البودين واخري من البسكويت ساڤايارد مبلل بنبيذ ملجة وهكذا حتى يتم القالب ويسوي وتحته ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد التسويه تقلب فى صحن مستدير ويملا من الوسط بصوص سبايون بنبيذ ملجه ويخدم باقي الصلصة في الصلصيرا

أنواع السوفلية

تجهيزات سوفليه الاكريم لاجل (٥) اشخاص

هو أن تحضر مقدار ربع رطل لبن ، ٥٠ جرام سكر وملعقة من ملاعق الشوربه دقيقا ، ١٢ جرام زبدة طازجة وصفار ٣ بيضات ، بياض ٣ بيضات مضروبة مارنج

العمل : تمزج الزبدة مع الدقيق في كسارولة صغيرة وتغلي اللبن مع السكر بقليل من الڤانيليا وتمزج مع الدقيق والزبدة ويدخل بها على النار مع استمرار التقليب وبعد ان يغلي ويلف مع بعض لفا جيدا ترفعه بعيدا عن النار وتضع له صفار ٣ بيضات مع الخفق بملعقة الخشب ، بياض ٣ بيضات مارنج

تجهيزات سوفلية الاكريم لاجل (١٢) شخصا

تضع في باسين او كساوولة مقدار ١٢٥ جرام زبدة وتمزجها مع ٢٥٠ جرام دقيق ثم تغلي اللبن مع السكر وعود فانيليا وتمزج اللبن مع الدقيق والزبده مع استمرار الضرب بالسلك ثم تضعه على نار متوسطة ليغلي ويلف ويصير مثل عجينة الشو وترفعه بعيدا عن النار وتضع له صفار ٨ بيضات من البيض الكبير شيئا فشيئا مع استمرار التقليب او صفار ١٢ بيضة اذا كان البيض متوسط وتضع له ٤ بيضات صفارا وبياضا ، بياض ١٢ بيضه من البيض الكبير مضروبه مارنج

تجهيزات سوفليه الفواكه

تجهيزات : ٥٠٠ جرام سكر ، ٥٠٠جرام بوريه فواكة مثل التفاح او المشمش اوخلافة ، بياض ١٠ بيضات مارنج من البيض الكبير او ١٤ اذا كان البيض متوسط

العمل . تضع السكر في كسارولة ويغطس بالماء ويسوى على نار حاميه حتى يتم تسويته وعلامه تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر ثم تضعة في الماء البارد فاذا وجدته لف وصار مثل الصمغ تصب فوقه بوريه الفواكة شيئا فشيئا مع الضرب بالسلك وتمزجه مع بياض البيض المضروب مارنج بالملعقه

كيفية تسويه السوفليه

هو ان تحضر صحن فخار افرنكي المخصص للسوفلية او فضية او كوكوت صغير من الفخار الافرنكي ويدهن بالزبدة ويعفر بالسكر البودرة ويملا مقدار الثلثين (يوضع على ظهر الفرن مدة ١٠ دقائق او ١٥ دقيقة قبل ادخاله الفرن) ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وقبل اتمام تسويته بدقيقتين أي قبل خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة خفيفا ويدخل الفرن ثانياً ليتورد من أعلى وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن مفرود بأرضية فوطة أو ورق دانتله ويخدم فى الحال بدون تأخير ويمكن أن يرش بعد تسويته بسكر بودرة بدل من تحميره بالسكر وهو في الفرن

سوفليه او فروى أن كرستاد — Soufflé au fruit en Crustade

هو أن تحضر طوقا مستديراً بعلو ٣ أو ٤ سنتيمترات وتفرد بأرضيته وجوانبه طبقة خفيفة من عجينة البسات فونسيه الموضحة فى أنواع العجين وتعبأ أرز أو فاصوليا ويسوي في الفرن ثلثي تسوية ويفرد بأرضيتة من الداخل أيضاً طبقة خفيفة من بوريه التفاح ويرش فوق بوريه التفاح طبقة من الفواكه طازجة على مختلف الانواع مسواة نصف تسوية ومقطعة قطعا صغيرة ويغطى من فوق الفواكه بطبقة من السوفليه الاكريم برائحة الفانيليا ويرسم من أعلى بوريه من الفواكه ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ الى ٣٠ دقيقة تقريباً وبعد اتمام تسويته ترفع منه الطوق من الجوانب وتضعه في صحن مستدير وتصب حوله من الدائر مقدار كاس من الروم ساخن ويشعل عند تقديمه للمائدة

سوفليه أوزاماند Soufflé aux Amandes

هو ان تجهز سوفليه الاكريم ويمزج مع اللبن قليلا من عصير اللوز ويمزج معه ايضا ٢٠٠ جرام لوز محمص ومفروم ويسوي كالسابق توضيحه

سوفليه اوز اڤالين Soufflé aux Avaline

هو ان تجهز سوفليه الاكريم وتنقع في اللبن قبل مزجها بالكريمة وتضع لها ١٠٠ جرام بندق مقشر برالينيه ويسوى السوفليه كالمعتاد

سوفليه كمارجو Soufflé Camargo

هو ان تجهز سوفليه بالبندق كالمتقدم وتجهيزات اخرى بعصير اليوسفافندي ومقدار من قشره مفروم ويوضع فى صحن السوفليه طبقات وبين كل طبقة واخرى بسكويت ساڤايارد مرشوشا بالكراسو ويسوى كالمعتاد

سوفليه اوسريز Soufflé aux Cerises

هو ان تجهز السوفليه برائحة الكرش ويمزج معه قليل من الكريز مسوى كونبون وخالي من البذر ومصفى تصفية جيدة من الماء ممزوج بقليل من بوريه الفرومبواز ويمزج مع السوفليه ويرص من اعلى مقدار ١٠ أو ١٢ كريز ويسوى كالمعتاد

سوليه أوفريز Soufflé aux fraises

هو ان تجهز سوفليه الاكريم برائحة الكرش ويخدم معه في إناء آخر فراولة مثلجة مرشوش عليها قليلا من السكر وعصير البرتقال

سوفليه اوفريز الاموسكوڤيت Sonfflé aux fraises à la Moscovite

هو ان تجهز سوفليه الاكريم برائحه الكراسون ويخدم معه فى اناء اخر فراولة من النوع الجيد مثلجه تثليجا جيدا أى ممزوج معه مقدار من بوريه الفراولة ورائحه الكراسون

سوفليه أو شوكولات Soufflé au Chocolate

هو ان تجهز سوفليه الاكريم ويذاب مع اللبن مقدار ٢٠٠ جرام شيكولاتة ويسوى كالمعتاد ويرش بسكر بودرة عند خروجة من الفرن

سوفليه اوكيراسون Soufflé au Curaço

هو ان تجهز سوفليه الاكريم وتضع له رائحه قشر البرتقال مفروم وكوبة صغيرة من الكراسون

سوفليه اليزابت — Soufflé Elisabeth

وهو أن تجهز سوفلية رائحه الثانيليا وتضعه فى الصحن طبقات ويرش كل طبقة بسكويت مكار ومقطع قطعا صغيره ومرشوش بالكرش و بنفسج مسكر طبقة حتى يمتلىء الصحن ويسوي كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يغطى من اعلى بسكر فليه الذي يقال له (غزل البنات) ويخدم في الحال بدون تاخير

سوفليه او جرنادا لا اورينتال — Soufflé au grenade à l'Orientale

هو ان تجهز سوفليه الاكريم برائحة الثانيليا وتضعه في الصحن طبقات طبقة من السوفلية واخري من البسكويت سافاباردة مبلله بعصير الرمان وقليل من الكرش حتي يمتلي الصحن ويسوي كالمعتاد وعند خروجة من الفرن يغطى بسكر فليه اى غزل البنات ويرش من اعلى السكر بملبس برائحة الرمان ويكون صغيرة مثل حب الرمان

سوفليه هيلدا — Soufflé Hilda

هو ان تجهز سوفلية الاكريم ممزوج بعصير الليمون وقليل من قشر الليمون مبشور ويخدم معه فى اناء اخر فراوله من النوع الجيد مثلجه تثليجا جيدا وتكسية بوريه فرومبواز

سوفليه ايديال — Soufflé Idéal

هو ان تجهز سوفليه الاكريم وتمزج معه بندق برالينية ويوضع فى الصحن طبقات طبقه من السوفلية و اخر من بسكويت مكارو مبلل بالكراسون او المارسكينه حتى يمتليء الصحن ويسوى كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة ويكوي بسيخ محمي مربعات مثل الشباك ويخدم في الحال

سوفليه جاڤانية — Soufflé Javanais

هو ان تجهز سوفليه الاكرام وتضع بدلا من اللبن شاى مسوي بالماء وتمزج معه مقدار ١٥٠ جرام فستق مفروم ويسوى كالمعتاد

سوفليه لرينا — Soufflé Lérina

وهو ان تجهز سوفليه الاكريم كالمعتاد وتضع له مقدار من رائحة اللارينا وهو نوع من الشاتليز ويوجد عند البدال

سوفليه او كولوس — Soufflé Lucullus

وهو ان تجهز قالب سافران وبعد تسوية تسقية بشراب الكرش وتقلب في صحن مستدير وتلف جوله ورقة اجلاسيه وتربط بالدوبارة ويملا من الوسط بتجهيزات سوفليه من الفواكه وتدخله فى فرن متوسط الحرارة حتي يتم تسويته من الجوانب وتدهن جوانب القالب بالمربة ويرش بفستق خفيف ويخدم في الحال

سوفليه الاورليان Sonfflé à l'Orléans

هو ان تجهز سوفليه الاكريم وتمزج معه مقدارا من البسكويت ساڤايارد ومقطع قطعا صغيرة ومبلل بالكراسون او الكرش ومعه ايضا ٢٠٠ جرام كريز مسكر وكرفس مسكر مقطع قطعا صغيرة ويسوي كالمعتاد

سوفليه بالميير Soufflé Palmyre

هو ان تجهز تجهيزات سوفليه الا ڤانيليا ويوضع في الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخرى من بسكويت ساڤايارد مبلل بالكرش والانيزت حتى يمتلأ الصحن ويسوي كالمعتاد

سوفله بوليت Soufflé Paulette

هو ان تجهز سوفليه ڤانيليا وتمزج معه مقدار خمسة ملاعق بوريه فراولة ويسوى كالمعتاد ويخدم معه في اناء اخر فراوله مثلجة ومكسية بپوريه او فرومبواز

سوفليه برالينية Soufflé Praline

هو ان تجهز تجهيزات سوفليه ڤانيليا وتمزج معه ١٠٠ جرام لوز برالينية ويسوي كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يرش بلوز برالينية مفروم .

سوفليه روتشلد Soufflé Rothschild

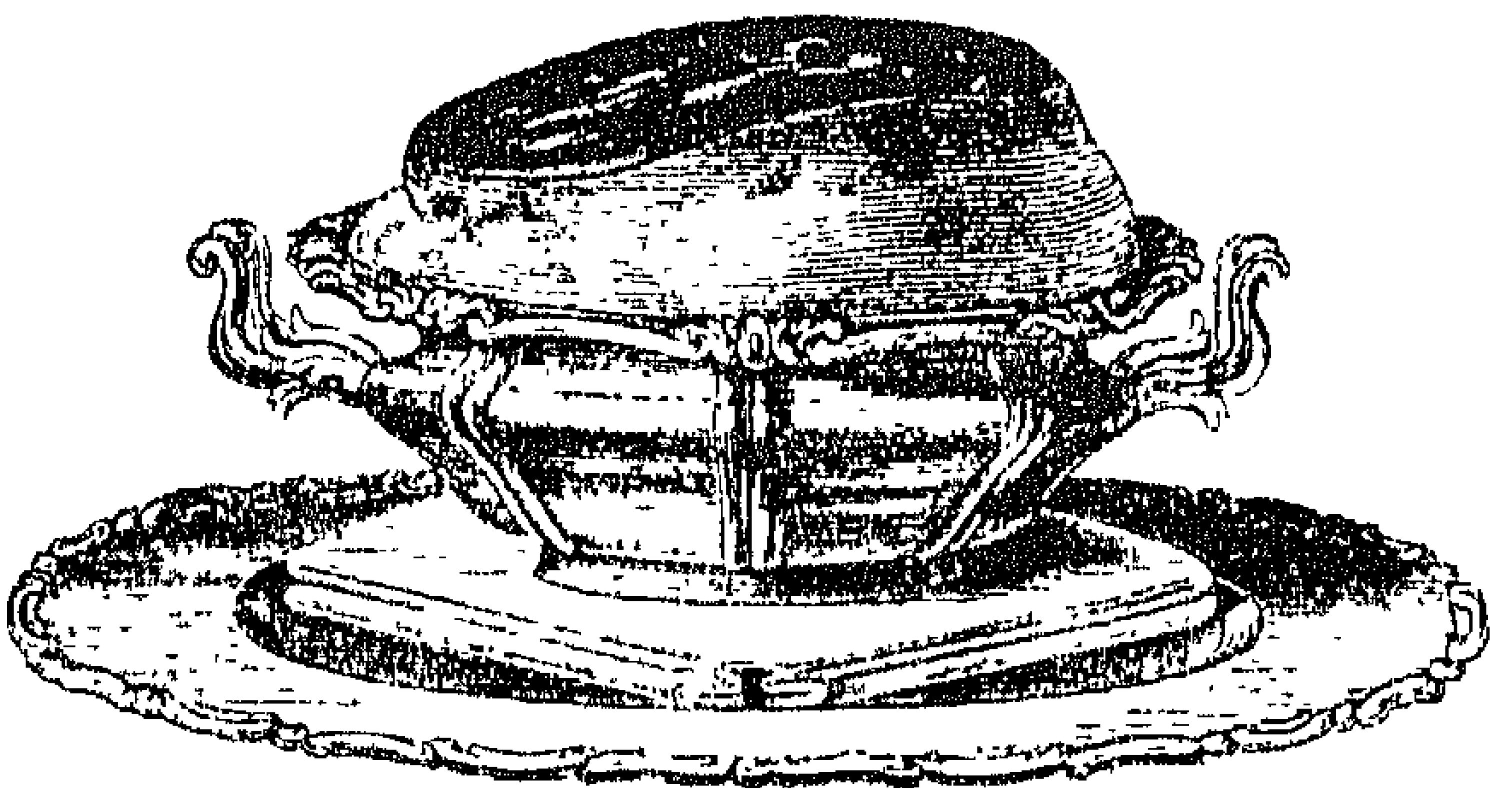
هو ان تجهز سوفليه ڤانيليا كالمعتاد وتمزج مقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكره مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة فى العرقى الذي يقال له لودى ڤي ويغرف فى الصحن كالمعتاد ويرم من اعلى بقطع من الاناناس والفراوله ويسوى كالمعتاد .

سوفليه الا روبال Soufflé à la Royale

هو ان تجهز سوفليه ڤانيليا ويوضع فى الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخري من البسكويت ساڤايارد مبلل بالكرش وفوق البسكويت يرش بفواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة فى الكرش وطبقه من السوفليه وهكذ حتى يمتلي القالب ويسوي كالمعتاد

سوفليه ڤانيليا Soufflé Vanille

هو مثل سوفليه الا كريم الموضح سابقا ويغلي مع اللبن عود ڤانيليا او تضع له ڤانيليا بودره او سائله



(رسم ١٣٥) سوفليه ڤانيليا

سوفليه أو فيوليت Soufflé au Violette

تجهز سوفليه فانيليا وتمزج معه مقدارا من البنفسج المسكر ويوضع في صحن السوفليه ويرسم من اعلى ببنفسج مسكر وتسويته كالمعتاد

سوفليه عايدة Soufflé Aïda

هو ان تجهز سوفليه الاكريم برائحة البرتقال وتمزج معه فواكه مسكرة ومخمرة فى الكراسون ومقطعة قطعا صغيرة وتسويته كالمعتاد

سوفليه أو لكان Soufflé au Lickane

هو ان تجهز تجهيزات السوفليه النصف فانيليا والنصف الآخر شيكولاته ويوضع في الصحن طبقة من الفانيليا والأخرى من الشيكولاته

سوفليه دي پاليه Soufflé de Palais

تجهز سوفليه فانيليا وتضع له قليلا من الكرش ويغرف فى الصحن طبقة من السوفليه ويرش فوقها طبقة من التفاح مقطع تقطيعا رفيعا ومسوى بالزبدة ويغطى بطبقة من السوفلية وتسويته كالمعتاد

سوفليه الا راشل Soufflé à la Rachelle

هو ان تجهز تجهيزات السوفليه النصف فانيليا والنصف الآخر فستق ويوضع في الصحن طبقة من الفانيليا وأخرى من الفستق

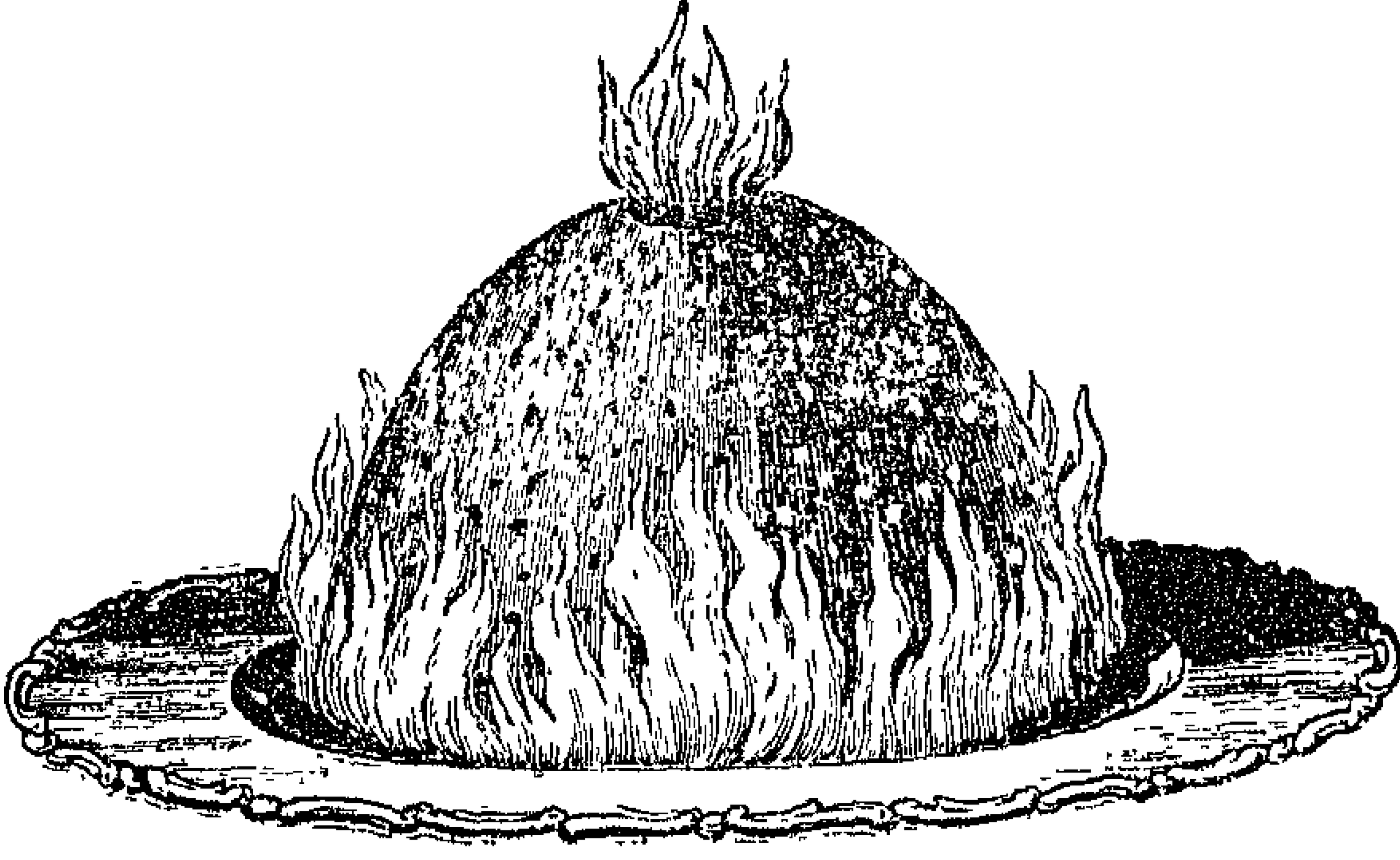
سوفليه سيسليان Souffié Cicilien

هو ان تجهز سوفليه برائحة البرتقال ويمزج معه ايضا مقدار ٥٠ جرام لوز براليئيه مدقوق، يوضع فى الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخرى من فصوص البرتقال مقشره وخالية من البذور

«انواع البودين»

بلوم ودن Plum-Pudding

تحضيرات : هو ان تضع في إناء من الفخار مقدار ٢٥٠ جرام دهن كلاوي بقرى مفروم ، ١٢٥ جرام دقيق (يفرم الدهن مع الدقيق)، ٢٥٠ جرام قلب عيش مدقوق ١٢٥ جرام تفاح مقشر ومقطع قطعا صغيرة



(رسم ١٣٦) سوفليه سيسليان

، ١٢٥ جرام زبيب ملجة منظف من البذر وزبيب نجليزى وزبيب بناتي ومقدار ٧٥ جرام قشر برتقال وقشر ليمون مسكر ومقطع قطعا صغيرة ، ٢٠ جرام جنزبيل مدقوق ، ٥٠ جرام لوز مفروم ، ١٢٥ جرام سكر احمر خام وعصير نصف برتقالة وقشرها مفروم فرما ناعما وعصير وقشر ليمونه ، ٦ جرامات بهارات مختلفة ، ١٠٠ جرام تين ناشف ، ٣ بيضات وفنجان قهوه روم او كونياك وجزء بيرة ونبيذ أحمر أو ابيض ، قشر سدرة . والفواكه المسكرة يجب ان تكون مخمرة في الكرش قبل وضعها في الاناء الفخار وتمزج هذه الاصناف ببعضها مزجاً جيداً ويعبأ في سلاطين مخصوصة للبودين وتغطى بشاشة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتربط الشاشة بالدوبارة ويسوي داخل ماء مغلي مدة أربع ساعات (يوضع البيض عند التسوية) وعند الطلب تفك من الشاشه وتقلب داخل صحن مستدير ويرش عليها في الحال وهي ساخنة من أعلى والجوانب مقداراً من الروم أو الكونياك ويشعل وهو مقدم على المائدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص سبايون بالروم أو صوص كريم الا انجليز بالروم

ملحوظة : — التحضيرات الموضحة بعاليه يجب أن تكون مخمرة من مدة شهر قبل عملها .

بودين الا امريكين — Pudding à l'americaine

هو أن نضع في أناء من الفخار ٧٥ جرام قلب عيش أفرنكى مدقوق ، ١٠٠ جرام سكر أحمر خام ، ١٠٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام دهن كلاوى بقرى ونخاع العظم البقري مفرومة ، ١٠٠ جرام فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة في الروم وصفار ثلاث بيضات وبيضة صحيحة وقليل من قشر البرتقال والليمون مفروما وقليل من القرفة وجوز الطيب مسحوقا وكوبة صغيرة من الروم او الكونياك وتمزج ببعضها مزجا جيدا وعملا داخل قالب شارلوت مدهون زبده ومعفور بالدقيق ويسوي داخل ماء ساخن مدة ساعتين أو ساعتين ونصف في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه صوص سبايون

بودين الاموال — Pudding à la Moelle

هو أن تسيح ٢٥٠ جرام نخاع عظم بقرى تحته ماء دافيء ، ٥٠ جرام دهن كلاوى بقرى ويصفي بالشاشة داخل باسين أو حله بيضاوية وتتركه يدفأ ثم تضرب فيه بالسلك وتضيف عليه قليلا من القرفة ، ٢٠٠ جرام سكر بودرة مع استمرار الضرب بالسلك ، ٢٠٠ جرام قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ، ثلاث بيضات وصفار ثماني بيضات ، ٢٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعا صغيرة ومقدار ٨٠ جرام زبيب بناتى ، ٥٠ جرام زبيب ملجة بدون بذر وتمزج هذه الأصناف ببعضها مزجا جيدا وتعبأ في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون بالزبده ومعفور بالدقيق ويسوي في فرن متوسطة الحرارة تحته ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يخدم معه صوص سبايون بالروم

ملحوظة . يمكن أن يفرم الدهن مع النخاع ويخفق بالسكر

أپل بودين Apple Pudding

هو أن تجهز عجينة بمقدار ٢٥٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام دهن كلاوي بقري وقليل من الملح والماء وتضع له مقدار ٢٠ جرام سكر وتلف قطعة واحدة وبعد أن تستريح مدة ربع ساعة تفرد على الترابيزة بتخانة نصف سنتيمتر ثم تحضر سلطانية بيضاوية وتدهن بالزبده وتبطن بالعجينة من الارضية والجوانب وتملا بتفاح مقشر وتقطع قطعا صغيرة ممزوج معه قليل من السكر البودرة وقليل من قشر الليمون مبشور وقليل من القرفة المدقوقة وتغطى بطبقة أخرى من العجين وربط داخل الشاشة مثل البلوم بودين ويسوي في ماء مغلي مدة ساعتين وعندئذ يفك من الشاشة ويقلب في صحن مستدير ويخدم معه صلصة مشمش

بودين الافيشى Pudding à la Vichy

هو أن تضع في باسين أوحلة بيضاوية مقدار ٢٠٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام سكر ويخفق بالسلك مثل الكيك ثم تضع له مقدار صفار ١٦ بيضة شيئا فشيئا ، ١٠٠ جرام زبيب انجليزي وبناتي ومقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعا مربعة صغيرة ومخمرة في الروم وجزءا من القرفة ومقدار ١٥٠ جرام جنواز مقطع قطعا مربعة صغيرة مرشوش بالكرش ، ١٥٠ جرام دقيق ، بياض ١٦ بيضة مارنج ويعبأ داخل قالب مستدير مثل الكعكة ويسوى في فرن متوسط داخل صينية بها ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه في الصطير صلصة أو صوص سبايون الاولى لفصل الصيف والثانية لفصل الشتاء

بودين ڤيزوڤيان Pudding Vêsuvienne

هو أن تضع في باسين او حلة بيضاوية مقدار ٥٠٠ جرام بوريه ابوفروة ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة برائحة الڤانيليا ، ١٠٠ جرام زبيب ، ١٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعاً صغيرة ، فنجان قهوة مار سكينة ومقدار ١٠٠ جرام ارز مسوى باللبن ومقدار صفار ٢٦ بيضة ومقدار ١٠٠ جرام عجينة بات اشو وتمزجها ببعضها مزجاجيدا ثم تضع لها بياض ٢٦ بيضه مارنج ويعبأ داخل قالب مستدير مثل الكعكه مدهون زبدة ومعفور بالدقيق ويسوي في فرن متوسط الحرارة داخل صينية بها ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يقلب في صحن مستدير ويملأ من الوسط بفواكه مشكلة ومقطعة قطعاً صغيرة وترش بالسكر والروم ويشعل عند تقديمه للمائدة

بودين اوپان الافرانسى Pudding au pain à la française

هو أن تبلل في نصف لترين مقدار ١٥٠ جرام قلب عيش افرنكى وتضع له ١٢٥ جرام سكر بودره برائحة الڤانيليا وتصفيها من المنخل وتضع لها مقدار ٣ بيضات وصفار ٤ بيضات ، ٥٠ جرام زبدة وتضع لها بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج وقليل من الزبيب البناتي ويعبأ في قالب مدهون زبدة ومعفور بقلب عيش ناعم وتسوى في فرن متوسط تحته ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يقلب في صحن مستدير ويخدم معه صوص كريم الانجليز او صوص سبايون أو أى نوع من صلص الفواكه

بودين او بان الا الماند (بودين على الطريقة الالمانية بالعيش) Pudding au pain à l'Allemande

هو أن تحضر ١٥٠ جرام قلب عيش أفرنكي وتبلله في نصف لتر نبيذ دلين او بيرة ، ١٠٠ جرام سكر احمر خام وقليل من القرفة ثم يصفي من المنخل ويمزج معه ٣ بيضات وصفار ٤ بيضات ، ١٥٠ جرام زبدة سائحة ، بياض ٤ بيضات مارنج ويسوي داخل قوالب مستديرة كالمتقدم ويخدم معه اى نوع من صلص الفواكه .

بودين أو بان الا ايكوسيز Pudding au pain à l'Ecossaise

وهو مثل بودين أو بان الافرانسيز السابق شرحه ويمزج معه ١٠٠ جرام فواكه مشكله مقطعه قطعا صغيرة وتسويته مثل بودين الافرانسيز ويخدم معة صوص جروزى او فرومبواز أو مشمش .

بودين دي فرانكفور Pudding de Fraucfort

وهو على طريقتين :

الطريقة الاولي : هو أن تخفق بالسلك في باسين او حلة بيضاوية مقدار ١٥٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر بودرة ، صفار ٦ بيضات واحدة بعد الاخرى وتضيف عليها مقدار ١٥٠ جرام لوز مفروم فرما ناعما ، ١٥٠ جرام قلب عيش افرنكي مبلل في اللبن ومعصور عصرا جيدا وبياض ٦ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب كيك مستطيل مدهون زبدة ومعفور بالسكر ويسوي في فرن هادىء الحرارة مدة من ٣٠ الى ٣٥ دقيقة وبعد اتمام تسويته يقلب في صحن ويخدم معه صوص سبابون بالكرش او المادير

بودين سوفليه فرانكفور Pudding Soufflé Francfort

الطريقة الثانيه : وهو ان تخفق بالسلك في باسين او حلة بيضاوية مقدار ٤٠٠ جراما من الزبدة ، ٣٠٠ جرام من السكر وقليل من القرفة و١٨ جراما من صفار البيض ، ٣٠٠ جرام من لوز مفروم ومجفف و ٢٠٠ جرام من قلب عيش افرنكي مبلل بالنبيذ الاحمر ، بياض ١٨ بيضه مضروبة مارنج ، ١٠٠ جرام من فواكه مسكره ومفرومه فرما رفيعا ومخمرة في الروم ويعبأ في قالب مستديرا مدهون زبدة ومعفورا بالسكر ويسوى في فرن متوسط الحرارة فى صينية تحته ماء ساخن مدة ثلاثة ارباع ساعة وبعد تسويته يخدم معه اي نوع من صلص الفواكه

بودين جروسفينور Pudding Grosvenor

وهو ان تخفق في باسين او حله بيضاوية مقدار ٢٥٠ جرام زبده مع ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٢٥٠ جرام لوز ناعم وتخفق خفقا جيدا مع بعضها وتوضع لها مقدار صفار وبياض ٦ بيضات مع استمرار الخفق بالسلك ثم نوضع له مقدار فنجان قهوة صغير من الكراسون ، ١٢٥ جرام فيكيل اى دقيق بطاطس ، بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب مدهون زبدة ومعفور بالسكر ويسوي في فرن تحته ماء ساخن وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه صلصة مشمش ممزوج معها قليل من الروم والكراسون

Pudding Richebourg

بودين رشيبورج

وهو ان تخفق في باسين مقدار ٣٠٠ جرام زبده مع ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٢٥٠ جرام لوز بودرة اى (ناعم) و صفار ٦ بيضات و ٦ بيضات صفار و بياض وتوضع عليه مقـدار ١٢٥ جرام فيكيل اي دقيق بطاطس ، ١٠٠ جرام فواكه مسكره مفرومه ومخمرة في الكرش وتوضع له بياض ٦ بيضاب مارنج ويسوي في قالب مدهون زبده ومعفورا بالسكر في فرن متوسط في صينية وتحته ماء ساخن ويخدم معه صوص جروزي

Pudding Salvator

بودين سلفاتور

وهو ان تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبدة ويفرد بارضيته طبقة من بسكويت سافايارد وعليه طبقة من الارز مسوى بقليل من اللبن والسكر ويرص فوقة طبقة من الاناناس مقطع قطعا صغيرة وهكذا طبقة من البسكويت والارز والاناناس حتى يملأ القالب ويصب فوقها حتى يملأ القالب بالتجيزات الآتية :—
وهو ان تخفق في كسارولة ٣٠٠ جرام سكر مع ١٠ بيضات ويوضع عليها لتر لبن مغلى ويسوى في فرن متوسط الحراره في صينية داخلها ماء ساخن وبعد تسويته يقلب فى صحن مستدير ويخدم معه صوص سبايون داخله مقدارا من الاناناس مقطع قطعا صغيرة

Pudding axe Weim r

بودين ساكس ويمر

وهو ان تخفق في باسين او حلة بيضاوية ١٥٠ جرام زبدة مع ١٥٠ جرام سكر وتوضع لها صفار ٨ بيضات شيئا فشيئا وتوضع لها مقدار ١٥٠ جرام بسكويت او چنواز مبلل قليلا في اللبن ومقدار ١٥٠ جرام شيكولاته مبشورة ، بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبا مقـدار الثلثين في قالب بمدخنه مدهونة زبدة ومعفورا بالسكر ويسوى في فرن متوسط مدة ٢٠ او ٢٥ دقيقه في صينيه داخلها ماء ساخن وبعد ذلك تقلب على صحن مستدير وتخدم معه صلصة شيكولات

Pudding sans Souci

بودين سان سوسى

وهو مثل بودين سكسون ويمزج معة مقدارا من التفاح مقطع قطعا صغيرة ومنطق سوتية بالزبده وتخدم معه صلصة بعصير البرتقال وقليل من قشر البرتقال المبشور ويمزج معها مقدارا من الزبيب الانجليزي مخمرا فى قليل من الروم ومربة مشمش وقرفة

Rool Pudding

رول بودين

وهو ان تجهز عجينه كما هي موضحة مع ابل بودين السابق ذكرها وتفرد على الترابيزة بثخانه نصف سنتيمتر وكسي بصلصة مشمش مجلسة بلون أحمر وتلف حول بعضها مثل عصا وتلف ايضا داخل شاشة مدهونة زبـدة ومعفورة بالدقيق وتحزم بالدوبارة من الطرفين ومن الوسط وتسوى داخل ماء مغلي مدة ساعة وربع وعند الطلب

تفك من الشاشة وتقطع قطعا مستديره بتخانة نصف سنتيمتر وترص في صحن مستطيل وتخدم في الحال وهي ساخنه ويخدم معها صلصة مشمش

بودين بالشوكولات Pudding Chocolat

هو ان تخفق في باسين او فى حلة بيضاويه ١٠٠ جرام زبدة مع ١٠٠ جرام سكر بودرة وتوضع لها صفار ١٠ بيضات واحدة بعد الاخري ، ١٠٠ جرام قلب عيش افرنكي او بريوش مصفاة من منخل سلك و ١٠٠ جرام شيكولاتة مبشورة ويوضع عليه بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ويعبا فى قوالب مستديرة بمدخنة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتسوي فى صينيه بها ماء ساخن داخل فرن متوسط الحرارة وبعد تسويتها يخدم معها صوص سبايون او صوص شيكولاتة اوخلافها

بودين بالشوكولاته طريقة اخري Pudding Chocolat

وهو ان تجهز بودين سكسون السابق توضيحه ويمزج مع اللبن مقدار ٢٠٠ جرام شوكولاتة وتسويته مثل تسوية البودين سكسون ويخدم معه صوص شيكولات

بودين مارتنيك Pudding Martinique

وهو مثل بودين سكسون ويمزج مع التجهيزات مقدارا من الاناناس مقطع قطعا صغيرة ويخدم معه صوص سبايون بالروم داخلها اناناس مقطع قطعاصغيره

بودين اوز اماند بودين باللوز Pudding aux Amandes

هو ان تجهز بودين سكسون السابق توضيحه ويمزج مع التجهيزات مقدارا من خلاصة اللوز ويعبا فى قالب مدهون زبدة ومعفورا بلوز فليه اى مقطع قطعا رفيعة ويسوي فى فرن متوسط الحراره وتحت منه ماءساخن مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وبعد تسويته يقلب في صحن مستديرويخدم معه صوص سبايون بالنبيذ الابيض ويوضع له قليلا من رائحة اللوز ويخدم فى الحال

بودين أوز أماند الانجليز Pudding aux Amandes à l Anglaise أى بودين باللوز الانجليز

وهو أن تخفق في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام زبدة مع ١٢٥ جرام سكر بودرة بالسلك أو بملعقة خشب وتوضع عليها مقدار ٢٥٠ جرام لوز مفروم وقليل من الملح وملعقة من زهر البرتقال وثلاث بيضات وصفار ثلاث بيضات شيئا فشيئا ومقدار ٤ ملاعق كريمة وتعبأ فى الصحن الخاص للبودين مدهونا بالزبدة ويسوي في فرن متوسط داخل صينية بها قليلا من الماء وعند تسويته يعفر بسكر بودرة ويخدم فى الحال

بودين بسكويت Pudding de Biscuits

وهو ان تضع في باسين أو حله بيضاوية مقدار ٢٥٠ جرام بسكويت سافايارد أو جنواز ويصب عليها بمقدار

نصف لتر من اللبن مغلي ، ١٥٩ جرام سكر ثم تلف على نار متوسطة بملعقة خشب وتوضع بعيداً عن النار ١٥٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعا صغيرة وزبيب انجليزي وبناتي مخمر في الكرش ومقدار صفار خمس بيضات من البيض المتوسط أو ثلاث بيضات من البيض الكبير ، ١٢٥ جرام زبدة سائحة ، بياض ٥ بيضات مضروبة مارنج وتعبأ في قالب مستدير بمدخنة مدهون بالزبدة ومعفوراً بالعيش ويسوى في صينية بها ماء داخل فرن متوسط الحراره وبعد تسويته يغرف في الصحن ويخدم في الحال ويخدم معه صلصة مشمش

بودين دي بان الا انجليز أي بودين بالعيش على الطريقة الانجليزيه Puddingde pain àl anglaise

وهو أن تحضر مقدارا من العيش الافرنكي ويقشر من الجوانب ويقطع قطعا مربعة او مثل الاحجبه رفيعة وتدهن بالزبده السائحة خفيف ثم تحضر الصحن الخاص للبودين وترص في أرضيته طبقة من العيش كل قطعة على حرف الاخرى ويرش بمقدار من الزبيب الانجليزي او البناتي منقوعا في ماء دافيء ثم يصب فوقه بالكريمة الاتية حتي يملأ الصحن : —

وهو ان يوضع في كسارولة مقدار ١٠٠ جرام سكر ، ٥ بيضات وقليل من الفانيليا وقشر ليمون وتخفق مع بعضها خفقا جيدا بالسلك ثم توضع عليها مقدار نصف لتر لبن مغلي ويصفى من الشنوار فوق العيش ويسوى في متوسط في صينية داخلها ماء وبعد تسويته ويورد من اعلى يخرج من الفرن ويخدم دافيء

بودين دي كابينيه Pudding de Cabinet

وهو ان تحضر قالبا مستديرا بمدخنه ويدهن بالزبده ثم تحضر مقداراً من البسكويت ساڤايارد أو چنوازو مقدارا من الفواكه المسكره ومقطعة قطعا صغيره ومقداراً من الزبيب الانجليزى او البناتي ويخمر قليلا في الكرش أو في فرن المارسكينة ثم يوضع البسكويت أو الچنواز بأرضية القالب طبقات طبقة من البسكويت وطبقة اخرى من الفواكه المسكرة حتى يملأ القالب ثم يصب فوقه بالكريمة الآتية : —

مقدار ١٠٠ جرام سكر واربعة بيضات وقليل من الفانيليا ومقدار نصف لتر لبن مغلي ويصفى من الشنوار فوق البسكويت حتي يغطى البسكويت ويسوى في صنية بها ماء ساخن داخل فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يقلب في صحن مستدير ويخدم معه صلصة مشمش ممزوجة بمقدار من الفواكه مقطعة قطعا صغيرة او صوص سبايوس أو صوص كريم الا انجليز

بودين أوري أي بودين بالارز Pudding aux Riz

تحضيرات : وهو أن تحضر ٢٥٠ جرام أرز مغسول ، ١٥٠ جرام سكر وقليل من الملح ولتر ونصف لبن حليب ، صفار ١٠ بيضات وقليل من الفانيليا وقشر برتقالة أو ليمونة ، ٥٠ جرام زبدة

العمل : تسلق الارز أولا بالماء مقدار غلوتين ثم يصفى من الماء ويبرد عليه بماء بارد ويوضع في كسارولة نظيفة أو حلة ويوضع عليه اللبن والفانيليا وقشر الليمون أو قشر البرتقال ويسوى على نار هادئة ويوضع له السكر والزبدة والملح وبعد تسويته يرفع بعيدا عن النار ويوضع له صفار البيض ، بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ

فى قالب مستدير مدهونا بالزبدة ومعفورا بالعيش الناعم ويسوى فى صينية بها ماء ساخن فى فرن هادىء وبعد تسويته يخدم معه أي نوع من صلص الفواكه أو السبايون أو كريم الانجليز

بودين أوتابيوكا — Pudding aux Tapioca

وهو أن تحضر كسارولة نظيفة ويوضع فيها مقدار لترا من اللبن الحليب ، ١٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر وقليل من الملح وبعد غليها توضع لها ٢٠٠ جرام تابيوكا مع استمرار الضرب بالسلك شيئا فشيئا ويسوى على نار متوسطة مدة ٢٥ دقيقة ثم ترفع بعيدا عن النار وتنقل في كسارولة أخرى وتوضع لها مقدار صفار ٦ بيضات مضروبة مارنج وقليل من الفانيليا وقشر البرتقال أو الليمون ويعبأ فى قالب مستدير مدهونا زبدة ومعفورا بالسكر ويسوى في فرن متوسط الحرارة في صينية داخلها وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه صوص سبايون أو اي نوع من صلصة الفواكه

بودين برزيلين — Pudding brésilien

وهو أن تجهز بودين تابيوكا كالمتقدم ويعبأ فى قوالب مبطنة بسكر كراملة مثل كريم كرامل ويسوى في صينية تحت منه ماء وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم بدون صلصة

بودين ساجو — Pudding Sagou

وهو مثل البودين تابيوكا

بودين الاسيمول — Pudding à la Semoule

وهو أن تغلى على النار فى كسارولة نظيفة مقدار لتر لبن ، ٢٠٠ جرام سكر وقليل من الفانيليا وبعد غليه يوضع له ٢٠٠ جرام صموليفا ويسوى على نار هادئه مدة ٢٠ دقيقة ثم يخفق بالملعقة الخشب ويوضع له ١٠٠جرام زبدة ، ١٠٠ جرام فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة وقشر ليمونة مفرومة ، صفار ٧ بيضات ، صفار وبياض ثلاث بيضات ثم يوضع عليه بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب مستدير مدهون زبدة ومعفوراً بالسكر ويسوى فى صينية داخلها ماء ساخن فى فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يقلب فى الصحن ويخدم معه اى نوع من صلص الفواكه

تمبال دارمبورج — Timble d'Aremberg

تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبدة دهنا خفيفا ويبطن من الارضية والجوانب بعجينة البريوش الموضحة فى انواع العجين يابسة قليلا عن المعتاد ويرص من الداخل طبقات بكمثري مقطعه على اربعة قطع ومسواة نصف تسوية بالشراب ومجففة تجفيفا جيدا من الماء وفوق الكمثري طبقة من مربة المشمش وهكذا حتي يملأ القالب ويغطي بطبقة من نفس العجين ويثقب من الوسط لتسريب البخار ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٤٠

دقيقة تقريبا وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن مستدير ويدهن من الاعلى والجوانب بمربة مشمش برائحة المارسكينا

Timble Bourdalse — تمبال بوردالوز

وهو ان تجهز عجينة بات فونسيه السابق توضيحها في انواع العجين وتمزج معها مقدار ١٠٠ جرام لوز مفروم ومقدار نصف كيلو من الدقيق وتكون العجينة يابسة قليلا عن المعتاد وتفرد على الترابيزة نصف سنتيمتر ويبطن بها قالب شرلوت مدهون بالزبدة دهنا خفيفا ويوضع بارضيته طبقة من كريم فرانچبان وطبقة من الفواكه المختلفة الانواع مسواة كومبوت وقليل من مربة المشمش وتغطى بالكريمه وتغطي ايضا بطبقة من العجين ويسوي في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب القالب في صحن مستدير ويكسى بصلصة مشمش ويخدم في الحال

Timble Favart — تمبال فاڤارت

وهو ان تسوى بريوش في قالب شرلوت وبعد تسويته يخلي من الوسط ويملأ من الداخل بفواكه مشكله ومقطعة على اثنين او على اربعة قطع ومعها مقدارا من ابو فروة اجلاسيه ويمزج بصلصة مشمش ممزوج معها مقدارا من ابو فروة بوريه ويرسم القالب حول الدائر من اعلى بالمارنج وتدخل الفرن قليلا حتى يسوي المارنج

Timbale Marie-Loise — تمبال ماري لويز

وهو أن تسوى جنواز في قالب شرلوت بحرف عالى وبعد اتمام تسويته يخلي من الوسط بالسكين ويغرس السكين من اعلى الى اسفل ويخرج القلب قطعة واحدة بحيث تكون الجوانب بتخانة سنتيمتر وتقطع القلب قطعا مستديرة بتخانة سنتيمتر تقريبا وتكسى كل قطعة بمارنج طلياني وترش فوق المارنج فواكه مشكلة من خوخ وكريز واناناس مقطعة قطعا صغيرة وترد القطع داخل الجنواز كل واحدة فوق الاخرى ويكسى التمبال من الجوانب بمارنج طلياني ويرسم بالمارنج بالكيس ببلبلة منقوشة ويوضع في الصحن ويرص حوله من الجوانب خوخ مقسوم على اثنين ويصب بين الواحدة والاخري وردة صغيرة من المارنج بالكيس ويدخل في الفرن قليلا حتى يسوى المارنج ويخدم معه صلصة مشمش برائحة الكرش

Timbale Montmorency — تمبال مونتمورنسى

وهو ان تسوى بريوش في قالب شرلوت وبعد ان يبرد يخلي من الوسط ويكسي بمربه مشمش مجلسة جدا وترسم من الدائر بهلالات من عجينة الفيتاج وقطع سامبوسكه وعند الطلب يوضع في صحن مستدير ويملأ من الداخل بكريز مسوى كومبوت وخاليا من البذر ومصفي تصفية جيدة من الشراب ويمزج بچليه حروزى أو فرومبواز

Timbale à la Parisien — تمبال الا باريزين

وهو ان تسوى بريوش في قالب شرلوت كالمتقدم ذكره وبعد ان يبرد يخلي من الداخل ويدهن من الجوانب بمربة المشمش ويرسم من الدائر ومن اعلي بالفواكه المسكرة وعند الطلب يوضع في صحن مستدير ويملا

بالفواكه الآتية : تفاح وكمثرى وخوخ ومشمش وقليل من الشليك مسواه كومبوت ومقطعة قطعا متساوية وكذلك مقدارا من الموز مقطع مثلها ومقدارا من العنب ومقدارا من اللوز مقشر ومقسوم على اثنين ومقدارا من الزبيب البناتي منقوع في ماء دافيء وتمزج مزجا جيدا بمربة مشمش مصفاة برائحة الكرش

تمبال الاكوندته Timbale à la Condé

وهو ان تحضر قالب بحرف واطيء او تورته بحرف عالى ويدهن دهنا خفيفا بالزبدة ويرش بلوز مفروم ويبطن من الارضية والجوانب بعجينة بات فونسيه الموضحة في انواع العجين لاجل تبطين الترت وبفرد داخل العجين ورقة اجلاسيه ويعبأ بفاصوليا او أرز ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعندا تمام تسويته ويصير لونه اصفر مستكاوى تفرغ منه الارز أو الفاصوليا ثم تجهز مقدارا من الارز باللبن بقليل من السكر وقليل من قشر البرتقال أو الليمون وبعد تسويته يمزج معه مقدار صفار ثلاث بيضات على مقدار ٢٠٠ جرام أرز و٥٠ جرام زبدة ويكون الارز يابسا قليلا ثم يفرد فى أرضية العجين طبقة من الارز بمقدار سنتيمتر الى سنتيمتر ونصف من الارضيه والجوانب ويملأ من الوسط بمشمش مسوى كومبوت خفيف أى نصف تسوية ممزوجا بمربة مشمش ويغطى بطبقة من الارز ويغطى من أعلى الارز بورقة مستديرة ويوضع في الفرن مدة ٢٥ دقيقة وبعد ذلك يقلب في الصحن ويرسم من أعلى بكرفس مسكر وكريز مسكر ايضاً ويرص حوله من الدائر مشمش مقسوم على اثنين ومسوى نصف تسوية ويملأ محل الخلي بكريم فرانچيان باللوز ثم تتبن فى البيض والعيش ويحمر فريتو بالمسلى ويكسى بقليل من مربة المشمش برائحة الكرش ويخدم باقي الصلصة فى الصلصيرا

تمبال دي مارون أومارسكان Timbale de Marrons au Marasquin

هو ان تحضر مقدار كيلو ابو فروة وتقشره من القشرة الخارجية ثم يغلى ماء فى كسارولة وتلقيه فى الماء المغلي وتقشره من القشرة الرفيعة مثل اللوز ثم يوضع في كسارولة نظيفة وتوضع عليه مقدار ربع لتر لبن وعود ڤانيليا ويغطي ويسوى على نار هادئة وعند تسويته ويجف ماؤه يصفى من المنخل بوريه ويوضع فى كسارولة ولاجل نصف كيلو بوريه مصفى من ابوفروة يسوى مقدار ٢٥٠ جرام سكر بقليل من الماء وعلامة تسويته هو ان تضع أصبعك في السكر ثم تضعه في الماء فتجده مثل الصمغ ثم تلقى به فوق أبوفروة المصفى شيئا فشيئا مع اللف بالملعقة الخشب ويخفق فوق النار حتى يجف ويخلع من أرضيه الكسارولة ويصير مثل العجينة ولا يلصق باليد ثم يرفع بعيدا عن النار وتحضر قالب شرلوت وتبطنه من الارضية بورقة اجلاسيه مدهونة دهنا خفيفا بالزيت ثم تأخذ من أبو فروه قطعة بعد اخرى وتبط بطا خفيفا باليد وتفرد داخل القالب بتخانة نصف سنتيمتر ويملأ من الداخل بأرز باللبن مسوي الاكريم ممزوجه معه كريز مسكر وخوخ وكمثرى مقطعة قطعا صغيرة ويقلب فى صحن مستدير ويكسي بصوص كريم الا انجليز او صوص مارسكان (صوص مارسكينة)

تمبال الادوشيس Timbale à la Duchesse

وهو ان تجهز عجينة بات فلان الموضحة في انواع العجين يابسة قليلا عن المعتاد وتقطع منها قطعا صغيرة بقدر الليمونة وتلف على الترابيزة اى تبرم باليد حتى تصير بتخانة المكرونة ثم تحضر قالب تمبال بيضاوى او مستدير

وتغطس العجينة في الزبدة بشرط ان تكون دافئه وتلف العجينة حول بعضها في منتصف أرضيـة القالب وهكذا حتي يبطن القالب ويملا من الداخل بطبقات من التفاح مقطع علي اربعة قطع ومنطقاً قليلا بالزبدة وممزوجا بقليل من مربة المشمش وترش كل طبقة بزبيب بناتي وهكذا حتي يملا القالب ويغطي بطبقة من العجين ويوضع القالب في صينية ويسوي في فرن حام مدة نصف ساعة وعند الطلب يقلب على صحن مستدير ويدهن من اعلى والجوانب بمربة مشمش ويخدم معه في الصلصيرا مربة مشمش بالماديرا

تمبال الالاجيبيير Timdale à la Laguipierre

هو أن تجهز عجينه بات فلان الموضحه في انواع العجين وتفرد فردا رفيعا بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع قطعا مستديرة مثل القطعة ذات الخمسة قروش ثم تحضر قالب بيضاوى وتغطس قطعة في زبده سائحة ويوضع في وسط القالب ثم تغطس باقي القطع فى الزبدة وترص حول القطعة الاولى وتكون القطعة مركبة على حافة الاخرى حتى يملا القالب ثم تسوي مقدار ١٥٠ جرام ارز بالماء ويوضع فوق المصفاة لتصفيه الماء منه ثم يوضع فى سلطانيةاوانا. فخار ويوضع عليه مقدار ١٥٠ جرام اناناس مسكر مقطع قطعا صغيرة ومقدارا من ابو فروه اجلاسيه مقطع قطعا صغيرة ومقداراً من الزبيب البناتى ، ١٠٠ جرام فستق مقشر ويرش عليها مقدار كوبة من المارسكينة وتترك مخمرة مده ربع ساعه وبعد ذلك توضع على مصفاة لكى يصفي منها الماء ثم تجهز بودين سكسون السابق توضيحة في انواع البودين ويمزج معه الارز والفواكة ويعبأ داخل القالب ويوضع القالب في صينيه ذات حرف عالى ويسوى فى فرن متوسط مدة ٣٠ او ٣٥ دقيقة وعند خروجة من القرن يترك ليستريح قليلا وبعدذلك يقلب فى صحن مستدير ويدهن من الاعلى بالفرشه بمربة المشمش ويخدم معة صوص كريم فى الصاصيرا

تمبال الا كولبير Timbale à la Colbert

وهو ان تجهز عجينة البريوش او الساڤران وتسوى داخل قالب شروت او بيضاوى وبعد تسويتة وتبريدة يقطع من اعلى قطعة مستديرة مثل الغطاء بتخانة سنتيمتر ويخلي من الداخل ثم يرد فى القالب ثانيا ويغرس في الثلج مدة ربع ساعة ويغطى بالقطعة التي مثل الغطاء وبعد ان تتجمد الكريمه يقلب القالب على صحن ويدهن بمربة المشمش بقضبان شيكولاتة ويرسم بقطع من الفواكه المسكر

باڤروا Bavarois

ينقسم الباڤرواز على قسمين : -- بافرواز الاكريم اى بالكريمه والاخر بافرواز او فروى اي بالفواكه

تجهيزات بافرواز بالكريمة هي : — ان تحضر كسارولة نظيفه وتضع داخلها مقدار ٣٠٠ جرام سكر وصفار ١٢ بيضه وتخفق بالسلك خفقا جيدا ثم توضع لها لتر لبن مغلي وعود ڤانيليا ، ٤٠ جرام جلاتينة اى نشال منقوعة في الماء البارد ثم توضع على نار متوسطه مع استمرار التقليب حتى يسوى البيض وتهلب مثل المهلبية الخفيفة بدون أن تغلى وترفع بعيدا عن النار و تصفي فى كسارولة اخري بشنوار او منخل ثم تقلب فيها حتى تبرد وتوضع فوق الثلج الى قرب تجمد الكريمة وتضع عليها مقدار نصف لتر من الكريمه مضروبة بمقدار ١٠٠ جرام سكر بودرة ، بياض ٦ بيضات مضروبة مارنج وهكذا كيفية تجهيز البافرواز بالكريمة

باڤرواز او فروى اي بافرواز بالفواكة Bavaroise aux Fruite

وهو ان تحضر مقدار نصف لتر من الفواكه مصفاة من المنخل مثل الخوخ او المشمس او الفراوله ويمزج مع مقدار نصف لتر شراب درجة ٤٠ من ميزان السكر ثم يوضع عليه عصير ليمونتين ومقدار ٤٠ جرام جلاتينة مذابة في قليل من الماء ومصفاة من الشنوار او شاشة ثم توضع في كسارولة فوق الثلج ويقلب فيها وعندما تقرب ان تتجمد تضع عليها مقدار نصف لتر من الكريمة مضروبة وبياض ٦ بيضات وهذه كيفية تجهيز البافرواز الذي بالفواكه كيفية تعبأته في القوالب :— وهو ان تحضر قالب بمدخنة منقوش ويملا بالكريمه ويغرس فى الثلج حتى يتجمد وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافيء بسرعة ويرفع منه بسرعة ويقلب فى صحن مستدير مفرودا بداخله فوطة او ورق دانتله ويمكن ان يبطن القالب قبل ان يوضع فى الكريمة بسكر كراملة احمر مستكاوي واحيانا يخدم مع البافرواز وحول الدائر أي نوع من الفواكه ويمزج معه اى نوع من الفواكه المسكره أو الطازجة كما سيوضح بعد

باڤرواز كليرمو Bavaroise Clermont

وهو ان تجهز بافرواز بالكريمة كما سبق شرحه ومع مقدار اللتر ٢٠٠ جرام بورية ابو فروه ومقدار ٢٠٠ جرام ابو فروه اجلاسيه مقطعه قطعا صغيرة ثم يعبأ في القالب كالمعتاد ويوضع في الثلج ووقت الطلب يقلب فى صحن مستدير ويرص حوله من الدائر ابو فروه اجلاسيه او بورية ملفوف مثل المشمش ومكسيا بفنضان بالشيكولاته

باڤرواز دوبلومات Bavaroise Diplomate

وهو ان تحضر قالب بيضاوى او شرلوت ويغرس في الثلج ويبطن ارضيته والجوانب بكريم بافرواز بالڤانيليا ويملا من الوسط بكريم بافرواز بالشيكولاته و بالفراولة موضوعة طبقاب من الشيكوته والاخرى من الفراوله وعند الطلب يقلب في فوطة

باڤرواز ميكان Bavaroise Myqueen

وهو ان تبطن قالب باڤرواز من الارضية والجوانب بكريمة لباني محلاة قليلا بالسكر وممزوج معها قليلا من الجلاتينة ويملا في الوسط باڤرواز بالفراولة ويمزج معه مقدارا من الفراولة الصحيحة مخمرة فى الكرش وعند الغرف يقلب في صحن مستدير ويوضع له من الدائر فراوله مخمرة في الكرش والسكر

باڤرواز الا نوماند Bavaroise à la Normande

وهو ان تجهز باڤرواز ببورية تفاح برائحة الروم ويعبأ في القالب ويصير فى الثلج وعند الطلب يقلب في فى الصحن ويرص حوله من الدائر تفاح مسوى كومبوت ومقسوم على اربعة

باڤرواز الا ريليجيير Bavaroise à la Religieuse

وهو ان تبطن القالب من الارضية والجوانب بالشيكولاته مذابة فى مقداراً من الشراب وعلا من الداخل بكريم باڤرواز بالڤانيليا ممزوج مع الكريمة اللبانى بدون ضرب ولا يوضع لها بياض بيض وتصبر في الثلج وعند الطلب تخدم على فوطه

باڤرواز روبانيه Bavarois Rubanné

وهو أن تجهز تجهيزات ثلاثة أنواع من كريم باڤرواز النوع الاول بالشيكولاته والثانى بالڤانيليا والثالث بالفراولة ثم تحضر قالب بمدخنة ويغرس فى الثلج ويبطن من الارضية والجوانب بجليه أبيض برائحة المارسكينة ثم تعبأ الباڤرواز فى قرطاس من الورق أو كيس وتصب طبقة في أرضية القالب من الشيكولاته بتخانة ٢ سنتيمتر وأخرى من الفراولة والثالثة من الڤانيليا وهكذا حتى يملأ القالب وعند الطلب ترفعه من الثلج ويغطس في ماء دافيء قليلا ويقلب في صحن مستدير على فوطة ويخدم فى الحال

باڤرواز الا كريم على أنواع مختلفة

باڤرواز برالينيه : —

هو أن تجهز باڤرواز الا كريم وتوضع عليه مقدار ١٥٠ جرام لوز برالينيه علي اللتر وهكذا لا تتغير كريم باڤرواز إلا اذا أدخل عليها أي نوع من الأنواع الآتية مثل الشيكولاته أو كرش أو مارسكينة أو قهوة أو برتقال ويتغير اسم الباڤرواز على حسب نوع الرائحة أو الصنف

بلان مانچيه Plane Manger

ينقسم البلان مانچية على قسمين أولهما على الطريقة الفرنسية والاخري على الطريقة الانجليزية : —

بلان مانچيه الافرانسيز Plane Manger à la Francaise

وهوعلى طريقتين : —

الطريقة الاولى : — وهو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز ومعها مقدار ٧ جرام لوز مر ثم يقشر بعد أن يغطس فى الماء الساخن وبعد ذلك يغسل غسلا جيداً وينقع فى الماء البارد مدة ربع ساعة ثم يدق في الجرن حتى يصير ناعما جدا وتوضع لها اثناء الدق قليلا من الماء شيئا فشيئا حتى يوضع لها نصف لتر ثم تصفى من الشنوار وتعصر عصرا جيدا بالملعقة ثم تصفي ثانيا بشاشة ويوضع عليها مقدار ١٥٠ جرام سكر مذابا فى الماء وبعد ذلك تمزج معها مقدار ٢٠ جرام جلاتينة مذابة في قليل من الماء الساخن ومصفاة من الشاشة ثم توضع له أي نوع من الرائحة كرش أو مارسكينة ثم توضع عصير اللوز على الثلج وعندما يقرب أن يهلب يوضع عليه مقدار ربع لتر من الكريمة مضروبة ومقدار بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج

الطريقة الثانية :— وهو أن تغلى في كساولة مقدار لتر لبن مع ٣٠٠ جرم سكر وعود ڤانيليا وقليل من قشر الليمون ومقدار ١٠٠ جرام لوز ومقدار ١٠٠ جرام لوز مر مقشر ومدقوق في الجرن وبعد أن تغليها

ترفع الكسارولة من علي النار وتوضع لها ٣٠ جرام جلاتينه مذابة في قليل من الماء الساخن وبعد ذلك تصفى بالشاشة وبعد ان تبرد على الثلج يوضع عليها مقدار ثلاثة ارباع كيلو من الكريمة ومقدار بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج

وهى قاعدة البلان مانجيه التى على الطريقة الفرنسية

بلان مانجيه بالفواكه Plane Manger

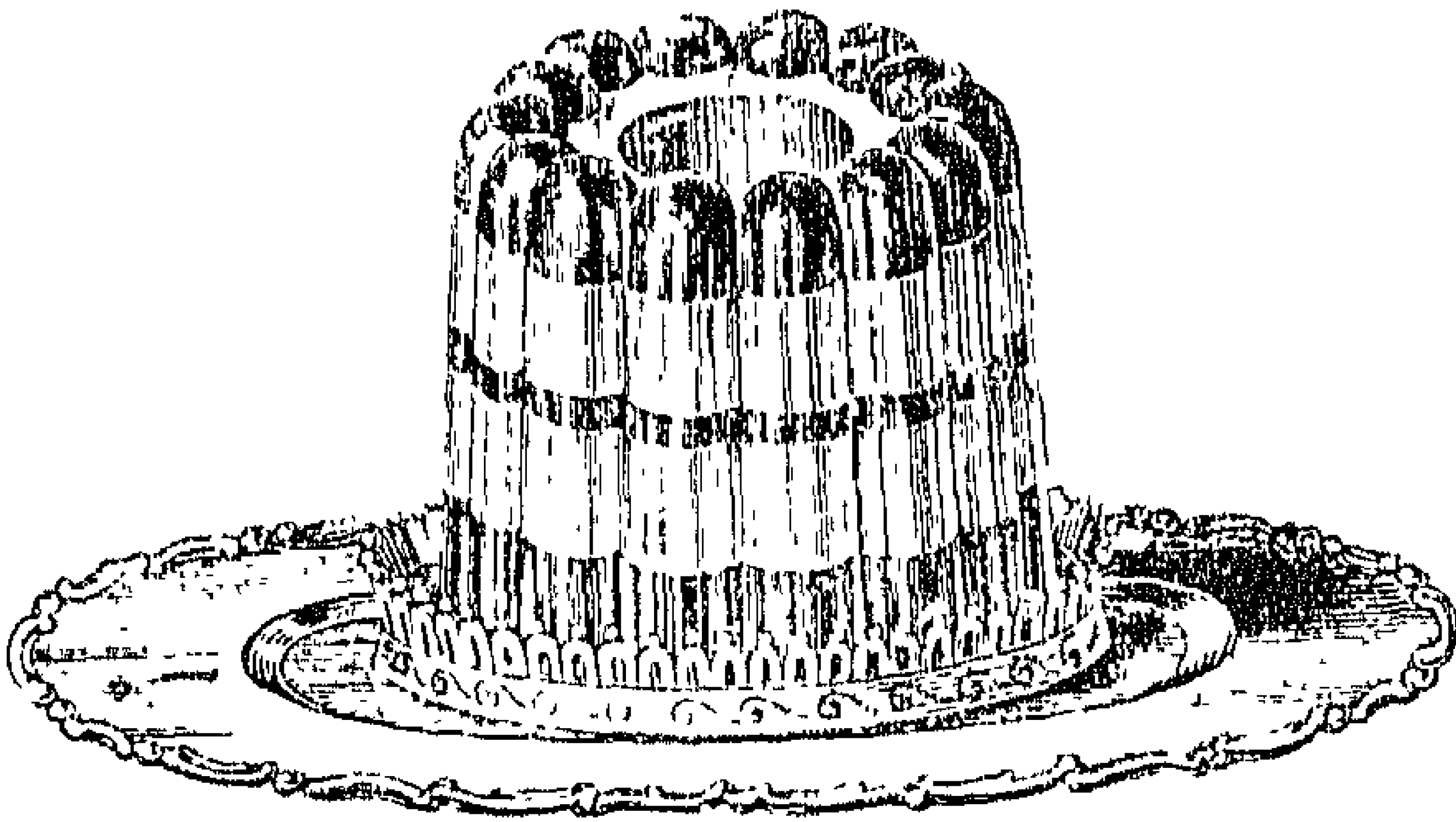
وهو أن تجهز بلان مانجيه على الطريقة الفرنسية كالسابق شرحه ثم يوضع عليه اي نوع من بوريه الفواكه مثل فراولة اوخوخ او مشمش أو فرومبواز ويتغير اسم البلان مانجيه على اسم الفاكهه مثل بلان مانجيه او فريز أي بلان مانجيه بالفراولة وهكذا وبالسوائل مثل الكرش او المارسكينه او بالروم ويوضع عليه فنجان قهوة كرش اومارسكينة على اللتر ويمكن ان يوضع على البلان مانجيه جزءا من الشيكولاته او القهوة كما سيوضح بعد

بلان مانجيه الامالتيز Plane Manger à la Maltaise

وهو ان تجهز بلان مانجيه على الطريقة الفرنسيه باللوز كالسابق شرحه ويعبأ في قوالب مستديرة مثل الكعكة ويوضع على الثلج لوقت الطلب ثم تحضر مقدارا من فصوص البرتقال مقشرة وخاليه من البذر وتوضع فى كسارولة صغيرة وترش بشراب سكر بودرة وقليل من المارسكينة وتوضع فوق الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافىء خفيف ويقلب فى صحن مستدير ويوضع فى وسط القالب قطعة من الجنواز ويرص فوقها فصوص البرتقال مثل الاهرام ويرش من اعلى بعصير البرتقال المستخرج من الفصوص ويخدم فى الحال

بلان مانجيه روبانيه Plane Manger Rubanné

هو أن تجهز بلان مانجيه على الطريقة الفرنسية ويقسم على ثلاثة أجزاء كل جزء في اناء وتضع على الجزء الاول مقدارا من الفستق مقشرا ومدقوق دقا ناعما وقليل من اللون الاخضر وتصفيه من الشنوار أو المنخل . والجزء الثاني يضاف عليه مقداراً من عصير البرتقال وقليل من اللون الاحمر أما الجزء الثالث فيظل كما هو على أصله . ثم تحضر قالبا بمتحنة ويبطن بجليه أبيض برائحة المارسكينة وتضع فوق أرضيته طبقة من الفستق وبعد ان تتجمد فوق الثلج قليلا تضع له طبقة اخرى



(رسم ١٣٧) بلان مانجيه روبانيه

من البلان مانجيه ابيضا على اصله وبعد ان تتجمد تضع فوقها طبقة اخرى من البرتقال وهكذا حتي يمتليء القالب ويظل على الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافيء قليلا ويقلب على قاعدة من الجنواز ويرص حوله من الدائر كروتون من البلان مانجيه ويخدم فى الحال

بلان مانچيه ماربريه Plane.Manger Marbre

هو ان تحضر قالباً مستديرا مثل الـكعكة ويغرس فى الثلج ويبطن بطبقة خفيفة من الچليه ويرش بداخله قليلا من الفستق الاخضر المفروم ثم تجهز بلان مانچيه على الطريقة الفرنسية ويقسم علي اثنين احدهما يظل على اصله والآخر يضاق عليه جزءاً من الفراولة اوالمشمش مصفى ويوضع كل جزء في اناء فوق الثلج وبعد أن يتجمد تغطس ملعقة في ماء ساخن وتأخذ قطعة من الابيض وترصها داخل القالب المبطن بالچليه وقطعة أخري من الفراولة وهكذا حتي يلف دائر القالب ثم يصب فوقه مقداراً من الچليه السائل ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافيء خفيفا ويقلب فى صحن مستدير ويملأ من الوسط بمقدار من الفواكه مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة فى الـكرش أو المارسكينة وقليل من السكر وترش الفواكه من أعلى بمربة المشمش ويخدم فى الحال

بلان مانچيه الا امبراتريس Plane Manger à l Imperatrice

هو ان تحضر قالب شارلوت أو بيصاوى ويغرس فى الثلج ويبطن بطبقة خفيفة من الچليه الابيض ثم يبطن بطبقة أخرى داخل الچليه بتجهيزات البلان مانچيه بالخوخ ويملأ من الوسط بتجهيزات البلان مانچيه على لونه الطبيعى ويترك علي الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس فى ماء دافيء خفيفا ويقلب في صحن مستدير مثلج وتضع له من الدائر كروتون چليه برائحة المارسكينة ويخدم فى الحال

بلان مانچيه الا انجليز Plane Manger à l Anglaise

هو أن تحضر كسارولة نظيفه وتضع بداخلها مقدار لتر لبن حليب ومقدار ١٥٠ جرام سكر وتضعه على النار ثم تذوب مقدار ١٢٥ جرام كورن فلاور فى مقدار فنجانين قهوه لبن بارد وعندما يغلي اللبن والسكر تصب عليه الـكورن فلاور مع استمرار التقليب والضرب بالسلك علي نار هادئة ويغلي مـدة دقيقة أو دقيقتين وتضع له اي نوع من الروائح وترفعه بعيداً عن النار ويعبأ داخل قوالب مستديرة مثل الـكعكة او داخل قالب بمتخنة مبلل بالماء ثم يترك حتى يبرد ويوضع على الثلج وعند الطلب يقلب في الصحن ويخدم معه اى نوع من كومبوت الفواكه مثل المشمش او القراسيا أو خلافهما

«انواع الجلية»

كيفية تكرير الچليه : — تحضر مقدار ٣٠ جرام جلاتينة ثم تحضر كسارولة وتضع بها مقـدار لتر ماء ، ٢٠٠ جرام سكر ثم تضيف عليه الجلاتينة وتضعه على النار مع استمرار التقليب بالسلك حتى تذوب الجلاتينة ثم تضع بياض بيضتين في اناء وتضع عليهما قليل من الماء وعصير نصف ليمونة وتضرب ضربا خفيفا ثم تمزج مع الجلاتينة وتضرب بالسلك بسرعة حتى يظهر على وجه الماء مثل رغاوي الصابون وعند ما يبتدي فى الغليان

ترفعه على نار متوسطة جداً ليغلي بهدوء مدة ربع ساعة على الاقل ويجب ان يكون رائقا جدا مثل الماس ويرفع من فوق النار ويترك حتى يهدأ قليلا ويصفي في اناء نظيف بشاشة مطبقة على اتنين أو ثلاثة وبعد ذلك تضع له أى نوع من الروائح مثل الكرش أو المارسكينة أو خلافهما . وهذه هى كيفية تكرير الچليه المستعمل لانواع الحلو من الجلاتينة

چليه الفواكه — Gelée de Fruit

چليه الفواكه يوجد مكررا جاهزا عند البدالين في علب من الورق مثل چليه الليمون والفراولة والبرتقال والفرومبواز وكيفية تجهيزه العمل هو ان تحضر قطعتين من الچليه الذى بالفواكه ويفك من الورقة ويغسل بالماء البارد ويوضع في كسارولة نظيفة ويضاف عليها مقدار كوبتين من الماء أو ثلاث ثم تضعها على النار مع استمرار التقليب حتى يذوب الچليه بدون ان يغلى وتضبط سكره ويمكن ان تضع له قليلا من السكر اذا لزم الحال ثم يصفى من الشاشة وتضع قليلا منه في تارتليت صغير على الثلج كي تجرب قوته وبعد ذلك تحضر القالب ويغرس فى الثلج ويملأ بالچليه وبعد ان يتجمد يغطس في ماء دافيء ويقلب في صحن مستدير مفرود بأرضيته فوطه ويخدم في الحال

چليه الاأورانج — Gelée à la Orange

هو ان تجهز مقدار لتر چليه مكرر كالسابق شرحه وتمزج معه عصير ٦ برتقالات مقطر من الشاشة وتضع له قليلا من اللون الاحمر خفيفا ثم تضع مقدار من الچليه فى تارتليت صغير على الثلج لتجرب قوة الچليه وبعد ذلك يعبأ في قالب بمتحنة منقوش ويغرس فى الثلج لوقت الطلب ويملا بمقدار من البرتقال مخلي من الداخل بالچليه ويوضع أيضا فوق الثلج وعند الطلب يغطس فى ماء دافىء خفيفا ويقلب في صحن مستدير ويقطع البرتقال على اربعة فصوص ويرص حوله ويخدم فى الحال

چليه اوفريز — Gelée aux Fraises

هو ان تحضر مقدار ربع كيلو فراولة طازجة جدا وتنقع في مقدار لتر شراب بارد بعد تنظيفها تنظيفا جيدا ثم تضعها على الثلاجة مدة ساعة ثم تصفي من منخل رفيع جدا وتضع لها عصير برتقالة وعصير ليمونة ثم يصفى من الشاشة ويمزج مع نصف لتر چليه مكرر وتضع قليل من الچليه في التارتليت صغير على الثلج لتجربة قوته ثم يغرس قالب داخل الثلج ويوضع بارضيته طبقة من الچليه وبعدان تتجمد يرص فوقه طبقة من الفراولة المنظفة تنظيفا جيدا وتغطى بطبقة من الچليه وبعد ان تتجمد تضع لها طبقة من الفراولة وهكذا حتى يمتلأ القالب وعند الطلب يغطس في ماء دافيء ويقلب في صحن مستدير ويرص حوله من الدائر تارتلت صغير مملوء

چليه اوماسدوان — Gelée aux Macédoine

هو ان تكرر مقدارا من الچلية كالسابق شرحه برائحة المارسكينة ثم تجهز فواكه مشكله من خوخ وكريز وفراولة وكمثرى وموز وتقطعها قطعا صغيرة متساوية وتضع كل منها فى إناء وترش بقليل من السكر والكرش او المارسكينه

ثم تحضر قالب عجينة ويغرس في الثلج ويصب في ارضيته طبقة من الجلية وبعد ان يتجمد يرش فوقه طبقة من الفواكة المخمرة في الكرش ويصب فوقها طبقة من الجلية وهكذا حتى يمتلىء القالب ثم تحضر مقدار ١٠ تارتليت صغير ويعبأ احدها بالكريز والاخر بالخوخ والثالث بالموز وهكذا ثم يصب فوقها جليه ابيض مكرر ويوضع فوق الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافيء ويقلب في صحن مستدير مفرود بارضيته فوطه ويغطس التارتليت في ماء دافيء ويرص حول القالب على مختلف انواعه

جلية او فروي اي جليه بالفواكه Gelée aux Fruits

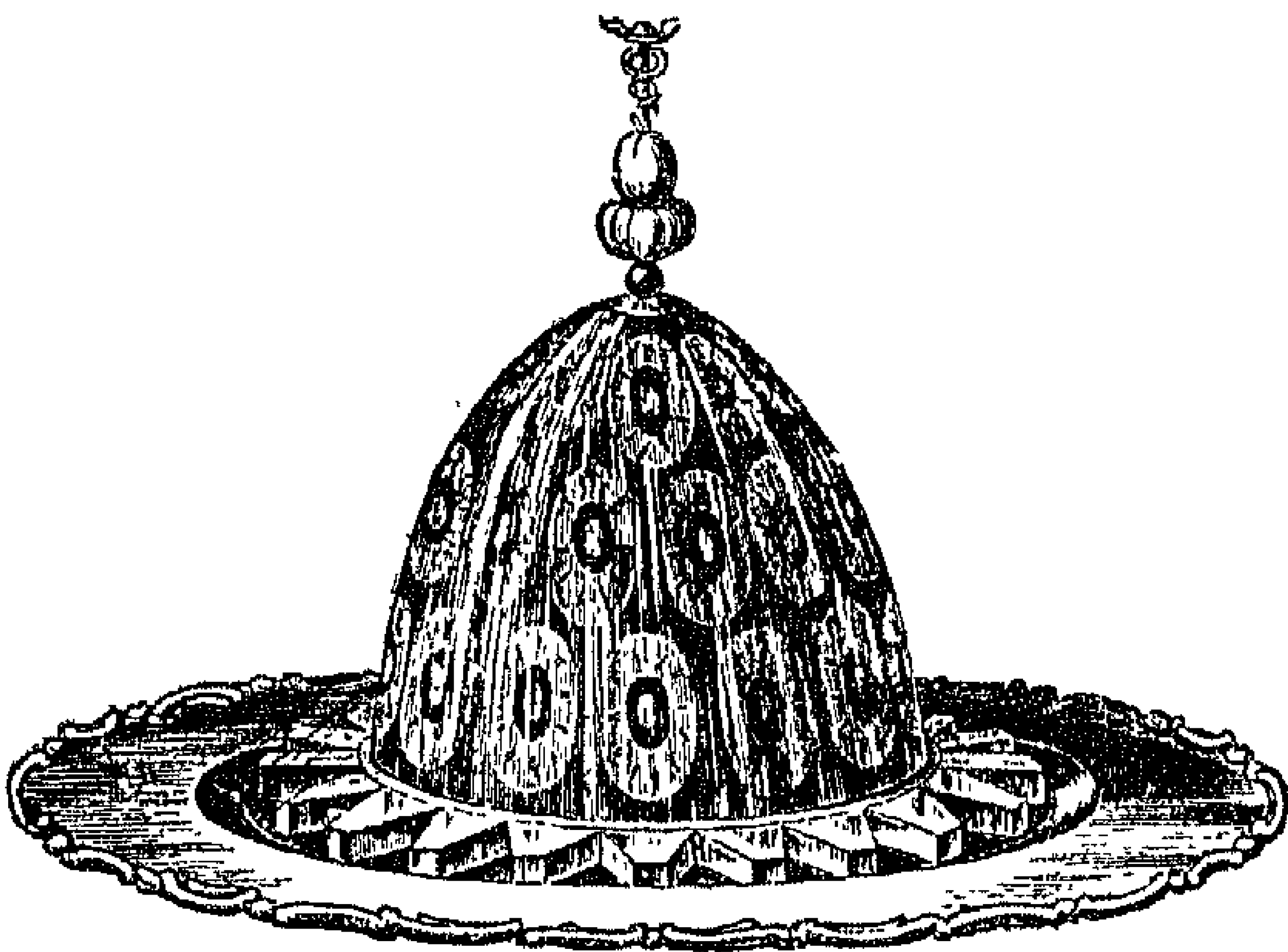
هو ان تحضر قطعتين من جليه الفواكه الموجود داخل علب عند البدالين ثم يستخرج منه الورق ويغسل غسلا جيداً بالماء البارد ويوضع في كسارولة نظيفة وتضع عليه مقدار لتر ماء نقي (مكرر) ويوضع على النار ويقلب فيها حتى يذوب الجلية ثم ترفعة بعيدا عن النار وتحضر مقدارا من الفواكة على مختلف الانواع من كريز وخوخ وكمثرى وموز ويقطع قطعا متساوية ثم تحضر قالب بتخنة ويغرس في الثلج ويوضع بارضيته طبقه من الجليه وبعد ان يتجمد يرص فوقها طبقة من الفواكة المشكلة ويصب فوقها قليلا من الجلية وهكذا طبقة من الجليه واخرى من الفواكة حتى يمتلىء القالب وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافيء قليلا ويقلب في صحن بارضيته فوطة ويخدم في الحال

بان دي فريز Pain de Fraises

هو أن تحضر مقدار نصف اقة من الفراولة وتنظفها تنظيفا جيدا وتصفي من المنخل ثم تضيف عليها مقدار ٤٠ جرام جلاتينة مكررة في مقدار ربع لتر من الشراب ثم يضاف عليها عصير برتقالتين وعصير ليمونتين بلدى ويصفي من الشاشه في كساروله نظيفه وبعد ذلك تحضر قالب ساده ويغرس في الثلج ويبطن بجلية أبيض برائحه المارسكينة من الارضية والجوانب ويملأ من الداخل بالفراوله المصفية بعد ان تبرد فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافيء قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص من أعلى القالب كروتون الجلية الابيض ويرص ايضا حول القالب فصوص برتقال ملمعة بالجلية الابيض ويخدم في الحال

بان دي ابريكو الامبراتريس Pain de Abricot à l'Impératrice

هو ان تصفى مقدار ربع كيلو بوريه مشمش طازج من المنخل ثم يضاف عليه مقدار ٥٠ جرام جلية مكرر وعصير برتقالة وملعقتين او ثلاثه من عصير اللوز ويصفى من الشاشة وتضع قليلا منها في تارتليت صغير فوق الثلج لاجل تجربة قوتة ثم تحضر قالب بيضاوي ويغرس في الثلج ويبطن بجليه خفيف ثم تحضر مقدارا من المشمش مسوى نصف تسويه بالشراب ويصفى جيدا من الماء ويوضع في صينيه فوق الثلج ويملأ وسط المشمش بالبورية المصفي بعد ان يربط فوق الثلج ويوضع فوقها من اعلى نصف لوزة مقشرة ومقسومة على اثنين وبعد ذلك تغطس الواحدة بعد الاخري في جليه أبيض مربوط خفيفا فوق الثلج وتوضع



(رسم ١٣٨) بان دي أبريكون الامبراتريس

مقلوبة وسط القالب ويرص الباقي حولها في الارضية والجوانب بشرط أن تكون اللوزة من جهة أسفل القالب والجوانب ثم توضع المشمس المصفى فوق الثلج وبعد أن يهلب قليلا باستمرار التقليب يعبأ في القالب داخل المشمش وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافىء قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر كروتون من الجلية الابيض ويخدم في الحال .

بان دي أماند — Pain d'Amandes

هو أن تحضر قالب شارلوت ويغرس في الثلج ويبطن خفيفا بجليه أبيض برائحة المارسكينة وترسم الارضية بلوز مقشر ومقسوم على اثنين وتغطس كل لوزة فى الجلية أثناء الرسم ثم تحضر تجهيزات البلان مانجيه السابق ويصب داخل القالب طبقات طبقة من البلان مانجيه وأخري من المشمس وهكذا حتى يمتلىء القالب وعندالطلب يقلب علىصحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر قراطيس من البسكويت مملوءه بكريم شانتلى ويخدم في الحال

بان دي أماند سيسلين — Pain d'Amandes Sicilienne

هو أن تحضر قالب شارلوت ويغرس فى الثلج ويبطن بجليه من البرتقال ويصب فى القالب طبقاب طبقة من البلان مانجيه باللوز وأخرى من البلان مانجيه بالفستق وعند الطلب يغطي القالب فى ماء دافيء قليلا ويقلب فى صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر كروتون من جليه البرتقال وبلان مانجيه ويخدم في الحال

باندي پيش — Pain de Péches

هو أن تكرر مقدار ٥٠ جرام جلاتينة فى مقدار نصف لتر شراب وبعد أن يصفي من الشاشة ويبرد يمزج معه مقدار نصف لتر بوريه خوخ طازج بدون تسوية ثم تضع له عصير برتقال ومقدار ملعقة مارسكينة ويصفى من الشاشة وتضع منه جزءاً قليلا فى تارتليت على الثلج ويبطن بجليه خفيفا ويملأ بتجهيزات الخوخ وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافىء ويقلب فى صحن مستدير مثلج ويرص حوله مقدارا من الخوخ مسوى كومبوت

بان دي أناناس أو بستاش — Pain d Ananas aux Pistaches

هو أن تحضر قالبا بمتخنة ويبطن بجليه برائحة الكيراسو ممزوج معها قليل من الفستق الاخضر مقطع قطعا رفيعه ثم تحضر مقدار ربع كيلو أناناس وتقطع منه جزءا قطعا صغيرة ويدق الباقى في الجرن دقا ناعما جدا وبعد ذلك يصفى من المنخل ويمزج مع نصف لتر جليه مكرر وعصير برتقالتين ويصفى ثانيا من شاشة ويوضع فوق الثلج مع استمرار التقليب وعندما يقرب من التجمد يمزج معه الاناناس المقطع ويعبأ داخل القالب وعند الطلب يغطس في ماء دافيء قليلا ويقلب في صحن مستدير وتضع له كروتون من الجلية ويخدم فى الحال

Pain de Marrons بان دي مارو

هو ان تضع فى كسارولة مقدار نصف كيلو بورية ابو فروه وتمزج مقدار نصف لتر جليه مكرر ويصفي من شاشة مع الدعك بالمعلقة الخشب ثم يوضع فوق الثلج مع استمرار التقليب وعند ما يقرب من التجمد يضاف عليه مقدار ربع لتر كريمة مضروبة ثم يبطن القالب بجليه أبيض برائحة المارسكينة ويبطن ايضا بطبقة اخري من باباروا بالشيكولاته ويملأ من الداخل بأبى فروه ويترك في الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافىء ويقلب فى صحن مستدير مثلج ويرص حوله ابو فروه اجلاسيه او بورية ملفوف مثل المشمش ومكسى بفنضان بالشيكولاته ويخدم في الحال .

Pain d Oranges بان دى اورانج

هو ان تحضر مقدارا من فصوص البرتقال ويقشر وينظف من البـذر ويوضع على منخل ثم تحضر قالبا بيضاويا ويغرس فى الثلج ثم تحضر مقدار من الجليه الابيض وتغطس فصوص البرتقال فى الجلية ويرص بأرضية القالب وجوانبه ويبطن بطبقة اخري فوقها بالجليه أيضا ويملا فى الوسط بكريم بابارواز بالبرتقال . وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافىء قليلا ويقلب على صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر أي نوع من البسكويت

Pain cerises àla Montmorency بان دى سريز الامونت مورنسى

هو أن تحضر مقدار من الكريز مسوى كومبوت وخاليا من البذر ويصفي تصفية جيدة من الشرابويوضع فى صحن فوق الثلج ثم تحضر قالبا بيضاويا ويغرس داخل الثلج ويرص فى ارضيتة وجوانبه الكريزالمغطس فى الجلية وبعد ذلك يبطن بطبقة أخرى بالجلية فوقالكريزويملا من الوسط بباباروواز بالفراوله وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافيء قليلا ويقلب فى صحنمثلج ويرص حوله من الدائر كرلتون من الجليه ويخدم في الحال .

Pain de Riz aux Fraises بان دى ري اوفرز

هو ان تضع فى كسارولة مقدار ربع لتر شراب ويضاف عليه مقدار من قشر البرتقال المبشور ومقدار ٢٥ جرام جلاتينه مذابة في قليل من المـاء وتضع عليها مقـدار ١٠٠ جرام ارز مسوى بالماء ثم يوضع على الثلج وعندما يقرب من التجمد تضيف عليه مقدار ربع لتر كريمة مضروبة ثم تحضر قالبا بيضاويا ويبطن بالجليه الابيض وتوضع في ارضيته طبقة من الارز وبعد أن يتجمد تضع فوقه طبقة بوريه الفراوله ممزوجة بالجليه وقليل من السكرش وبعد ان يتجمد ثانيا تضع له طبقة من الارز وهكذا حتى يمتلىء القالب ويظل مغروسا فى الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطسفي ماء دافىء قليلا ثم يقلب فى صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر تارتليت صغير من العجين مملوء بالفراوله ومكسي ببورية فراوله مجلس بالسكر ويخدم فى الحال

Pain de Riz àl abricot بان دى رى ابريكو

وهو ان تحضر قالبا بيضاويا ويغرس فى الثلج ثم تجهز تجهيزات بان دي ابريكو السابق شرحها وتمزج معها مقـدار ربع لتر كريمة مضروبة ويبطن القالب من الارضية والجوانببطبقه من الكريمة بتخانة

سنتيمتر واحد ويملا من الوسط بأرز مسوي باللبن وممزوج معه مقدار من الجلاتينه والكريمة وقليل من رائحه الفانيليا ويغطي بطبقة أخري من الكريمه وعند الطلب يغطس القالب فى ماء دافيء ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرش على القالب من اعلى بمقدار من عصير اللوز ممزوج بقليل من الجلية مربوط قليلا فوق الثلج ويخدم في الحال

بان دي رى الا برنسيس   Pain de riz àla Princesse

هو ان تحضر قالب شارلوت ويبطن بالجليه خفيفا ويرسم من ارضيته بالفواكة المسكرة مغطسة فى الجليه ويملا القالب من الداخل بتجهيزات البلان مانجية باللوز وممزوج معها مقدار امن الأرز مسوي وقليل من رائحة الفانيليا ويترك فى الثلج وعند الطلب يغطس فى ماء دافيء قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص حولة من الدائر فصوص برتقال معباة في قوالب تارتليت بالجليه وبين الواحدة والاخرى قالب تارتليت من البلان مانجية

بان دى فريز ماربريه   Pain de Fraises marbré

هو ان تحضر قالبا مستديرا مثل الكعكه ويغرس فى الثلج ويبطن بجلية البرتقال ويرش بقليل من الفستق الاخضر المفروم ثم تحضر بلان مانجيه باللوز وتجهيزات بان دى فريز اى بالفراوله وتضع كل واحدة منها فى شارلوت ويوضع على الثلج وبعد ان يتجمد يغطس ملعقه في الماء الساخن ويقطع من البلان مانجيه وترص داخل القالب المبطن وقطعة من الفراوله وهكذا حتى يتم دائر القالب وبعد ذلك يصب فوقة الجليه ويترك فوق الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافيء ويقلب في صحن مستدير وتضع لة من الوسط مقدارا من الفراولة المخمرة فى الكرش او المارسكينة ومقدارا من السكر موضوعه بشكل اهرام وكروتون جلية من الدائر ويخدم في الحال

كريم بلومبيير الا اورينتال   Créme Plombiére àl Orientale

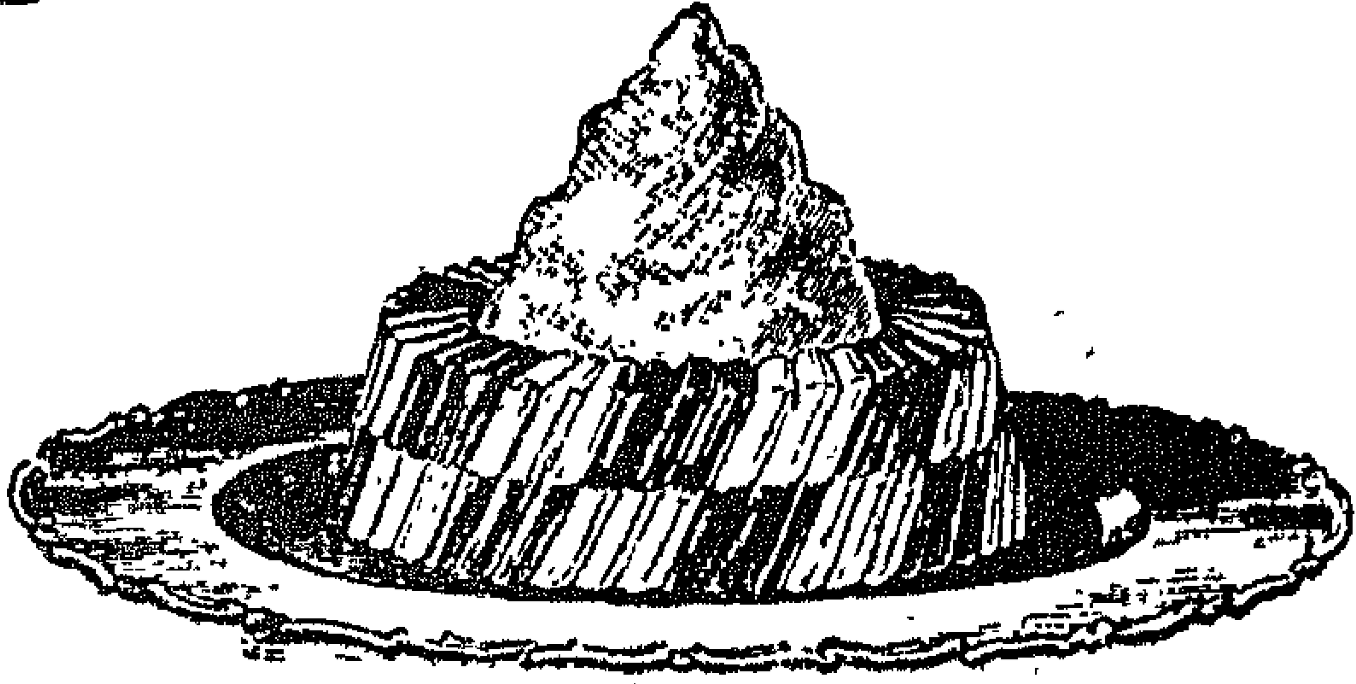
هو ان تجهز جيلاتي فراوله كالسابق توضيحها في انواع الجيلاتى درجه ٢٤ من ميزان السكر وعندما يقرب من التجمد ترفع منها جزءا في سلطانية وتمزج معة مقدار ربع لتر كريمة لباني مضروبة مع قليل من السكر وذلك على اللتر من الجيلاتي ثم ترد في المارسكينه ثانيا وتدار بسرعه مده ٥ دقائق ثم تحضر بلان مانجيه باللوز فى قالب مستدير مثل الكعكه وعند الطلب يقلب في صحن مستدير فوق تورته من الجنواز او قاعدة من الثلج ويملا من الوسط بالجيلاتي ويوضع بالملعقه مثل الأهرام ويمكن ان تقلب في صحن مثلج بدون قاعدة

كريم بلومبيير الا راشل   Créme Plombiére à la rachel

هو ان تجهز مقدار لتر من عصير اللوز ممزوج معه قليلا من اللوز المر ويضاف عليه مقدار ٤٥٠ جرام سكر وتمزج معه مقدار صفار ١٢ بيضة وعود فانيليا ثم تضعها على نار متوسط مع استمرار التقليب حتى تسوى الصفار وتهاب بدون أن تغلي ثم ترفعها بعيداً عن النار وتقلب فيها حتى تبرد ثم تصفى من الشنوار أو منخل في ماكينة الجيلاتي وتدار فى الماكينة وعندما تقرب من التجمد تضيف عليها مقدار نصف لتر كريمة مضروبة خفيفا وممزوج معها قليل من السكر وتدار الماكينة بسرعة مدة ٥ دقائق وعند الطلب تغرف في صحن مستدير مفرود بأرضيته فوطه مهرمة ويرص حوله من الدائر شو الا كريم صغير مكسي بفنضان بالشيكولاته ويخدم في الحال

كريم بلومبير دي أبريكو الاسيدواز Créme Plombiére d abricots à la Suédoise

هو أن تحضر مقداراً من التفاح والكمثري ويقطع بشكل أعمدة بتخانة القلم الرصاص بقطاعة مخصوصة للتفاح ويمكن أن يقطع مربع الشكل بعرض ٢ سنتيمترا وبطول ٣ سنتيمترات ويسوى كومبوت في شراب خفيف وتضع للتفاح قليلا من الليمون وتضع للكمثري قليلا من اللون الاحمر وبعد تمام تسويته يترك حتى يبرد ثم ترفعه من الشراب وتضع كل صنف وحده وتضع عليه قليلا من الجليه برائحة المارسكينه وتهلب قليلا فوق الثلج ثم تحضر قالبا مستديراً مثل الكعكة ويغرس في الثلج ثم ترص ثلاثة قطع من التفاح بأرضيه القالب بعد ان تغطس في الجليه

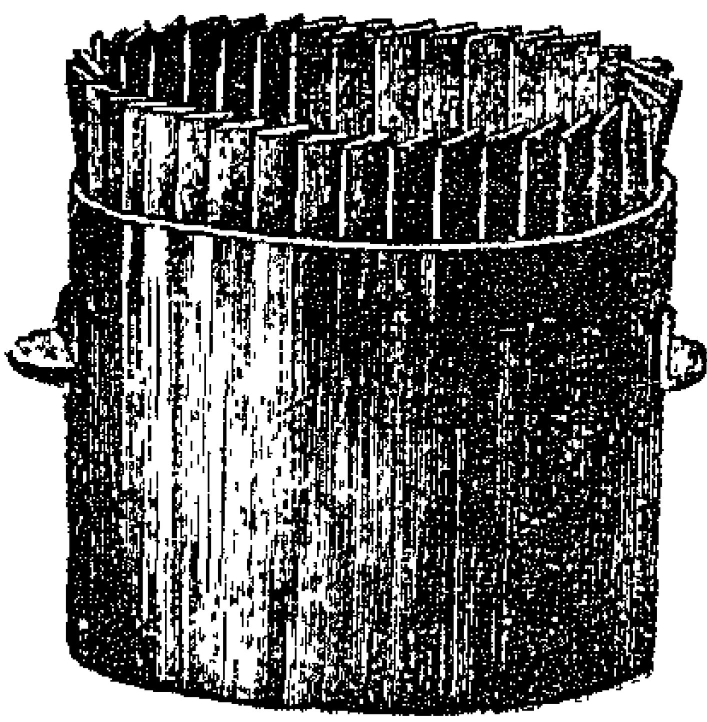


(رسم١٣٩) كريم بلومبير أبريكو الاسدوان

وكذلك ثلاثة قطع من الكمثري ذات اللون الاحمر وهكذا حتي يتم دائر أرضية القالب ثم تضع ايضاً ثلاثة قطع من التفاح موقوفة علي جانب القالب بعكس الموضوعه في الارضيه وكذلك ثلاثة قطع من الكمثرى حتى يتم دائر دائر القالب وكذلك دور آخر فوق الاول بشرط ان يكون نظامه مختلفاً مثلا تكون الكمثري فوق التفاح والتفاح فوق الكمثرى وبعد ذلك يملا من الداخل بان دي ابريكو السابق توضيحه ويترك فوق الثلج لوقت الطلب ثم تحضر جيلاتي مشمش مقدار لتركالموضحة وفي أنواع الجيلاتي درجة ٢٤ من ميزان السكر وعندما تقرب من التجمد ترفع منها جزءاً في سلطانية وتمزج معه مقدار ربع لتر كريمة لباني مضروبة مع قليل من السكر ويرد في الماكينة وتدار بسرعة مدة ٥ دقائق وعند الطلب تغطس القالب في ماء دافيء قليلا ثم يقلب على صحن مستدير مثلج أو فوق قاعدة من الجنواز ويملأ من الوسط بكريم بلومبير أي جلاتي المشمش مهرمة في الوسط ويفتح من أعلى فتحة صغيرة بالملعقة ويصب فيها بالكيس قليلا من مربة المشمش ويخدم في الحال

شارلوت دي بوم Charlotte de Pommes

هو أن تحضر قالب شارلوت ويدهن من الارضية والجوانب بالزبدة ثم تحضر رغيفا عيش انجليزى بائت ويقشر من الاربعة جوانب ويقطع قطعا صغيرة بالطول بتخانة نصف سنتيمتر ويقطع منه أيضا بالطول بعرض ٣ سنتيمترات بشرط أن يكون طول القطعة أعلا من القالب بمقدار سنتيمترين أو ثلاثة ثم تغطس قطعة العيش من جانب واحد في زبده سائحة وترص بجوانب القالب بالطول بحيث تكون كل قطعة مركبه على حافة الاخرى وكذلك الارضية . ثم تحضر مقدار أقة تفاح من النوع الجيد وتقشر وتقطع علي اربعة وتنظف من البذر وتقطع قطعاً سميكة وتنطق في



(رسم ١٤٠) شارلوت دي بوم

طاسة أو سطوار بالزبدة حتى يذبل التفاح ويورد قليلا ويجف ماؤه ثم تمزج معه مقدار أربعة ملاعق مربة مشمش بعد أن يبرد قليلا وعرق زبيب ويوضع داخل القالب ويغطي بقطعة من العيش مستديرة ومدهونة بالزبدة ويوضع فى صينية ويسوى فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وعند اتمام تسويته تخرجه من الفرن لهدأ قليلا

وتفص العيش الزائد من القالب ويقلب في صحن مستدير ويخدم معه صلصة المشمش ويدهن القالب بمربة المشمش ويخدم في الحال

شارلوت ألا ڤار سوڤيين Charlotte à la Varsovienne

هو أن تحضر قالب شارلوب ويدهن بالزبدة ويبطن من الارضية والجوانب بالعيش مثل شارلوت دى بوم السابق شرحه ويبطن داخل العيش بمربة تفاح يابسة ثم تحضر مقدارا من الفواكه الآتية : — ١ مشمس وخوخ وااناناس وتفاح وكمثري وكريز وتسوى كومبوت ثم تصفى تصفية جيدة من الشراب وتقطع قطعا متساوية كبيرة الحجم ثم يرص كل صنف فوق الآخر داخل الشارلوت وبين كل صنف وآخر قليلا من مربة مشمس حتى يملأ القالب ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتدخل فى فرن حامى ليتحمر العيش من الارضية والجوانب مدة ربع ساعه ثم تخرجه من الفرن وتتركه يستريح قليلا ثم يقلب في صحن مستدير وقبل ان ترفع القالب تجفف منه الزبدة الموجودة فى ارضيه الصحن وتضع له من الدائر قليلا من مربة المشمش ممزوجه بالمادير وباقي الصلصه في الصلصيرا ويخدم فى الحال

أنواع الجيلاتى

تنقسم أنواع الجيلاتى على عدة أنواع :

كريمة لانواع الجيلاتي

هو أن تضع فى كسارولة أو حلة صغيرة مقدار ٣٠٠ جرام سكر ناعم وتضيف عليه صفار ١٠ بيضات ويخفق خفقا جيداً بالسلك مدة دقيقتين ويضاف عليه مقدار لتر لبن مغلي مع استمرار الخفق بالسلك وعندما يغلي اللبن مع السكر يضاف عليه صفار البيض ولا يلزم رده على النار بل يلزم التقليب بين حين وآخر ثم يوضع على نار متوسطة مع استمرار التقليب بالسلك ليسوى صفار البيض ويهلب خفيفا بدون أن تغلى ثم ترفعه من فوق النار وتصفيه فى كسارولة أخرى من منخل أو شنوار وتقلب فيه حتى يبرد وهذه القاعدة لانواع الجيلاتي التى ستوضح فيما بعد : — ·

چيلاتى بالڤانيليا Glaces Crémes à la Vanille

وهي كالمتقدمة تماما الا انك تغلي عود ڤانيليا مع اللبن أو تضع لها ڤانيليا من الزجاجة أو بودرة بعد التصفية وبعد أن تبرد تضعها في ماكينه الجيلاتى وتكسر الثلج رفيعا ويمزج مع الملح ويوضع في البرميل حول علبة الجيلاتى ويدك الثلج بعصا من الخشب دكا جيداً ثم تدار الماكينة (الكريمة فى حاله الادارة داخل المكنة) حتى تتجمد

في الجيلاتى ثم تفتح الغطاء وترفع القلب الحديد الذي داخل العلبة وسط الجيلاتى وتمزج الجيلاتي مزجا جيداً بملعقة خشب لتنعم وتغطى لوقت الطلب ويصح أن تضيف عليها ثمن ⅛ لتر كريمة على مقدار اللتر من اللبن

Glaces Crémes aux Amandes — چيلاتى باللوز

هو أن تدق مقدار ١٠٠ جرام لوز مقشر طازج ممزوج معه مقدار ٥ جرامات من اللوز المر وتضيف عليه أثناء الدق ملعقتين ماء ويوضع في اناء ويوضع عليه مقدار لتر لبن مغلى ويترك منقوعا مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يجهز به الكريمه مثل كريمة الفانيليا وبعد أن تبرد تصفى من منخل أو شنوار وتدار في الماكينة مثل چيلاتي بالفانيليا

چيلاتي أبو فروه

هو أن تحضر مقدار لتر كريمة فانيليا وبعد أن تبرد تضيف عليها مقدار نصف كيلو أبو فروة مسوي بالشراب خفيفا ومصفي بوريه وملعقتين كرش أو مارسكينة وتصفيها من منخل أو شنوار وتدار في الماكينة كالمعتاد

Glaces Crémes aux noix — چيلاتي بالجوز

وهو مثل اللوز ويوضع قلب جوز مقشر بدلا من اللوز

Glaces Crémes aux Pistaches — چيلاتى بالفستق

وهو مثل چيلاتى اللوز ويوضع بدلا من اللوز مقدار ٥٠ جرام فستق وبعد أن تبرد تضع لها قليلا من اللون الاخضر لكي يصلح لون الفستق ومارسكينة وتصفى من المنخل أو شنوار وتدار في الماكينة

Glaces Crémes aux Café — چيلاتي بالقهوة

وهو أن تحمص مقدار ١٠٠ جرام بن أخضر وعند اتمام تحميص يكسر قليلا بالمردنة أو بيد الجرن وهو ساخن ويوضع على لتر لبن مغلى فى كساروله ويترك مدة ربع ساعة وبعد ذلك يصفى ويجهز به كريمة مثل كريمة الفانيليا بعد أن يبرد يصفي من الشنوار أو المنخل

Glaces Crémes aux The — جيلاتي بالشاي

هو أن تصفي مقدار فنجان شاى مسوى ويكون لونه غامقا وتمزجه مع لتر لبن وتجهز به الكريمة مثل كريمة الفانيليا وبعد ان يبرد يصفى من منخل او شنوار ويدار فى الماكينة

جيلاتى بالشيكولاته
Glaces Crémes aux Chocolat

هو ان تذيب مقدار ٢٠٠ جرام شيكولاتة على النار بمقدار فنجانين قهوة من الماء ثم تجهز به كريمة مثل الكريمة الاولى بمقدار لتر لبن ، صفار ٧ بيضات ، ٢٥٠ جرام سكر وبعد ان تسوي تمزج مع الشيكولاتة وبعد ان تبرد تصفي من المنخل او الشنوار ثم تدار في الماكينة مثل جيلاتى الڤانيليا

جيلاتي براليذية
Glaces Crémes aux Praliné

هو ان تجهز كريمة ڤانيليا كالسابقة وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام لوز برالينية كما هو موضح في انواع اللوز ويكون مدقوقا ومنخولا من المنخل السلك اثناء ادارتها فى الماكينة

جيلاتى بالاسبرج
Glaces Crémes aux asperges

هو ان تغلى مقدار ٢٠٠ رؤوس اسبرج اخضر بالماء مدة دقيقتين او ثلاثة وتصفية من الماء تصفيه جيدة ثم يدق في الجرن بسرعة ويمزج مع كريمة ڤانيليا السابق توضيحها في الشرح الاول ويصفي من منخل أو شنوار ويدار فى الماكينة

جيلاتى بالفواكه

تجهيزات الجيلاتي التى بالفواكه

هي ان تصفى من المنخل أى نوع من الفواكه التي تريد استعمالها للجيلاتي وبعد ذلك تمزجه بشراب عادى مسوي بدرجة ٣٠ من ميزان السكر وبعد مزجه بعصير الفواكه تحقق درجته من ١٨ الي ٢٠ من ميزان السكر وهذا هو الميزان الذى يصلح للجيلاتى وغالبا جيلاتي الفواكه . تمزج معها قليل من عصير الليمون كما سيوضح بعد وجيلاتى الفواكه تصنع من الفواكه الطازجة في اوانها وفى غير اوانها تستعمل الفواكه المحفوظة فى العلب

تجهيزات الجيلاتي التى بالسوائل

تجهز مقدار لتر من الشراب درجة ١٨ من ميزان السكر وتضيف عليه أى نوع من السوائل مثل عشر لتر ماراسكينة او كرش أو فنجانين قهوة شاي ممزوجا بفنجان روم او فنجان من خلاصة الفراولة أو خلافه

جيلاتى بالمشمش
Glaces àl Apricot

هو ان تصفى نصف لتر مشمش من المنخل وتمزج معه مقدار نصف لتر شراب وعصير ليمونتين بلدى بدرجة ١٨ الى ٢٠ من ميزان السكر وبعد ذلك يصفي من الشنوار ويدار بماكينة الجيلاتي

جيلاتي الاناناس جلاس الاناناس Glaces à l ananas

هو ان تبشر مقدار نصف كيلو اناناس او يدق فى الجرن وتضع عليه مقدار لتر شراب ويترك مدة ربع ساعة ثم يصفى من المنخل وتضع له قليلا من الكرش بدرجة ١٨ الي ٢٠ من ميزان السكر ثم يدار في الماكينة

جيلاتي بالموز جلاس أوبانان Glaces aux Bananes

هو أن تنقع مدة ساعتين ونصف كيلو موز مدقوق في مقدار لتر شراب برائحة الكرش وتضيف عليه عصير ٣ ليمونات وبعد ذلك يصفى من المنخل السلك أو الشنوار بدرجة ٢٠ إلى ٢١ من ميزان السكر ثم يدار في الماكينة

جيلاتي بالكريز جلاس أوسريز Glaces aux Cerises

هو أن تدق مقدار نصف كيلو كريز خالى البذر وتنقعه مدة ساعة في مقدار نصف لتر شراب برائحة الكرش وتضيف عليه عصير ليمونه وقليل من اللون الاحمر ويصفى من المنخل بدرجه ٢١ من ميزان السكر ثم تدار في الماكينة

جيلاتي بالليمون Glaces aux Citron

هو أن تنقع قشر اربعة ليمونات في لتر من الشراب البارد مدة ساعة وبعد ذلك تضيف عليه عصير ٦ ليمونات وعصير برتقالتين ويصفي من الشنوار بدرجه ١٨ الى ٢٠ من ميزان السكر

جيلاتي بالفراولة (هوالشيك) جلاس أوفريز Glaces aux Freises

هو ان تصفي مقدار كيلو فراولة من المنخل وتمزج معه مقدار لتر من الشراب وتضيف عليه عصير ٣ ليمونات وعصير برتقالتين ويصنع ايضا بطريقة اخري وهى ان تدق مقدار كيلو سكر مع كيلو فراولة وتضع له عصير البرتقال والليمون كالسابق ويصفى من المنخل وتضع له قليلا من الماء المقطر ولون احمر ودرجة السكر من ١٦ الى١٨

جيلاتي فرومبواز جلاس أوفرومبواز Glaces aux Fromboises

وهو مثل جيلاتي الفراولة

جيلاتيجروزى جلاس الاجروزى Glaces à la groseille

هو ان تمزج مع لتر شراب مقدار لتر عصير جروزى ولاتضع له عصير ليمون لأنه كثير الاملاح ويصفى من المنخل بدرجة ٢٠ من ميزان السكر

چيلاتى يوسفي جلاس أوماندرين Glaces aux mandarines

هو ان تنقع مقدار قشر ٨ يوسف افندى مع لتر شرات مغلي وتتركه حتي يبرد وبعد ذلك يصفى من المنخل ويضاف عليه عصير ١٠ يوسف افندى وعصير برتقالتين وعصير ليمونتين بدرجه ٢١ من ميزان السكر

چيلاتى بالشمام جلاس أوميلون Glaces aux melon

هو ان تمزج مقدار لتر شراب بمقدار كيلو شمام ناضج جدا ومصفى تصفيه جيدة من المنخل وعصير برتقالتين وعصير ليمونتين بلدى ومقدار ملعقة من زهر البرتقال ويصفي من المنخل او الشنوار بدرجة ٢٢ من ميزان السكر .

چيلاتى بالبرتقال جلاس الااورانج Glaces à l Orange

هو ان تغلي مقدار لتر شراب وتضع داخله قشر ٤ برتقالات وتتركه حتى يبرد وتضيف عليه عصير ٤ برتقالات وعصير ليمونة ويصفي من المنخل او الشنوار بدرجه ٢١ من ميزان السكر

چيلاتى الخوخ جلاس اوبيش Glaces aux Péches

هو مثل جيلاتي المشمش الا أنك تضع خوخا بدلا من المشمش

چيلاتي الكمثرى جلاس او بوار Glaces aux Poirea

هو أن تقشر مقدار كيلو كمثري من النوع الجيد وترفع منها لبذر وتدق في جرن نظيف مع مقدار كيلو سكر بودرة ويضاف عليه عصير ليمونتين ويصفى من المنخل وتضع له مقدارا من الماء المقطر حتي يصير بوزن ١٨ من ميزان السكر

چيلاتى القراسيا جلاس او برون Glaces aux Prunes

هى مثل چيلاتي المشمش درجة ٢٢ ميزان السكر

چيلاتي العنب جلاس اوريزان Glaces aux Raisins

هو ان تضع مقدار لتر من عصير العنب في كسارولة وعلية عصير ٣ ليمونات وتضع له مقدارا من السكر البودرة حتي يصير بدرجة ١٨ — ٢٠ من ميزان السكر

چيلاتى البنفسج جلاس او فيوليت Glaces aux Violettes

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام ورق بنفسج مغسول غسلا جيدا وتضعه فى اناء عليه مقدار كيلو شراب مغلي ويترك حتي يبرد وبعد ذلك تصفية من المنخل وتضع له عصير ٣ ليمونات بدرجه ٢٠ الى ٢١ من ميزان السكر

چيلاتي المنجه   جلاس دى مانجو   Glaces de mango

هو أن تحضر مقدار نصف لتر عصير منجة طازجة او محفوظة في العلب وتضيف عليها مقدار لتر شراب وعصير ليمو نتين او ثلاث بدرجة ١٨ الي ١٩ من ميزان السكر وتصفى من الشنوار او منخل وتضيف علية لون اصفر وتدار فى الماكينة

چيلاتى بالكريمه اللبانى وخلاصه للوز

هو ان تضع في كساروله او حله نظيفه مقدار نصف لتر شراب بالڤانيليا درجة ٣٠ من ميزان السكر وتمزجه بمقدار فنجان شاي وعصير لوز مدقوق وربع لتر كريمة لباني وتمزجه ببعض مزجا جيدا حتى يصير بدرجة ٢٠ ويدار في الماكينة وعندما يسوى نصف تسوية تضيف علية بياض بيضتين مارنج

چيلاتى براليني بالكريمه اللبانى   جلاس براليني او كريم كري
Glaces Pralinées au Créme Crue

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام لوز براليني مدقوق وتمزجة مع ١٠٠ جرام لوز مقشر مفروم فرماناعما من الماكينة وتمزجة مع لتر شراب ساخن بدرجة ٢٨ من ميزان السكر وعند ما يبرد يضاف عليه ربع لتر كريمه صافية وقليل من الڤانيليا ويترك مدة نصف ساعة ثم يصفي من المنخل او الشنوار ثم يدار في الماكينه

چيلاتي بالشيكولاته بالكريمه اللبانى   Glaces au Chocolate au Créme de Lait

هو ان تذيب مقدار ٣٠٠ جرام شيكولاته ومقدار فنجانين قهوه ماء على نار هادىء ثم تصفيها من المنخل وتمزج معها نصف لتر شراب بدرجة ٢٨ من ميزان السكر برائحة الڤانيليا ومقدار ثمن (١/٨) لتر كريمه ويصفي في الماكينة وبعد ذلك تضع له مقدار فنجان قهوة من خلاصة الكاكاو من الزجاج

چيلاتى بالفستق بالكريم اللبانى   Glaces au Pistaches au Créme de Lait

هو أن تحضر مقدار ٧٥ جرام فستق أخضر مقشر ومقدار ٥٠ جرام لوز مقشر مع قليل من قشر الليمون او البرتقان وتمزجها مع مقدار لتر شراب دافيء درجة ٣٠ من ميزان السكر وتتركها منقوعة مدة ساعة وتضع له ربع لتر كريمه وقليل من اللون الاخضر لاصلاح لون الفستق ولون اصفر كرش ويصفى من منخل او شنوار ويدار فى الماكينة كالمعتاد

چيلاتي اسبرج بالكريم اللبانى   Glaces au Asperges au Créme de Lait

هو أن تحضر ٢٠٠ جرام رؤوس اسبرج اخضر ويغلى على النار مدة دقيقتين وتصفيه من الماء وتدقه فى الجرن ثم تمزج معه نصف لتر شراب درجة ٢٨ من ميزان السكر ويصفى من المنخل وتضع له مقدار ربع لتر كريمة لباني صافية وتضع له قليلا من اللون الاخضر ورسى على درجة ٢٢ من ميزان السكر ويدار في الماكينة كالمعتاد

« انواع الجيلاتي المختلفة »

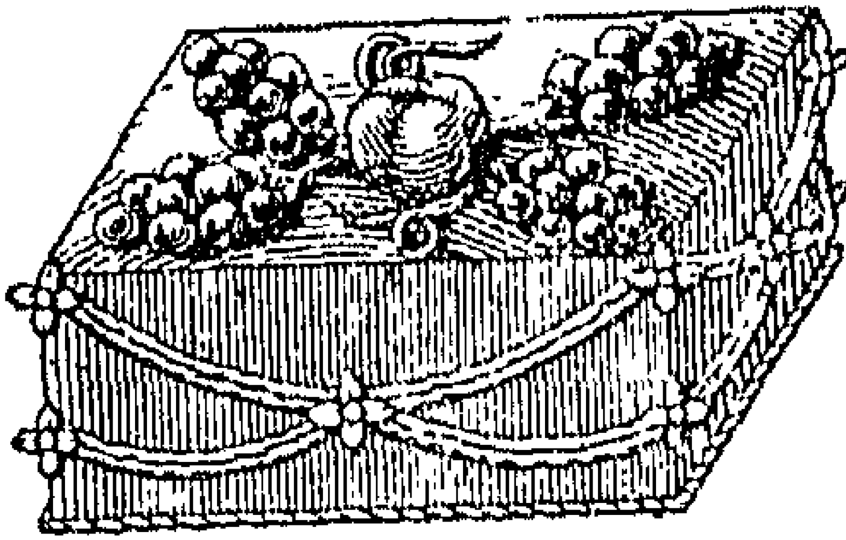
جيلاتي الهمبرا جلاس الهمبرا Glaces Alhambra

هو أن تحضر قالب مادلين كبير وتبطنه من الارضية والجوانب بجيلاتي ڤانيليا ويملأ من الوسط بكريمه لباني مضروبه وممزوج معها جزء من الفراوله مخمرة مدة ساعتين بكرش او مارسكينة وقليل من السكر ويغطي القالب بورقة اجلاسيه ثم يغطى ويترك داخل الثلج والملح في برميل خشب مدة ساعتين وعند الطلب تغسل القالب بماء بارد وتفتح غطاء ويقلب فى صحن بداخله فوطه او على قاعدة حسب اردة الصانع ويخدم في الحال .

جيلاتي كارمن جلاس كارمن Glaces Carmen

هو ان تحضر قالب مستطيلا ومضلعا ويملأ بجيلاتي على ثلاثة انواع جيلاتي من الفرومبواز او الفراوله وجيلاتي من القهوة وجيلاتي من الڤانيليا موضوعة فوق بعضها بنظام او من الجوانب ويترك فى الثلج والملح مدة ساعتين ويغرف على فوطة

جلاس كومتيس ماري Glaces Comtesse Marie



هو ان تحضر القالب المربع المسمي بكومتيس مارى وتبطن ارضيته من الجوانب بجيلاتي كريم ڤانيليا ممزوجة بمقدار من الفواكة المسكرة ومفرومة فرما ناعما ومنقوعه فى الكرش او المارسكينة مدة ساعة او ساعتين قبل وضعها في الجيلاتي ويغطى ويترك فى الثلج والملح مدة ساعتين وعند الطلب يقلب فى صحن على فوطة و يوضع فوقه من الجوانب الاربعة جيلاتي فراوله (رسم ١٤١) جلاس كومتيس ماري مدروكة في قوالب صغيرة مثل الفراوله وقالبا آخر من الوسط ويحلي بورق من السكر كما هو موضح فى الرسم

جلاس كوشي دى صول أي جيلاتي غروب الشمس Glaces Coucher de Soleil

هو ان تحضر مقدار كيلو فراوله ناضجة وبعد تنظيفها تضعها في الماء وتضع عليها مقدار ٦٠٠ جرام سكر بودرة وتمزج معها مقدار نصف كوبة لكير (مارسكينه او كرش او خلافه) وبعد ان ينقع مدة ساعة يصفي من المنخل ويدار فى ماكينة الجيلاتي وعند ماتقرب من التجمد تضع اليها مقدار لتر كريمة لباني طازجة ثم تغرفها وقت الطلب فى كوبات (كبايات) مخصوصة للجيلاتي بشكل مهرم وتخدم فى الحال

جلاس دوره Glaces Dora

هو ان تحضر قالب مادلين وتبطنه من الارضيــة والجوانب بجيلاتي كريم ڤانيليا ويملأ من الداخل كريمة لباني مضروبة وممزوج معها مقدارا من الاناناس مقطع قطعا صغيرة ومقدارا من اجروزاي وقليل من الكرش ويغطى القالب ويترك في الثلج والملح ويغرف كالمعتاد

جلاس فلورت Glaces Florette

هو ان تحضر قالب چيلاتى مربع ويملأ چيلاتي من الفراوله وأخرى من الاناناس وتضع من الصنفين طبقة فوق الاخري ويترك فى الثلج والملح وعند الطلب يقلب على فوطة ويرسم من أعلى بچيلاتي بالليمون

جلاس فرانسيو Glaces Francillon

هو ان تحضر قالباً مربعاً ويبطن من الارضية والجوانب بچيلاتى من القهوة والداخل بچيلاتى بالشمبانيا ويترك في الثلج والملح ويخدم عندالطلب

جلاس دى جورمي Glaces de gourmet

تحضر قاب چيلاتى مستطيل بيضاويا وتبطنه من الارضية والجوانب بجلاس كريم برالينيه ويملأ من الداخل بچيلاتي ابو فروة ممزوجة بقليل من الروم وكريمه لباني مضروبة وممزوجة بالفانيليا وموضوعة داخل القالب طبقات من چيلاتى ابوفروة والكريمة

جلاس مادلين Glaces madline

تحضر قالب مادلين كبير ويملأه بچيلاتى كرم ڤانيليا ممزوج معها مقدار النصف كريم شانتلي اى كريمة لباني مضروبة ومقدار من الفواكه المسكره مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة في الكرش ويغطى القالب ويترك في الثلج والملح ويخدم في الحال

جلاس ماندرين چيڤرى Glaces mandarin givrées

تحضر مقدارا من اليوسف افندى ويغسل ويقطع من اعلى من جهة العنق قطعة مستديرة من القشر مثل الغطاء ويظل العنق بها وبه ورقة او اثنين ويخلى باقي اليوسف افندي وتجهز بالقلب چيلاتى كما سبق توضيحها ويملأ اليوسف افندي محل الخلي بالچيلاتي ويغطى بغطائه وتضعه فى الدولاب المخصص للتثليج ويترك بالثلج والملح مدة ساعتين حتي يصير عليه مادة مثل قطع الثلج الصغيره (ثليج) وعندئذ تستخدم على فوطه أو في سلطانية بللور داخلها ثلج ناعم وتخدم في آخر وقت الطلب

ماندارين أجلاسيه mandarin glacé

هو ان تحضر مقدارا من اليوسف افندي وتخليه كالسابق ويملأ من الداخل بتجهيزات موسى من اليوسفى ممزوج معه مقدارامن الفواكه المسكرة وتغطى وتترك كالسابقة في الدولاب المخصص للتثليج وتخدم في الحال

جلاس ماري تريز glaces mrie Traisé

تجهز قالب ماد لين ويبطن من الارضية والجوانب بيچلاتى بالشيكولاته ويملا من الداخل بكريم شانتلي برائحة

الڤانيليا ويترك في الثلج والملح وعند الطلب تقلب في صحن وترسم من اعلى بچيلاتي الاناناس

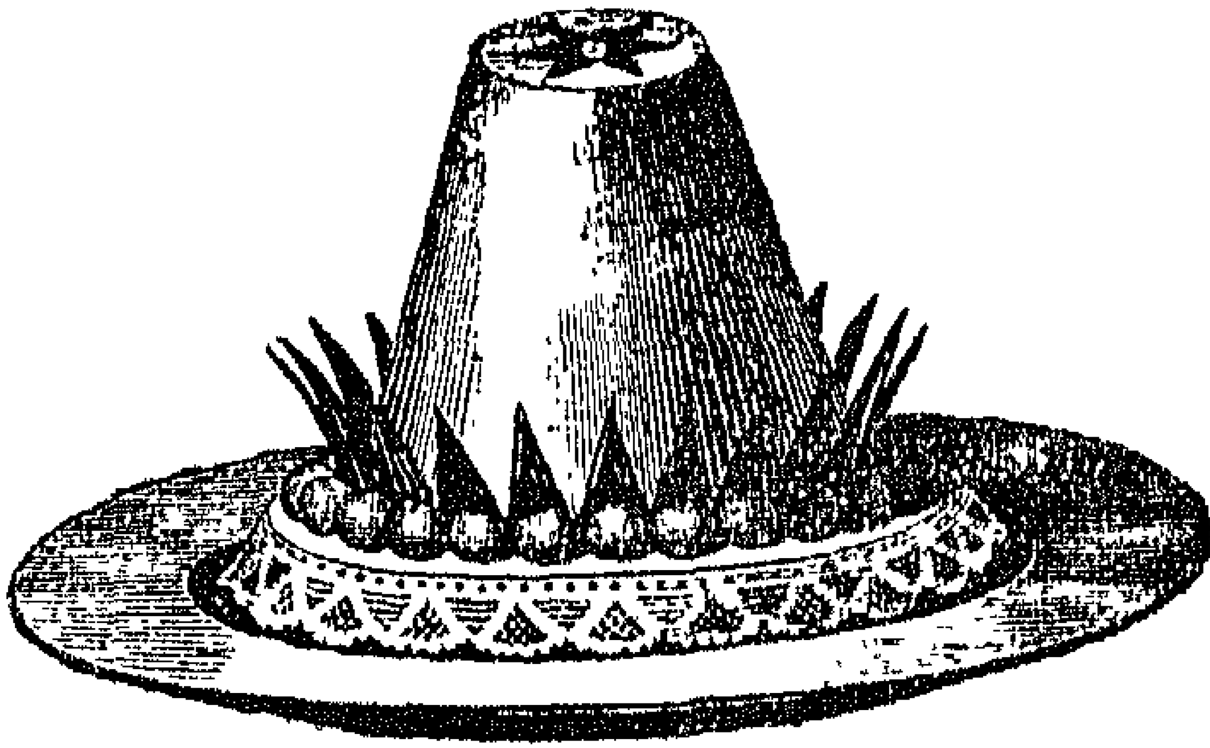
مارنج اجلاسيه Maringue Glacé

تجهز مارنج مستديرا او بيضاويا ويملا بملعقة من الداخل باى نوع من الچيلاتى وتطبق كل اثنين على بعضهما والچيلاتى من الداخل ويخدم في الحال

جلاس بالومبيير Glacés Plombiér

تحضر قالب بيضاويا ويملا بچيلاتي كريم ڤانيليا ممزوجة بالفواكه المسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة في الكرش ويوضع الچيلاتي طبقات وبين الطبقة والاخرى قليل من مربة المشمش ويغطي ويترك في الثلج والملح ويخدم عند الطلب

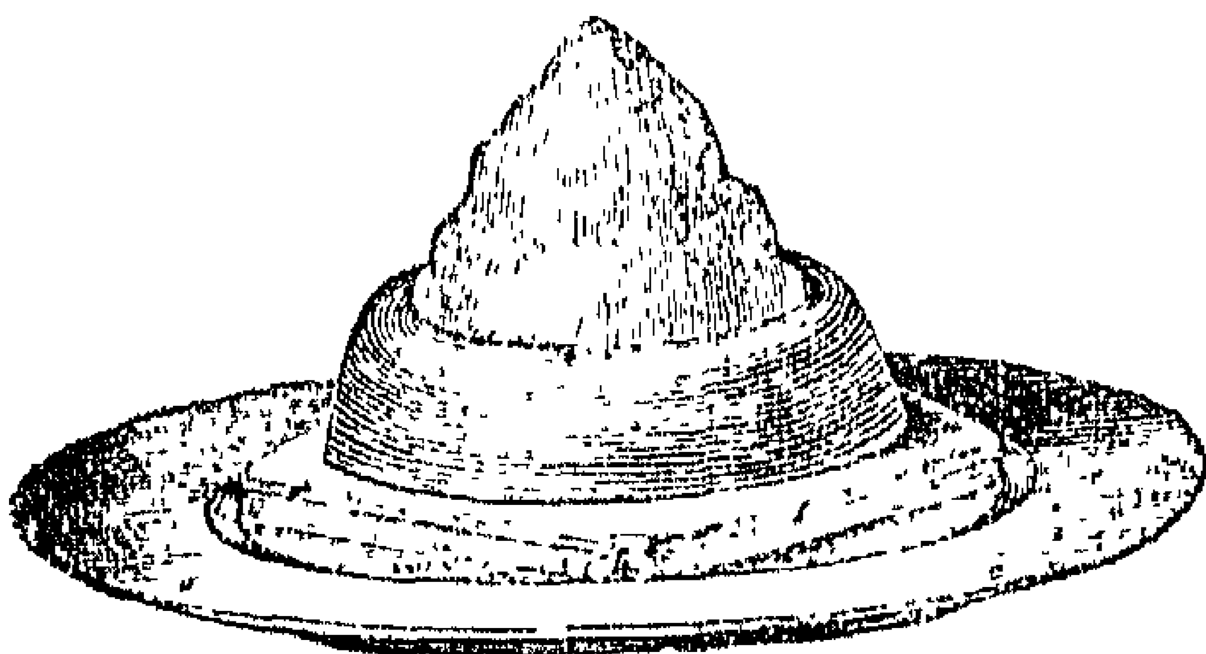
جلاس بلومبيير أوبنان Glaces Plombiér au banane



رسم (١٤٢) حلاس بلومبيير أوبنان

تحضر مقدار نصف كيلو موز مقطع قطعا رفيعة بعد تقشيره وتضعه في اناء وتضع عليه مقدار كوبتين من الشراب الدافيء درجة ٢٨ من ميزان السكر ومعه قليل من قشر الليمون أو البرتقال ويترك منقوعا مدة ساعة وبعد ذلك يصفي من المنخل ويضاف عليه مقدار كوبتين ايضا من الشراب البارد ومقدار كوبة من الكريمة اللبانى الطازجة ثم يدار في الماكينه وعندما يتجمد ويضاف عليه مقدار نصف لتر كريم شانتلى مضروبه ثم تحضر قالبا مستطيلا بيضاويا او مهرم ويغرس في الثلج والملح مدة ربع ساعة ثم يبطن من الجوانب والارضية بالچيلاتي ويوضع على باقى الچيلاتي مقدار ٢٥٠ جرام اناناس مسكر مقطع قطعا صغيرة ويملأ من الداخل ويترك في الثلج والملح كالمعتاد وعند الطلب يغسل القالب بماء بارد ويوضع على قاعدة داخل الصحن محاطة من الدائر بورقة دانتله ويرسم القالب من الجوانب بعجينه لوز ملونه بقليل من اللون الاحمر وملفوفة مثل البندق ومغروس فيها قطعة من الكرفس الاخضر

جلاس بلومبييواو نوافريش أى (بالجوز الطازج) Glace Plombiér aux noix Fraiches



رسم (١٤٣) جلاس بلومبيير أو نوافريش

وأن تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويملا بچيلاتي ابو فروه ويترك فى الثلج والملح ثم تحضر ١٢٥ جرام لوز مقشر ويدق في الجرن دقا ناعما جدا وبعد دقه تمزج معه لتر كريمة وتعصره عصرا جيدا من الشنوار أو الشاشة وتضيف عليه ايضا مقدار نصف لتر شراب درجة ٢٨ من ميزان السكر واخيراً يصل لي ٢٠ ويوضع في الماكينة وعند ما يقرب من التجمد يضاف

علية مقدار ربع لتر كريمة مضروبة وعند الطلب يقلب جيلاتى ابو فروه علي فوطة وسطها الجيلاتي التى بالجوز وتغرف بالملعقة مهرمه أى على شكل هرم فى الوسط كما هو موضح في الرسم

جلاس بلومبيير أوز أبريكو — Glaces Plombiére aux abricot

هو ان تجهز جيلاتي كالسابق توضيحها وعند ماتقرب من التجمد تضيف عليها مقدار نصف لتر كريمه مضروبة ومقدار من المشمش المسكر ويقطع قطعا صغيرة ويعبأ في قالب جيلاتي بيضاوى ويترك فى الثلج والملح لوقت الطلب

بودين اجلاسيه اومارون — Pouding glacé aux marrons

هو أن تحضر قالب شارلوت ويغرس داخل الثلج والملح ويملأ بجيلاتى ابوفروة طبقات طبقة من البسكويت سافيارد أو قطع من الجنوار مبللة من الشراب والكرش وطبقة اخري من الجيلاتي وهكذا حتي يمتلىء القالب ويغطي ويترك فى الثلج والملح ,وعندالطلب يقلب على فوطةويرص حوله من الدائر ابو فروة وبوريه مصفي ملفوف مثل ابو فروة الصحيح ومكسر بقضان من الشيكولاتهوبين الواحدة والاخرى وردة من الكريمة مصبوبة بالكيس ويخدم فى الحال .

بودين دي كاستري أجلاسيه — Pouding de Castries glacé

هو ان تحضر قالبا بيضاويا مخصصا للجيلاتي وتغرسه فى الثلج والملح مدة ١٥ دقائق ثم تبطنه من الارضية والجوانب بطبقة خفيفة من جيلاتي كريم ڤانيليا ويملا من الداخل بطبقه خفيفه من موس ڤانيليا ويرش بطبقه خفيفه من البسكويت او الجنواز مرشوشا بقليل من الشراب والكرش او انيزت ويرش ايضا بشيكولاته مبشورة وطبقة اخري من موس يوسف افندي ويرش ايضا بالبسكويت والشيكولاته وطبقة اخري من موس ڤانيليا وهكذا حتى يمتلىء القالب وتضع له من اعلى جيلاتي كريم ڤانيليا ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين وعند الطلب يقلب على فوطة ويرش من اعلى بلوز براليئيه مكسر ويصلح معه في الصلصيرا شربات يوسف افندي مثلجة

بودين أجلاسيه مارى روز — Pouding glacé Mary-Rose

تحضر قالب شاروت وتغرسه فى الثلج والملح ثم ترص ارضيته والجوانب ببسكويته فريت ملفوف ويملا القالب من الوسط بموس براليئيه ممزوج بلوز براليئيه كالموضحه في انواع اللوز ويغطي ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين على الاقل وعند الطلب يقلبالقالب في صحن على فوطة ويرسم القالب من اعلى والجوانب بكريم شانتلي ابيض واحمر بالكيس بيلية منقوشة ويخدم معه في الصلصيرا صلصته شيكولاته باردة

بودين أجلاسيه ميرامار — Pouding glacé Miramar

تحضر قالب مادلين كبير المخصص للجيلاتى ويغرس في الثلج والملح ثم تحضر مقدارا من البسكويت سافيارد

ومقدارا من فصوص اليوسف افندي مقشرة خالية من البذر وتخمر قليلا في المارسكينه والسكر ومقدارا من الاناناس مقطع قطعا صغيرة ويخمر في الكرش او المارسكينة ويرش على البسكويت قليل من الشراب والكرش ويرص في جوانب القالب والارضية البسكويت والاناناس واليوسف افندى ويملا من الوسط بموس ممزوج بعصير الرمان وقليل من رائحة الكرش ويترك في الثلج مدة ساعتين على الاقل وعند الطلب يقلب على فوطة ويخدم معه في الصلصيرا شراب ڤانيليا مثلجه

بودين أجلاسيه سيمور Pouding glacé Seymour

هو ان تجهز بريوش موسلين ويقطع قطعا صغيرة مستديرة بتخانه نصف سنتيمر وتغطس في كريمة لبانى طازجة محلية بقليل من السكر وتضع لها قليلا من رائحة الكرش وتحضر مقداراً من الخوخ وتقشره وتقطعه قطعا رفيعة ويسوى قليلا في شراب الڤانيليا كما تحضر مقدارا من الكمثري من النوع الجيد مقشرة ومنظفة من البذر وتقطع قطعا رفيعة ثم تجهز موسى احمر بالجروزى او الفرومبواز وتضع له رائحة الكرش وقليل من شراب اللوز ثم تحضر قالبا بيضاويا المخصص للجيلاتي وتغرسة في الثلج والملح وتضع بأرضيته قطعة من الفواكه المقطعة ويوضع له طبقة من الموس ويرش بالفواكه المقطعة ويوضع له طبقة من الموس وقطعة من البريوش والفواكه والموس حتى يمتلىء القالب ويغطي ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين وعند الطلب يقلب على فوطة ويخدم في الحال

بودين اجلاسيه اونوا بالجوز Pouding glacé aux Noix

هو ان تحضر ١٥٠ جرام جوز مقشر وتدقه في الجرن مع ١٠٠ جرام لوز مقشر وبعد ذلك تضع له مقدار نصف لتر شراب وملعقة من الكرش أو المارسكينة ثم يصفي من المنخل ويصفى ثانيا من الشاشة ثم يدار في الماكينة كالمعتاد ثم تحضر قالب شارلوت وتغرسه في الثلج والملح قبل الميعاد بمدة ١٠ دقائق ويوضع في ارضيته طبقة من جيلاتى الجوز وطبقة من البسكويت أو الجنواز مبللة بالشراب أو الكرش أو المارسكينة وطبقة من الجيلاتي حتي يتم القالب ثم يغطى ويترك في الثلج والملح لوقت الطلب وبعد ذلك يقلب في صحن على فوطة ويرسم من اعلى بجوز مقشر

بودين اجلاسيه لاسكا Pouding glacé Alaska

هو ان تسوي مقدارا من الجنواز في مول بيضاوي (أى قالب بيضاوى) أو شارلوت وبعد ان يسوي يقلب من القالب ويخلي من الداخل حتى يصير بشكل القالب وينظف القالب الذى سوى فيه ويبطن بورق اجلاسيه ثم يوضع الجنواز بداخله ثانيا ويغرس القالب داخل الثلج والملح مدة نصف ساعة قبل الطلب وعند الطلب يعبأ من الداخل طبقة من الجيلاتي بالجوز السابق توضيحها واخرى من البسكويت الاكو ير ويملا بالشراب والمارسكينه أو الكرش ويوضع في الصحن ويرش بفستق اخضر مفروم ويخدم في الحال

بودين اجلاسيه ملكوف Pouding glacé Malakof

هو ان تسوي مقدارا من شوالاكريم صغير بحجم المشمش ويملا بكريم شانتلي برائحة الڤانيليا والمارسكينة

ويدهن بمربة مشمش ويلف في فستق اخضر مفروم ثم تحضر كريمه باباروواز بخلاصة اللوز وتحضر قالب شارلوت ويغرس في الثلج ويرسم ارضيته وجوانبه بفواكة مسكرة مقطعة في الجليه ويبطن فوق الرسم طبقة من الجليه ثم تضع طبقة من كريم باباروواز في الارضية ويرش فوقها طبقة من الشوالا كريم وطبقة من كريم باباروواز ثم تضع اربع اعمدة من جهاتها الاربع كل اثنين فوق بعضهما الى نهاية القالب ويملا في الوسط بطبقة من الشوالا كريم وطبة وطبقة من كريم باباروواز ويترك فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافيء قليلا ويقلب فى صحن مستدير مثلج ونضع له من الدائر شراب بالمارسكينة او مربة مشمش

بودين اجلاسيه موسكوفيت Pouding glacé Moscovite

تحضر قالب شارلوت أو بيضاوى وتغرسه فى الثلج والملح ثم تضع بارضيته طبقة من جيلاتي الكمثرى ويرش بكمثرى واناناس مسكرة ومقطعة قطعا رفيعة من البسكوبت باللوز ومرشوشة خفيفا بالشراب والكرش أو المارسكينة وطبقة من الجيلاتى حتي يتم القالب ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين ويخدم فى الحال

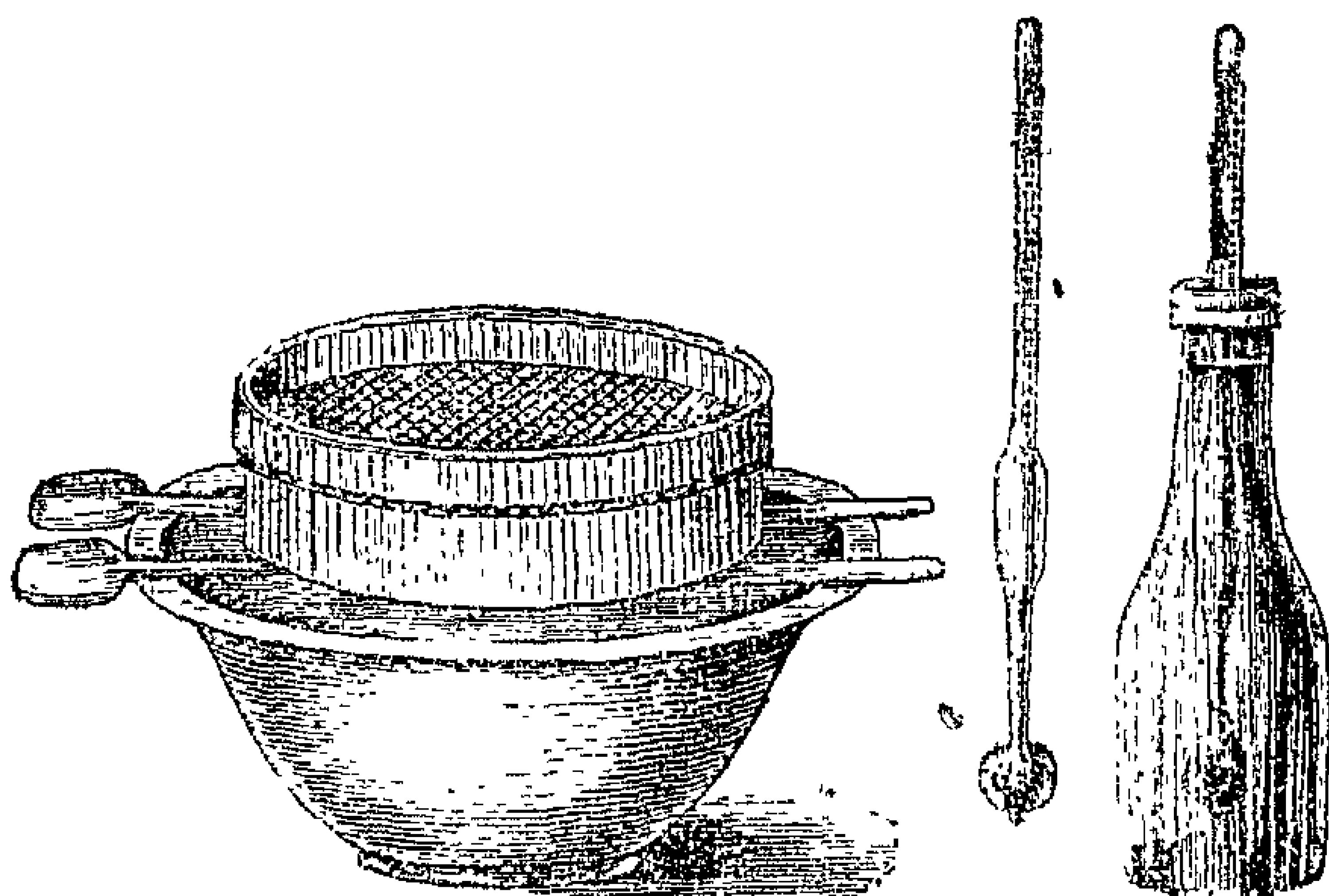
جلاس توتى فروتى الا كريم برالينية Glacé Tutti Frutti àla Créme Pralinée

هو ان تحضر قالب جيلاتى بيضاوى مستطيلا ويغرس فى الثلج والملح مدة ١٠ دقائق ثم يبطن من الجوانب بجيلاتي كريم براليتية ويملا من الوسط بجيلاتى كريم براليتية ممزوج معها مقداراً من الفواكه المسكرة مثل قشر البرتقال واناناس وكريز مقطعة قطعا صغيرة ومقدارا من الزبيب مخمرا في المارسكينة أو الكرش ويترك القالب فى الثلج والملح لوقت الطلب

تجهيزات لأجل الموس

تجهز الموس من الفواكه أو الكريمة وكيفية تجهيزه من الفواكه هو : —

أن تسوى مقدارا من الشراب درجة ٣٥ من ميزان السكر وبعد أن يبرد تمزج معه قدره فواكه مصفية من اي نوع وتمزج عليه قدره مرتين كريمة شانتلى مضروبة مارنج وتضع له مقدارا من الروائح التى تناسب نوع الفاكهة المركب منها الموس ويجب ان تكون الفواكه و شراب ملفوفة على الثلج قبل مزجها بالكريمة وعند ذلك تعبأ في القالب ويغطى ويترك في الثلج والملح مدة تتراوح بين ساعتين ونصف الي ٣ ساعات



ميزان السكر (رسم ١٤٤) باسين

تجهيزات الموس بالكريمة : —

هو ان تضع في باسين او حلة بيضاوية صفار ١٦ بيضة من البيض الكبير او صفار ٢٠ بيضة من البيض

المتوسط ويضرب بالسلك قليلا وتضيف عليه مقدار نصف لتر شراب درجة ٣٠ من ميزان السكر ويكون ساخنا جدا مع استمرار الضرب بالسلك ثم يوضع تحته ماء ساخن ويوضع على نار متوسطة ويقلب فيه من وقت لاخر مع وضع عود ڤانيليا مع البيض وعندما يتحمر البيض بدون غليان ترفعه من فوق النار وتخفقه خفقا جيدا بالسلك حتى ينعم ويصير مثل الچنواز والضرب يكون على الثلج واخيرا تضع له كيلو ونصف كريمة مضروبة وتضع له مقدار بياض ١٠ بيضات مارنج الا ايطالين وهذه هي كيفية تجهيز الموس بالڤانيليا

والموس على جملة انواع باضافة جزء من الشيكولاته ، واذا كان برالينيه يمزج معه لوز برالينيه واذا كان بالفستق يمزج معه فستق مدقوق مع قليل من الكرش او المارسكينة كما سيوضح بعد وكيفية تعبئته فى القوالب هو ان يعبأ في القوالب المخصصة للچيلاتي ويغطي ويترك في الثلج والملح من ساعتين ونصف الي ثلاث ساعات وعند الطلب يغسل القالب بماء بارد ويقلب فى صحن على فوطة او ورق دانتلة او قاعدة من الچنواز او قاعدة من السكر حسب طلب الصانع وهذه الكريمة تصلح للموس والبومب والبارفى وإذا كان للبارفي يعبأ فى القوالب الشكل واحد وتصنع له قليلا من الكونياك او الروم واما اذا كان للبومب فدائما يعبأ على شكلين مثلا يكون مبطنا بن الجوانب باي نوع من الچيلاتي ومن الداخل بكريمة من الموس بالشيكولاته او الفستق على حسب رسم مبومب كما سيوضح بعد .

ملحوظة : يغرس قالب البومب في الثلج والملح قبل استعماله بمدة ١٠ دقائق او ١٥ دقيقة

انواع صلاته الفواكه

صلاتة الفواكه تتركب من جملة أنواع من الفواكه الطازجة المحفوظه داخل العلب وهي ، خوخ ، تفاح ، كمثري ، اناناس ، فراولة ، كريز ، يوسف افندي ، برتقال ، موز ، شمام ،عنب،مشمش

كيفية العمل : هو أن تحضر باسين أو حلة بيضاوية منظفة تنظيفا جيداً وتضعها مع الثلج ثم تكسر الفواكه الكمثرى على اثنين ثم تقطعها قطعا صغيرة بسمك ٢ سنتيمتر وكذا عموم الفواكه الموضحة ثم تحضر التفاح وتقشره وتقطعه على أربعة وتخليه من البذر ويقطع قطعا صغيرة مستديرة بسمك ½ سنتيمتر ثم تخلى المشمش من النوى ويقطع على أربعة ثم نقشر الموز ويقطع قطعا مستديرة بسمك سنتيمترين ثم تقشر الشمام ويصلح مثل الموز ويقطع قطعا مستديرة ثم تخلي الكريز من البذر وتقشر اليوسف افندي ويخلي من البذر وتنزع منه الخيط الرفيع وينظف البرتقال ثم اليوسف افندي وبعد ذلك تنظف الفراولة بماء بارد وبعد تنظيفها تغسل وتضاف على الفواكه السابقة ثم تقشر العنب ويخلي من البذر ثم تحضر مقدارا من السكر ويغلي على النار بالماء وبعد ذلك يبرد ويضاف علي الفواكه الموضحة ويمزج ببعضها مزجا جيداً مع جزء من المارسكينه أو كرش ثم يخدم معها بعد غرفها في السلطانية من البلور بسكويت مادلين أو اى نوع من أنواع البسكويت السابق ذكره

ملحوظة : صلاتة الفواكه تبرد على الثلج قبل الميعاد بمدة ساعتين على الاقل

صلاتة البرتقال اليفاوى

هو أن تحضر مقدارا من البرتقال اليفاوي ويقشر بالسكينة مع تقشير القشره الرفيعة التي فوق اللحمية ثم تحضر سلطانيـة بللور ويقطع قطعا مستديرة ويرص فى السلطانية ويرش فوقه سكر بودرة مع جزء من المارسكينة ويرص فوقه بعد ذلك طبقة من البرتقال ويرش بالسكر والمارسكينة وهكذا حتى يتم الجميع وبعد ذلك يغطى بورقة أجلاسية ويغرس فى الثلج مده ساعتين ويخدم معه أى صنف من أنواع البسكويت

ملحوظة اذا كان البرتقال بلديا يفصص بالسكينه بعد تقشيره لوجود خيوط كثيرة فى اللحمية ويصنع كالسابق ذكره

صلاتة أناناس طازجة

هو ان تحضر الاناناس الطازج ويقطع قطعتين بالطول ثم يقشر بالسكينة وبعـد تقشيره يخرج منه البذرة السوداء بحرف السكينة ويخلي من الوسط ايضا بالسكينة وبعـد ذلك تحضر سلطانية ويقطع قطعا مستديرة ويرص في السلطانية ويرش بسكر بودره مع جزء من المارسكينة ويغطى بورقة أجلاسيه ويغرس فى الثلج مـدة ساعتين ويخدم معه اي نوع من أنواع البسكويت

صلاتة الشمام هي مثل الصلاتة السابق ذكره

فريز رومانوف : أى فراوله : أي شليك رومانوف

هو أن تحضر اقة من الفراوله وتنظف من العنق وتغسل بمـاء بارد مراراً حتي تخلي من الحصي والتراب وتوضع على مصفاة بعد ان تجف من الماء ثم توضع في اناء من الصيني او الفخار ويرش عليها جزء من السكر البودره مع عصير ثلاث برتقالات وجزء من المارسكينة ثم توضع فوق الثلج مدة ساعة وبعد ذلك توضع الفراولة فى سلطانية من البللور وتكسي بصوص ملبا وترش بلوز فيليه محمص ويصب بدائرة كريم شانتلي «لباني» مضروبة بالسلك مع قليل من السكر وجزء من الفانيليا ويصب بكيس ببلبلة منقوشه ويقدم مع أى نوع من البسكويت

ملحوظة : يصح ان تقدم الكريمة في اناء آخر

فرومبواز رومانوف: مثل الشليك السابق ذكره وكذلك الجروزي دوبار والخوخ والكمثري

بيش كاردينال أي الخوخ

هو ان تحضر كيلو لبن حليب في كسارولة نظيفة وتضعه على النـار بداخله عود من الفانيليا ومقدار ١٥٠ جرام سكر + وبعد ان يغلي تضع له مقدار ١٠٠ جرام من التابيوكا مع استمرار التقليب بالسلك وبعد أن تسوى تغرف في سلطانية بللور أو فى صحن غويط وبعد أن يبرد يرص فوقه خوخ مسوى كومبوت ومجففا على فوطة ويكسى من أعلى بشراب فرومبواز ويرش بلوز فليه محمص ويقدم عند الطلب

بومب ابو قير Bombe abou kir

يبطن القالب من الارضية والجواب بجيلاني بالفستق ويملا من الداخل بموس برالينيه وممزوج ايضا بقليل من الفستق الاخضر المفرم ويصبر فى الثلج والملح

بومب افريكان Bombe africaine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالشيكولاتة ويملأ من الداخل بموس بالمشمش ويصبر في الثلج والملح

بومب ابريكوتين Bombe abricotine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من المشمش ويملأ من الوسط طبقات طبقة من الموس بالكرش وإخرى خفيفة من مربة المشمش مصفيه وطبقة من الموس حتي يملأ القالب


(رسم ١٤٥)
بومب أيدا

بومب أيدا Bombe Aida

تبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من الفراوله ويملا من الداخل بموس رائحة الكرش ويرسم بكريم شانتلي بعد أن يقلب في الصحن

بومب الميريا Bombe Almria

يبطن القالب من الارضية والجوانب برائحة الانيزيت ويملأ من الداخل بموس بعصير الرمان

بومب الهمبرا Bombe Alhambra

يبطن القالب بچيلاتي ڤانيليا ويملأ بموس بالفراوله وبعد ان يقلب فى الصحن يرص حوله فراوله مخمرة في السكر والكرش

بومب امريكين Bombe Americaine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فراوله ويملأ من الداخل بموس يوسف افندي وبعد أن يغرف في الصحن يرسم القالب بچيلاتي من الفستق

بومب أندا لوز Bombe Andalouse

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي المشمش من الداخل

بومب ارلزين Bombe Arlésienne

يبطن قالب مربع من الارضية والجوانب بچيلاتي كريم برائحة الكرش ويملأ من الداخل بموس من الخوخ

ممزوج معه قطعة صغيرة من الخوخ والمشمش مخمرة في السكرش وتغطى من أعلى بجلا ن كريم ويصبر في الثلج والملح وعند الطلب يقلب على فوطه ويوضع من أعلى فى الوسط خوخه من الجيلاتي وحولها أربعه ورقات من السكر مطبوعه على فرمه من الرصاص ويرسم من الجوانب بالكيس بجيلاتي من الخوخ ملونه قليل باللون الاحمر بلبلة منقوشه

بومب باتاڤيا — Bombe Batavia

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي أناناس ويملأ من الداخل بوس بالفراوله ممزوج معه جنزبيل مسكر مقطع قطعا صغيرة

بومب بوردالو — Bombe Bourdaloue

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي كريم ڤانيليا ومن الداخل بوس برائحه الانيزيت وبعد ان فى الصحن يرسم بالبنفسج المسكر

بومب بريزلين — Bombe Brésilienne

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتى اناناس ويملأ من الداخل بوس ڤانيليا ممزوج معه مقداراً مثل الاناناس المسكر مقطع قطعا صغيرة وقليلا من الروم

بومب كمارجو — Bombe Camargo

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتيبالقهوة ويملأ من الداخل بوس ڤانيليا

بومب كاردنال — Bombe Cardinal

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى الجروزى او الفرومبواز ويملا من الداخلبوس برالينية

بومب سيلان — Bombe Ceylan

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي القهوة ومن الداخلبوس بالروم

بومب شاتو بريان — Bombe Chateaubriand

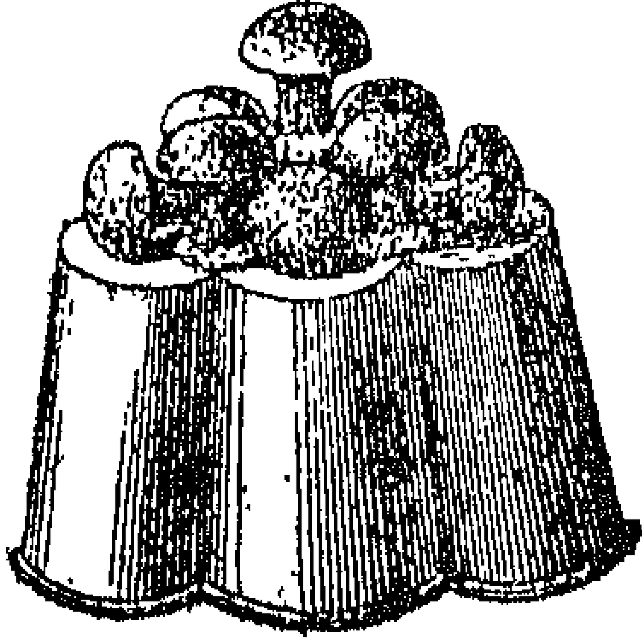
يبطن القالبمن الارضية والجوانب بجيلاتي المشمش ومن الداخل بوس ڤانيليا

بومب كلارانس — Bombe Clarence

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى الاناناس ومن الداخل بوس البنفسج

بومب كلومبيا BombeColombia

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برائحة الكرش ومن الداخل بموس من الكمثرى وبعد ان يخلي من القالب يرسم بكريز مسكر


رسم (١٤٦)
بومب كليوباتره

بومب كليوباتره Bombe Cléopatre

يبطن قالب مضلع من الارضيه والجوانب بجيلاتي من المشمش ومن الداخل بموس بالمارسكينة وممزوج معه لوز براليئية مسكر وبعد ان يقلب القالب على فوطه يرسم من أعلى برؤوس الشامبنيون من الجيلاتي او من المارنج سويس حسب رأى الصانع

بومب كوبليا Bombe Coppela

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي من القهوه ويملا من الداخل بموس براليئية

بومب دام بلانش Bombe Dame Blanche

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي ڤانيليا ومن الداخل بموس بخلاصة اللوز

بومب دانشيف Bombe Danicheff

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى من القهوة ويملأ من الداخل بموس برائحة الكرش

بومب ديابل روز Bombe Diable rose

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى فراوله ومن الداخل بموس برائحة الكرش وممزوج بقطع من الكريز مخمرة فى الكرش

بومب دبلومات Bome Diplomate

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى ڤانيليا ويملأ من الداخل بموس المارسكينة وممزوج معه فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة فى المارسكينة

بومب دوشيش Bombe Duchesse

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي الاناناس ويملا من الداخل بموس من الكمثرى ورائحة الكرش

بومب فانشو Bombe Fanchon

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي برالينيه ويملأ من الداخل بموس برائحة الكرش ويمزج معه ملبس بالقهوة

بومب فيدورا Bombe Fédora

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي البرتقال ويملأ من الداخل برالينيه

بومب فلورانتين Bombe Florentine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فرومبواز او فراولة ويملأ من الداخل بموس برالينيه

بومب فورموزا Bombe Formosa

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي ڤانيليا وتملأ من الداخل بموس بالفروالة ممزوج بالفراولة مقطعة قطعا صغيرة

بومب فرانسيو Bombe Francillon

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من القهوة ومن الداخل بموس من الشامبانيا

بومب فروفرو Bombe Frou-Frou

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي ڤانيليا ويملأ من الداخل بموس بالروم ممزوج بالفواكه المسكرة مقطعة قطعا صغيرة

بومب جران دوشيس Bombe Grande Duchesse

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي الكمثرى ويملأ من الداخل بموس الاشارتليز

بومب هولانديز Bombe Hollandaise

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى الكمثري ويملأ من الداخل بموس برائحة الكيراسون

بومب چافا Bombe Jaffa

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى برالينية ويملأ من الداخل بالبرتقال

بومب چابونيز Bombe Japonaise

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاتى الخوخ ويملأ من الداخل بموس بالشاي

بومب چابونيز Bombe Japonaise

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالشاى ممزوجة بالروم ويملأ من الداخل بموس من الفستق ممزوج بها كارو مقطع قطعا صغيرة ومرشوش بالشارتريز وبعد ان يغرف في الصحن على فوطه يرسم من اعلاه بچيلاتي يوسف افندي ويرص حوله من الجوانب فصوص يوسف افندى مجلسه بالسكر

بومب چابونيز Bombe Japonaise

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من الفستق ويملأ من الداخل بموش من الكمثري ممزوج معه قطعة صغيرة من الكمثري المخمرة في المارسكينة وبعد ان يقلب القالب في الصحن يرسم من اعلى بچيلاتي ڤانيليا بالكيس وقطع من الكمثرى والكريز

بومب چان دارك Bombe Jeane d'arc

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي ڤانيليا ويملأ من الداخل بموس بالشيكولاتة وممزوج مع لوز براليني

بومب چوزفين Bombe Josephine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من القهوه ويملأ من الداخل بموس بالفستق

بومب مادلين Bombe Madeleine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي باللوز ويملأ من الداخل بموس برائحة الكرش وممزوج بالفواكه المسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة فى الكرش

بومب مالتيز Bombe maltaise

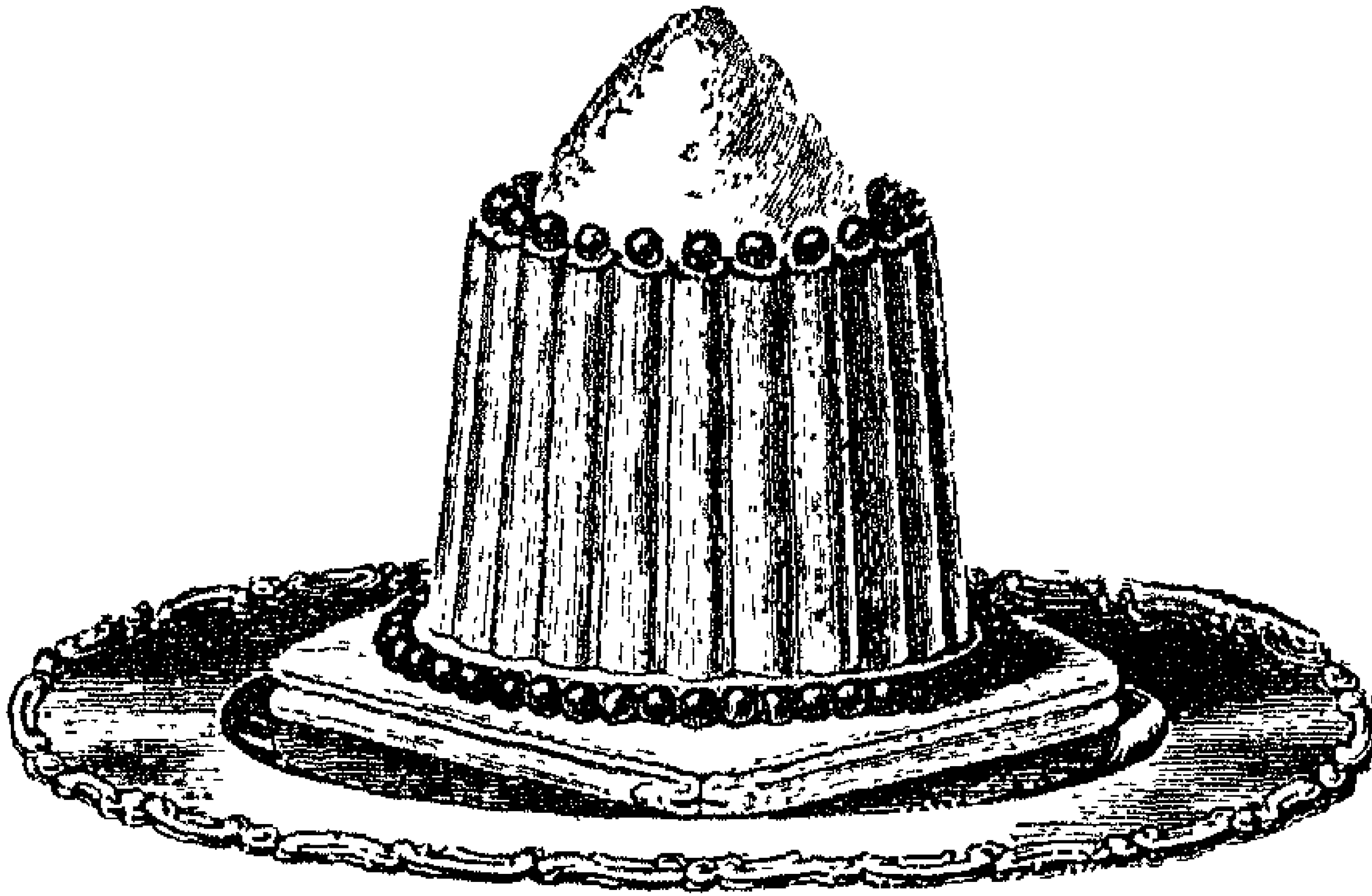
يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاتي البرتقال ويملأ من الداخل بكريم شانتلي برائحة اليوسف افندى

بومب مارشال Bombe maréchale

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فراولة ويملأ من الداخل طبقات طبقه من الموس بالفستق واخرى من الموس بالڤانيليا وطبقة ثالثة من الموس بالبرتقال

بومب ليڤانتي Bombe Levantine

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاني باللوز ويملأ من الداخل بموس برالينية ويغرف على فوطة ويرص حوله من الدائر تارتليت صغيره بسكويت مسوي أو في كيس من الورق ويلمع بالمربه ويصب فوقه هرم بالكيس من الچيلاني باللوز كما هو موضح في الرسم



(رسم ١٤٧) بومب ليڤانتي

بومب مارجو Bombe Margot

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاني باللوز ويملأ من الداخل بموس بالفستق وبعدان يقلب في الصحن برسم بچيلاني بالڤانيليا

بومب ماري لويز BombeMarie Louise

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاني فرومبواز ويملأ من الداخل بموس ڤانيليا

بومب ماتيلدا Bombe Mathilda

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاني بالبرتقال ويملأ من الداخل بكريم شانتلي ممزوجه بلوز برالينية موضوعة طبقات طبقة من الكريمه وأخرى من المشمش مقطع قطعا صغيرة

بومب ماركيز Bombe Marquise

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاني الخوخ ويملأ من الداخل بموس ڤانيليا

بومب ماتيلدا Bombe Mathilda

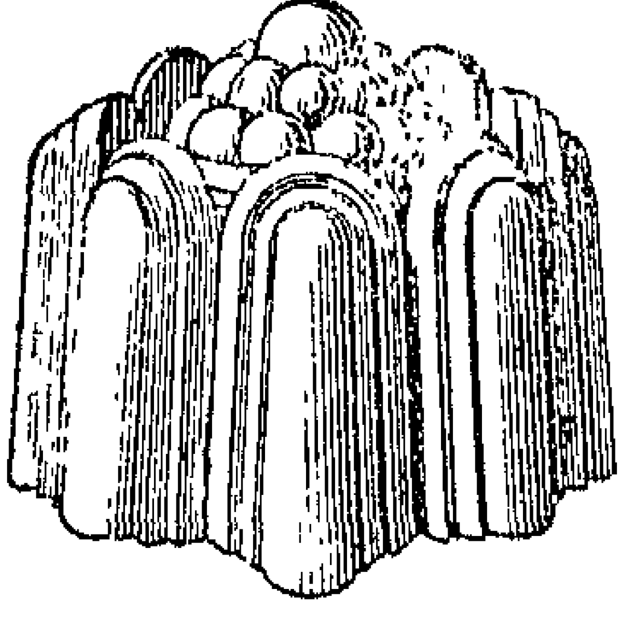
يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاني القهوة ويملأ من الداخل بموس بالمشمش

بومب ميديسي Bombe Médicis

يبطن القالب من الارضية والجونب بچيلاني الكونياك ويملأ من الداخل بموس فرومبواز

بومب ميرسدي Bombe Mercédés

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاني المشمش ويملأ من الداخل بموس برائحه الشارتليز



(رسم)
بومب مينيون

بومب مينيون Bombe mignon

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى المشمش ويملأ من الداخل بموس بالبندق

بومب مس هليت Bombe Miss Helyett

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى فرومبواز ويملأ من الداخل بموس ڤانيليا

بومب موجادور Bombe Mogador

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي بالقهوة ويملأ من الداخل بموس برائحة الكرش

بومب مولداف Bombe Moldave

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلا الاناناس ويملأ من الداخل بموس برائحة الكران

بومب مونت مورنسي Bombe Montmorency

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برائحة الكرش ويملأ من الداخل بموس بالكريز و بعد ان يقلب القالب في الصحن يرسم من الدوائر بكريز مسكر

بومب موسلين Bombe Mousseline

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى فراوله ويملأ من الداخل بكريم شانتلي ممزوج معها فراولة بوريه

بومب نابات Bombe Nabab

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينيه ويملأ من الداخل بموس بالشامبانيا ممزوج معه فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة في الكرش

بومب نيلسكو Bombe Nélusko

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينيه ويملأ من الداخل بموس بالشيكولاتة

بومب نيرو Bombe Néro

يبطن قالب بيضاوى من الارضية والجوانب بجيلاتى ڤانيليا بالكرامة ويملأ من الداخل بموس ڤانيليا ممزوج معه شيكولاته ملفوفة مثل البندق وبعد ان تصبر في الثلج والملح مدة ساعتين يقلب عند الطلب فى صحن مستدير فوق قاعدة من الجنوار ويكسى بطبقة خفيفة من المارنج الطليانى ويوضع فوقه من اعلى قطعة من عجين النوى مسواه فى تارتليت صغير ومبطنة بمربة المشمش مجاسة ويرسم من الدائر بالمارنج بيلبه منقوشة بالكيس وتدخله في فرن حامية لاجل أن تورد المارج قليلا وعند خروجه من الفرن توضع مقدارا من الروم فى قلب التارتليت التى فوق القالب وتولعه عند المائدة

بومب نسلرود Bombe Nesselrode

تبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى ڤانيليا ويملأ من الداخل بكريم شانتلي ممزوجة ببوريه ابو فروه

بومب أوديت Bombe oddette

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى ڤانيليا ويملأ من الداخل بموس برالينيه

بومب اوديسا Bombe odessa

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى المشمش ويملأ من الداخل بموس من الفراولة

بومب أورينتال Bombe à l'Orientale

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالجنزبيل ويملأ من الداخل بوس من الفستق

بومب باتريسيين Bombe Patricienne

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى ڤانيليا ويملأ من الداخل بموس بالشيكولاته ممزوج معه لوز برالينيه

بومب بيتى دوك Bombe Petitr Duc

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى فراولة ويملأ من الداخل بموس بالبندق وممزوج معه مقدارا من الجروزي الاحمر

بومب بومبارد Bombe Pompadour

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالاسبرج ويملأ من الداخل بموس بالرمان

بومب ريشلييه Bombe Richelieu

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالروم ويملأ من الداخل بموس بالقهوة وبعد أن يغرف يرش بقليل من البن الصحيح

بومب روزيت Bombe Rosette

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى ڤانيليا ويملا من الداخل بكريم شانتلي ممزوج معها مقدارا من الجروزي الصحيح

بومب الارويال Bombe à la Royale

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالكرش ويملأ من الداخل بموس بالشيكولاته برالينية

بومب سان لود Bombe Saint Laud

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فرومبواز ويملأ من الداخل بموس من الشمام وكريم شانتلى طبقات

بومب سانتياجو Bombe Santiago

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالكونياك ويملأ من الداخل بموس بالفستق

بومب سليكا Bombe Sélika

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينية ويملأ من الداخل بموس برائحة الكيراسون

بومب ستيروجوف Bombe Strogoff

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالخوخ ويملأ من الداخل بموس بالشامبانيا

بومب سوكسى Bombe Succés

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى المشمش ويملأ من الداخل بكريم شانتلي بالكرش ممزوج معها قطع صغيرة من المشمش

بومب سلطان Bombe Sultane

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالشيكولاته ويملأ من الداخل بموس برالينيه

بومب سوزان Bombe Suzanne

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالروم وملونه باللون الاحمر قليلا ويملا من الداخل بموس ڤانيليا وممزوج معه جروزي أحمر صحيح

بومب تورتوني Bombe Tortoni

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي براالينيه ويملا من الداخل بموس بالقهوة ممزوج بقليل من اللبن الصحيح

بومب توسكا Bombe Tosca

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي المشمش ويملا من الداخل بموس بالمارسكينة ممزوج بالفواكه مقطعة قطعاً صغيرة وبعد ان يغرف في الصحن يرسم چيلاتي بالليمون

بومب تروكادرو Bombe Trocadéro

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاتي البرتقال ممزوج معها قشر برتقال مسكر مقطع قطعا رفيعة ويملا من الداخل بكريم شانتلي طبقات طبقة من الكريمه واخرى من الجنواز باللوز أو البندق ومرشوش عليه قليلا من الشراب برائحة الكيراسون ويرش فوق كل قطعة من الجنواز مقدارا من قشر البرتقال المسكر مقطع قطعاً رفيعة

بومب توتي فروتي Bombe Tutti-Frutti

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بچيلاتي فراولة ويملا من الداخل بموس بالليمون ممزوج بالفواكه المسكرة مقطعة قطعا صغيرة

بومب الافالانساي Bombe à la Valençay

يبطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي براالينيـة ويمـلا من الداخل بكريم شانتلي ممزوجة بالفروامبوز

بومب ڤانسيين Bombe Vénitienne

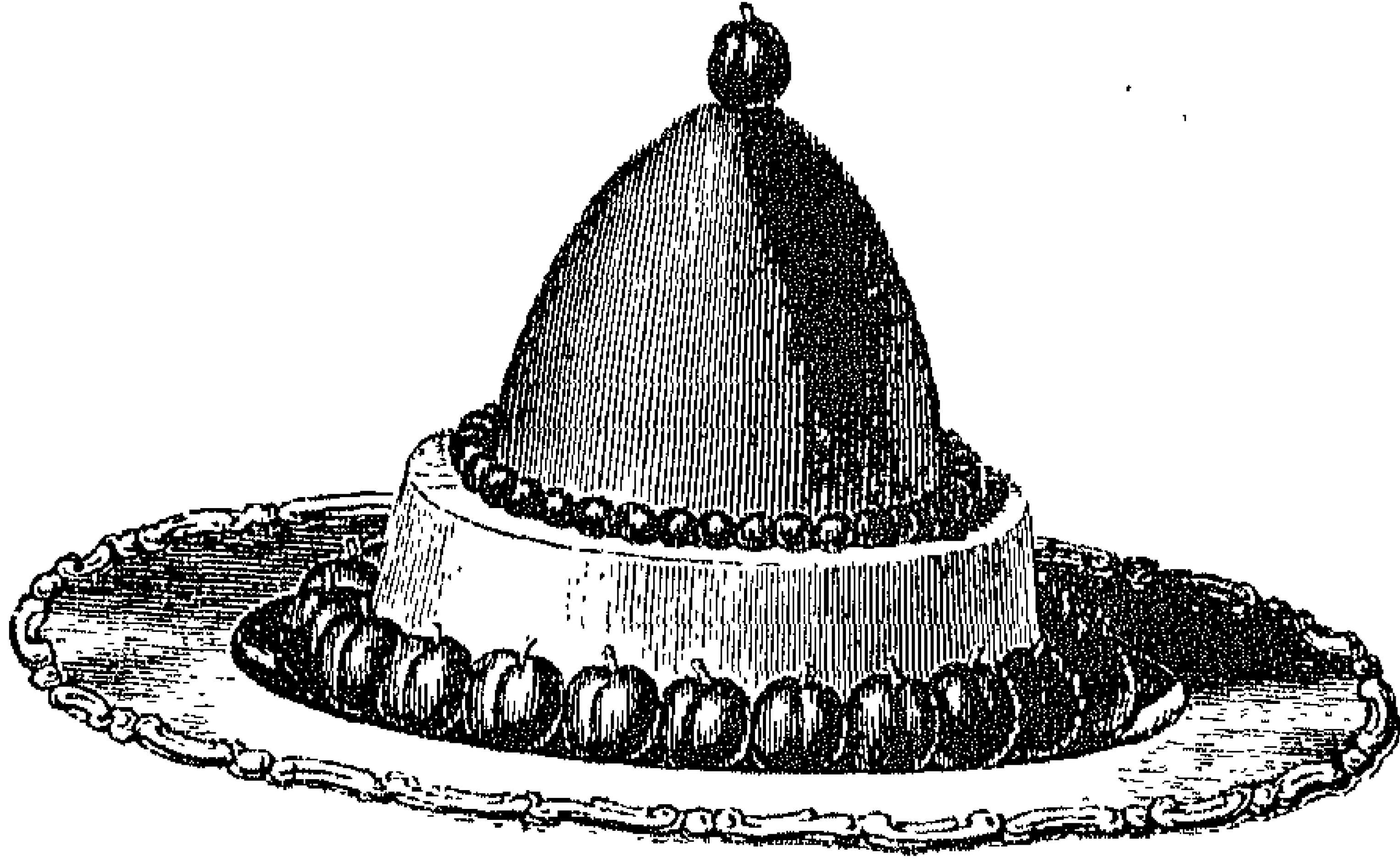
يبطن القالب من الارضيه والجوانب النصف چيلاتي ڤانيليا والنصف الاخر چيلاتي فراوله ويملأ من الداخل بموس بالكرش والمارسكينه

بومب ڤيكتوريا Bombe Victoria

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي فراوله ويملا من الداخل بجيلاتي بلومبية

بومب زامورا Bombe Zamora

يبطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي بالقهوه ويملا من الداخل بموس برائحة الكرسوان



(رسم ١٤٩) بومب سيسليين

بومب سيسايين Bombe Sicilienne

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي ابو فروة ويملا من الداخل بموس فانيليا وعند الطلب يقلب في الصحن على فوطة ويرص حوله من الدائر أكياس من الورق مملوءة بالفواكه المسكرة ابو فروة جلاسية وقطعة من اعلى كما هو موضح في الرسم

سوفليه اجلاسيه Soufflé glacé

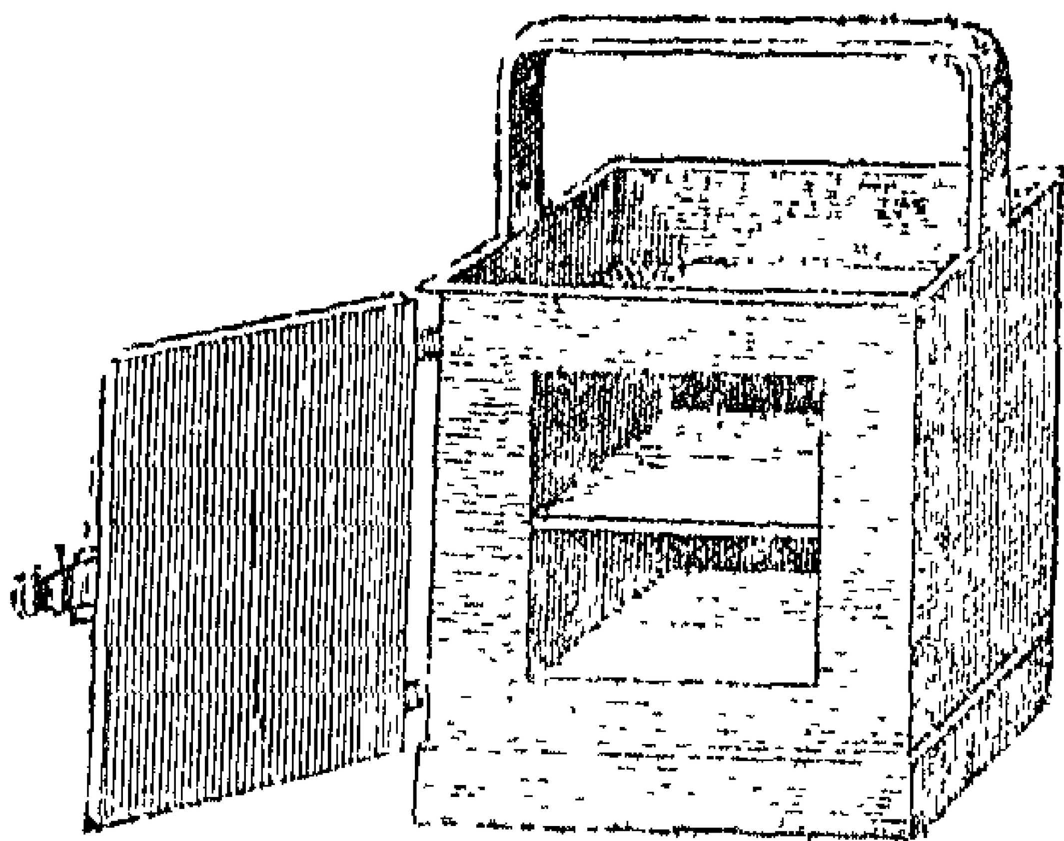
وهو ينقسم على قسمين

السقم الاول : — وهو يتركب من موس ڤانيليا كالسابق شرحه ويضاف له بدلا من الڤانيليا خلاصه القهوة أو يضاف له شيكولاتة

القسم الثانى : وهو يتركب من الفواكة : تجهز مارنج طلياني كالسابق توضيحها في أنواع المارنج وهو يتركب من بياض ١٠ بضات من البيض الكبير ، بياض ١٤ بيضة من البيض المتوسط ، ٥٠٠ جرام سكر وتوضع على الثلج حتى تبرد ويضاف لها رائحه حسب الطلب وتضيف عليها مقدار نصف لتر بوريه من اى نوع من الفواكة ونصف لتر كريمه مضروبه جيدا

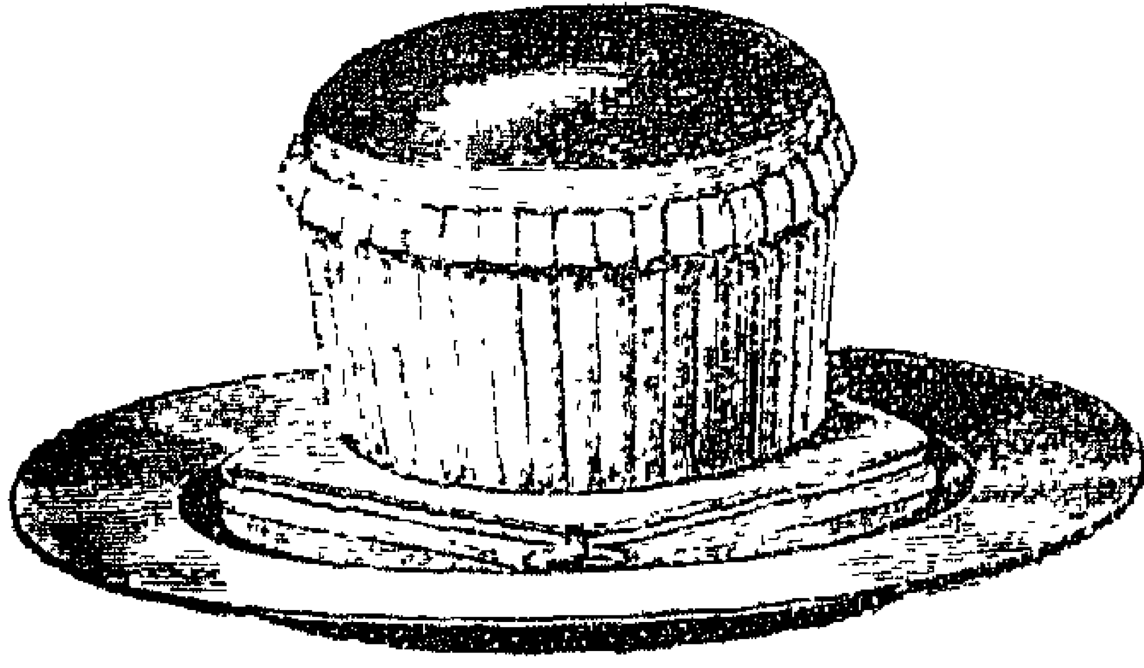
كيفيه تعبئة السوفليه

هو ان تحضر كوكي مخصوص من الفخار الابيض او من الورق الكرتون وتلصق بأعلى الكوكي ورقه اجلاسيه تعلوه بمقدار ٢ سنتيمتر ثم تملأة بالكريمة من اي نوع مثلا بموس ڤانيليا ثم يوضع في دولاب مملوء من جوانبة ومن اعلاة بالثلج والملح مدة ساعتين على الاقل وعندذلك تخرج الكوكي من الثلاجه وتنزع الورقة التى اعلاة وتصير الكريمه عالية من الكوكى مقدار ٢ سنتى ويرش من اعلى بلوز برالينيه ناعم ويرص على فوطة ويخدم في الحال وتتغير على عدة انواع ويصح ان يعبأ فى كوكي كبير من الفخار او من الورق



(رسم ١٥٠) دولاب الجيلاتى

سوفليه اجلاسيه اوفريز Soufflé glacée au fraise


(رسم ١٥١) سوفليه اجلاسية اوفريز

هو ان تحضر صحن من الفخار الابيض وتلصق باعلاه ورقة مثل السكوكي ويملا بتجهيزات سوفلية بالفوا كه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

بسكويت اجلاسيه Biscuit glacé

وهو ان تحضر مقدار صفار ١٢ بيضة من البيض الكبير ، ١٥ اذا كان البيض متوسط وتوضع في باسين المخصص لضرب البيض او حله بيضاويه وتضع عليها ٥٠٠ جرام سكر بودرة وتضرب بالسلك على ظهر الوابور تحت منها ماء ساخن حتي يسوى صفار البيض ويصير مثل الجنواز وترفعه بعيدا عن النار مع استمرار الضرب بالسلك حتى يبرد ثم تضيف عليها مقدار ٢٥٠جرام مارنجة طلياني الموضحة في انواع المارنج ولتركريمه مضروبة جيدا وهكذا كيفية تجهيز البسكويت اجلاسيه وهو يتغير باضافة أي جزء من الشيكولاته أوالفراولة وأي نوع من الفواكه.
اما كيفية تعبئته في القوالب هو أن تحضر القوالب المخصصة للبسكويت وهى مستطيلة بعرض ٥ سم وبطول ١٥ سنتى وله غطاء انوهو دائما يصنع علي ثلاثة أنواع مثلا فى الغطاء الاسفل فراوله وفي الغطاء الاعلى بنفسج وفي الوسط ڤانيليا ويغطى ويدفن فى الثلج والملح مدة ساعتين ونصف أو ثلاثة ثم تخرجه من الثلج ويغسل بماء بارد وتفتح الغطاء ان وتخرج منهما الجيلاتى قطعة واحدة وتقطع منها بالعرض بسمك ٢ سنتى وتلف كل قطعة بورقة اجلاسيه وترص في الثلاجة وحولها الثلج والملح أى ترص فى الثلاجه التى تشبه الدولاب أى فى علبة الجيلاتى والثلج والملح من الدائر وتغطي لوقت الطلب وعند الطلب تفتح من الورقة وترص على فوطة أو على قاعده من السكر أو الجنواز حسب الطلب

بسكويت اجلاسيه مركيز Biscuit glacé marquise

هو ان تحضر تجهيزات البسكويت اجلاسيه السابق ذكره برائحة الكرش ويوضع في القالب طبقات طبقة من هذه التجهيزات وطبقة من الفراولة ممزوجة بالكريمة ويغطي القالب بورقة اجلاسيه وكذلك بالغطاء ويصبر داخل الثلج والملح مدة ساعتين على الاقل وبعد ذلك يرفع من الثلج ويغسل بالماء البارد ويقطع قطعا متساوية ويرص فى صحن على الفوطة او على قاعدة من السكوركنتي او البند اسبانيا

بسوكويت اجلاسيه مونت بلا Biscuit glacé mont blanc

تبطن أرضية القالب بتجهيزات الموس بالروم وطبقة أخري بالموس ممزوجا بالبورية أبو فروة ومن أعلى طبقة من الموس بالڤانيليا ويصبر في الثلج ويقدم كالسابق ذكره

بسكويت أجلاسيه ألا نابوليتين Biscuit glacé à la Nabolitaine

وهو أن تبطن أرضية القالب بموس الفانيليا وفي الوسط موس بالفراوله ومن أعلى موس برالينيه ويصبر فى الثلج والملح ويقدم كالسابق ذكره

بسكويت أجلاسيه سيجورد Biscuit glacé . Sigurd

يغرس فى أرضية القالب طبقة من الموس بالفراوله ومن أعلى طبقة موس بالفستق ويصبر فى الثلج كالسابق وبعد ذلك يقطع قطعاً مربعة متوسطة ويلصق على كل قطعة من الجهتين قطعة من البسكويت جوفريت وتقدم كالسابق

كوب أنتينى Coupes d Antigny

وهو أن تملأ مقدار ¾ كوبة المخصص للجيلاتي بالفراولة ممزوج بالكريمة الطازجة ويوضع من أعلى نصف خوخه مسواة بالشراب وتغطى من أعلى سكر غزل البنات

كوب كلوكلو Coupes Clo Clo

وهو ان يوضع في الكوبة ملعقة من جيلاتى الفانيليا وترش بقطع من أبوفروه اجلاسيه مخمرا فى المارسكينة ويوضع من اعلى ابوفروه صحيحا في الوسط ويصب من حولها كريم شانتلي ممزوجة بالبورية فراولة مصبوبة ببلبلة منقوشة

كوب دام بلانش Coupes Dame Blanche

وهو ان يملا مقدار ¾ الكوبة جيلاتي بخلاصة اللوز ويوضع من اعلى نصف خوخة مسواة في الشراب ويملا نصف الخوخة من اعلى ببروزي دي بار أبيض او بالكريز ابيض ويصب حوله من الداير بالكيس ببلبلة متوسطة بجيلاتى الليمون .

كوب دنيس Goupes de nicce

وهو ان تملأ مقدار ثلثين الكوب بجيلاتي القهوة وقليل من الروم وترش اعلى الجيلاتى بملبس بالقهوة ويوضع من اعلى الجيلاتي كريم شانتلى بالملعقة ويخدم في الحال

كوب ادناماي Coupes Edna may

وهو ان تملأ الكوب بجيلاتي كريم ڤانيليا وتغطي بكريز مسوي كومبوت وتغطي من أعلى بكريم شانتلي مصبوبة بالكيس بلونه احمر ببوريه فرومبواز

كوب اليزابت Coupes Elisabete

وهو ان تملأ الكوب بكومبوت بيجار وبرائحة الكرش وشيرى براندى ويصب فوقها كريم شانتلى بالملعقة وترش بقرفة مدقوقة خفيف

ملحوظة : يوجد البيجارو مسوى جاهز فى الزجاجات مثل الكريز عند البدالين

كوب اماكالفى Coupes Emma Calvé

تملأ نصف الكوب بچيلاتى كريم برالينيه ويغطي بكريز مسوى كومبوت برائحة الكرش ويكسي الكريز من اعلى ببوريه فرومبواز

كوب انچينى Coupes Engenié

يملأ نصف الكوب بچيلاتى ڤانيليا ممزوج بابو فروة اجلاسيه مكسر صغير وتغطى الچيلاتى بكريم شانتلى ويرش عليها بنفسج مسكر من اعلى

كوب الا فاڤوريت Coupes à la Favourite

يملأ الكوب مقدار النصف بچيلاتي كريم ڤانيليا برائحة الكرش والمارسكينه ويصب خيط رفيع بدائر الكوب من چيلاتى الاناناس ومن الوسط يصب بالكيس كريم شانتلي ممزوجة ببوريه فراوله

كوب چرمين Coupes germaine

يملأ نصف الكوب بچيلاتى الڤانيليا ويرش عليها كريز مسكر مخمر فى الكرش ويغطى الكريز من أعلى ببوريه مجفف من ابو فروة مثل الشعرية ويصب من الدائر بخيط رفيع بالكيس من كريم شانتلى

كوب جريساك Coupes gressac

تملأ الكوب مقدار النصف بچيلاتى كريم ڤانيليا وتوضع فوق الچيلاتى مقدار اثنين او ثلاثة بسكويت ما كارو مبلله فى لكرش ويوضع فوقها نصف خوخة مسواة كومبوت وتملا نصف الخوخه من اعلى بجروزى احمر دى بار ويصب حول الخوخة من الدائر كريم شانتلى بالكيس

كوب چاك Coupes gacques

وهو ان تملأ نصف الكوب منه جانب بچيلاتي والجانب الآخر بچيلاتي الفراولة وبينهما يملأ بماسدوان من الفواكه الطازجة مقطع قطعا صغيرة ومخمرة فى الكرش والمارسكينة والشراب

كوب مالميزون Goupes malmaison

يملأ الكوب بجيلاتى ڤانيليا ممزوج معها عنب مقشر خالى البذر ومن اعلى سكر فليه الذي يقال له (غزل البنات)

كوب مارجريت Coupes marguérite

وهى ان تملأ مقدار النصف الكوب جيلاتي فراوله ويوضع من الوسط نصف خوخة مسواه فى شراب الڤانيليا وتملأ من الوسط بكريم شانتلى مصبوبة بالكيس ويرص فى دائر الكوب من الجوانب مقدارا من الفراوله مخمر فى الكرش والسكر

كوب مكسيكيين Coupes Mexicaine

يملا الكوب بجيلاتى اليوسف افندي ممزوج بأناناس مقطع قطعا صغيرة

كوب بيتى دوك Coupes Petit duc

يملأ الكوب مقدار النصف جيلاتى ڤانيليا ويوضع في الوسط نصف خوخه مسواه بالشراب ويملأ من الوسط بجروزى أحمر دى بار ويصب حوله الخوخه من الدائر جيلاتى بالليمون

كوب ديف دي بيبي Coupes doeuf de bébé

تملأ الكوب مقدار النصف جانب جيلاتى بالاناناس والجانب الآخر جيلاتى بالفرومبواز وبين الاثنين بخط من الفراوله مخمر قليلا فى عصير البرتقال والسكر ويصب فى دائر الكوب بالكيس كريم شانتلى ويرش عليها بنفسج مسكر

كوب مادام سان جين Coupes Madame Sans géne

يملأ الكوب مقدار النصف بجيلاتي من الڤانيليا ويوضع من الوسط ملعقة جروزي احمر دي بارو ويغطى بملعقة شانتلي

كوب توتي فروتي Coupes Tutti Foutti

ترش في أرضية الكوب مقداراً من الفواكه المسكرة مقطعة قطعاصغيره مخمرة فى الكرش والمارسكينة ويملا القالب بجيلاتى فراوله وأناناس وليمون موضوعة طبقات وبين كل طبقة يرش بالفواكه المسكرة

كوب ڤينو Coupes

تملأ الكوب مقدار النصف بجيلاتي ڤانيليا ويوضع في الوسط نصف خوخةمسواه بشراب الڤانيلياوموضوعة فوقها واحدة من الفراوله لونها أحمر ويصب حول الخوخه بالكيس كريم شانتلى

كافيه اجلاسيه Gafé Glacé

هو أن تجهز مقدار لتر قهوة فرنساوى وتضيف عليه مقدار أربعة لتر لبن حليب ونصف كيلو سكر ويصفى من الشنوار أو الشاشه وتضعه في اناء من الصينى وتضع حوله مقدارامن الثلج حتي يبرد جيداً ويقدم منه عند الطلب

كافيه أجلاسيه ألاكريم Café Glacé à la Créme

وهو كالسابق ذكره ويضاف عليه مقدار ٢ كيلو كريمة لبانى

شكولاته أجلاسيه Chocolata Glacé

هو ان تذيب مقدار ٢٥٠ جرام شكولاته فى مقدار نصف لتر شراب وزن ٢٨ بميزان السكر وتضيف عليه ايضا مقدار ٣ لتر لبن حليب ونصف كيلو كريمه لبانى وتصفي وتوضع فوق الثلج لاجل أن تبرد جيداً وتقدم عند الطلب

بونش أجلاسيه بريـنطانيير Bunch Glacé Printanier

هو أن تحضر لترين من الشراب بوزن ٢٨ بميزان السكر ثم تضيف عليه ¼ لتر عصير فراوله وعصير برتقالتين وليمونتين وتمزج جيداً باليد مع الشراب وتضيف عليه مقدارا من الماء حتى يصير بنسبة ٢٠ بميزان السكروتضيف عليه كأس من الروم وكوبة من الشامبانيا وتصفى وتدور في ماكينة الجيلاتي وبعد أن ينتهي تمزج معها بياض اثنى عشر بيضة مضروبة مارنج وعند الطلب تقدم في كبايات مخصصة للجيلاتي

سوربيه أو لكير Surbé au Lecure

هو ان تحضر مقدار ٣ لتر من الشراب وزن ١٧ بميزان السكر مع عصير ليمونتين اضاليا أو خمس ليمونات بلدي وتضيف عليه مقدار كوبة مارسكينه وتصفى وتمزج فى ماكينة الجيلاتي وعند ما تنتهى تمزج معه بياض عشرة بيضات مضروبة مارنج وعموم اصناف الليكير مثل الكرش أو المارسكينة أو الكير اسون وخلافهما بهذه الكيفية

سوربيه بالشامبانيا Surbé au Champagne

هو ان تحضر مقدارا من الشراب وزن١٧ بميزان السكر وتضيف له عصير ثلاثة ليمونات بلدي وعصير

برتقالتين وتضيف عليه زجاجة شامبانيا وزجاجة صودا وتصفى وتمزج معها بياض اثنى عشر بيضة مضروبة مارنج وتعبأ فى كوبايات عند الطلب

جرانيته ليمون Geyraniti au Ciron

هو ان تحضر مقدار ٣ لتر من الشراب وزن ١٤ بميزان السكر وتضيف عليه عصير ستة ليمونات بلدي وتمزج باليد ثم تصفى في ماكينه الجيلاتى وتضيف لها مقدارا من الثلج والملح من الجوانب وتقلب مراراً بالاسباتول حتى تتجمد وبهذه الكيفية تصنع عموم الفواكه الموافقة لعمل الجرانيته

جرانيته كافيه Geyraniti au Café

هو أن تجهز لتر قهوة وتضيف عليه أربعه لتر من الشراب وزن ١٦ بميزان السكر وكيفية الاستعمال مثل السابقة تماما

استعمال فنضان الباتادماند Pate de Mande Fondant

وهي عجينة البات دماند فنضانت السابق ذكرها واستعمالها كما يأتى

هو ان تحضر فرم مصنوعة من الكبريت والجبس المخصصة لعمل هذه العجينة واذا اردت صنع صنف ممزوج باى نوع من الروائح فتأخذ قطعة من عجين اللوز الفنضان وتضيف لها الرائحة واللون المطلوب وكل رائحة على حسب لونها ثم تقطعها قطعا صغيرة وتوضعها فى الفرمة كل قطعة منها في ثقب وتضع في النصف أي قطعة من الفواكه المسكرة وتطبق الاثنين على بعضهما فتجد ان القطعة اخذت شكل مطبوع وهكذا حتي ينتهي وتترك يوم او اثنين ثم توضعها في الكنديته الباردة السابق ذكرها مدة أثنى عشر ساعة ثم ترفع علي جرليه ويفرد عن بعضه حتى يجف

اساس بستليه الصمغ Le Prépairér Pastilles de gomme

هو ان تحضر مقدار خمسة كيلو صمغ ويوضع فى كسارولة عاليه وتضيف عليه مقدار خمسة لتر ونصف من الماء وتوضع علي نار هادئة مع استمرار التقليب حتى ينك ثم يصفي بشنوار ويوضع في باسين الاستيم ويوضع تحت الاستيم ماء ساخنة فى حلة اخرى ثم تلف حول الاستيم خرقة من القماش لاجل حبس البخار وعندما يغلى الاستيم تضع مقدار اربعة كيلوا سكر مع ٣ لتر ماء مع اضافت ٢٥٠ جرام عسل البطاطس ويغلي السكر ويصفي مرة ثانية على النار ويغلي حتي يكسر ثم يضاف على الصمغ ويقلب ويترك حتي يغلي الصمغ مع السكر وعندما يغلى يرفع عن النار ويترك مدة ساعة ونصف بعيداً عن النار ثم ترفع الرغوة التى على الوجة وهذه الطريقة يصنع منها الاصناف الاتية :—

بستليه الفروامبواز Pastilles de Fremboise

هو ان تجهز من اساس بستلية الصمغ السابق ذكرها وتضيف عليها رائحة الفروامبواز وجزء من اللون

الاحمر ويصب في طبلية النشا كما سبق ذكره ثم يصب النشا بفرمة جبس نصف بيضاوي ويترك لثاني يوم في مكان جاف وفي اليوم الثاني يرفع على منخل وينظف بفرشة ويقص منه الزيادة وبعد ذلك يوضع في الكنديته الباردة السابق ذكرها ثم يترك مدة ستة ساعات وبعد ذلك يقلب علي جريبه ويفرد عن بعضه حتى يجف

بستليه البنفسج — Pastilles de Viollette

وهى مثل بستلية فرومبوازيل تضيف على اساس البستليه السابق ذكرها جزء من رائحة البنفسج وجزء من لونه والاستعمال كالسابق شرحه .

بستليه الليمون — Pastilles de Limon

وهى مثل بستليه الفرومبوازيل تضيف على اساس البستلية السابق ذكره جزء من روح الليمون وجزء من لون صفر والاستعمال واحد .

بستليه البرتقال — Pastilles de Oranges

هي مثل بستلية الفرومبواز انما فقط تضيف على اساس البستلية السابق ذكرة روح البرتقال ولون البرتقال والاستعمال واحد

بستليه كلبتس — Pastilles Calubts

وهي مثل بستيلية الفرومبواز بل تضيف على اساس البستليه السابق ذكرة روح شيح وجزء لون اخضر والاستعمال واحد

رجليز وهو العرقسوس — Reglisse

هو ان تحضر مقدار سته كيلوا ونصف صمغ وتضيف عليه مقدار عشره لتر ماء فى اناء كبير وتضع عليه نصف كيلو عرق سوس ويفلت على نار هادئه ثم يصفى فى باسين الاستيم ويوضع تحت الاستيم ماء ساخن فى اناء اخر ثم يلف حوله خرقه من القماش لاجل حبس البخار وتسوى مقدار ٣ كيلوا سكر مع اثنين لتر من الماء على النار ويصفى ويرد ثانيا على النار حتي يكسي ويضاف على الصمغ في الاستيم ويقلب ويترك حتي يغلي ثم يرفع عن النار ويترك مدة ساعه ونصف بعيدا عن النار وبعد ما يبرد ترفع من على وجهه الرغوة وتضيف له رائحه التفاح وبصب فى النشا كما سبق ذكرة في صب النشاوتالف حتي تكون صغيرة مثل المليم ويترك لثانى يوم وفى اليوم الثاني يرفع من النشا وينظف بالفرشة ويقص منة الزبده وبعد ذلك يدهن بزيت اللوز لاجل لمعانه

سينسن — Sencene

وهو مثل جليز في استعماله بل تضيف له روح سينس بدلا من رائحة التفاح

« انواع الشكولاتة »

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو شكولاته كوڤرتير وتوضع في كسارولة وتفك على نار هادئة جدا وتضيف عليها مقدار خمسين جرام زبدة كاكاو (بردى كاكاو) وبعد ذلك تصفى بمنخل سلك على رخامة نظيفة وتقلب بملعقة حتى تبرد على الكسارولة ثانياً وتوضع في كسارولة اخري بها ماء دافيء قليلا ويلاحظ اذا زادت درجة الحرارة ابيض لونها . وهكذا الشكولاته تستعمل لانواع كثيرة يصنع منها شكولاته القرفه ويكسي بها العنوان وخلافه كما سيوضح بعد

شكولاته نوجه

وهو أن تجهز النوجه كما سبق التوضيح وتوضع على الرخامة ويفرد بالمرداة مع رشه بالسكر البدره من أعلا ومن أسفل حتي يصير سمكها ٣ سنتى وتقطع قطعا متساوية وتغطس القطعة في الشكولاته وترفع بالشوكه المخصصه بالشكولاته ويرص على لوح من الصفيح وهكذا حتى ينتهى جميعها ويلاحظ في فصل الصيف أن توضع في ثلاجة وفي فصل الشتاء تبرد طبيعى

كراميل مو او شيكولاتة — Caramel mou au Chocolat

وهو السابق شرحه ويقطع قطعا مستطيله بطول اربع سنتى متر وبعرض ثلاثة سنتى متر ويكسي بالشكولاتة جوڤرتير السائله مثل شكولاته النوجا

اناناس مسكر او شيكولاته — Ananas Congis au Chocolat

وهو ان تكسي الاناناس المسكر السابق ذكره وتقطعة قطعاً متوسطة ويكسى بالشكولاتة جوڤرتير السائلة مثل شكولاته النوجا

لـكير او شيكولات — Boubon le Ciarr

هو ان تضع عموم اصناف اللـكير المصبوب في النشا السابق ذكرة وينظف جيدا ويكسى بالشكولاته جوڤرتير السائله مثل شيكولاتة النوجا

فنضان او شيكولاته — Fondanau Choclat

جميع الفنضان المصبوب في النشا السابق ذكرة بعد تنظيفه جيدا يكسى بالشكولاتة جوڤرتير السائلة مثل شيكولاتة النوجا

ابو فروه مسكر بالشكولاته — Marron entierau Chocolat

هو ان تحضر ابو فروة المسكر السابق ذكرة ويكسى بالشكولاته جوڤرتير السائلة مثل شيكولاتة النوجا

طريقة اخري : - هو ان تحضر ابو فروة وتضعه في ما كينة اللوز الحجر أو تدقه في الجرن دقا ناعما ويصفي بالمنخل ثم تضيف عليه مقدارا من السكر البودرة ويدعك باليد ويضاف عليه جزء من المارسكينه ويفرد على الرخامة ويرش عليه سكر بودرة بسمك ثلاثة سنتى متر ويقطع بالقطاعه على شكل هلالات صغيرة ويكسى بالشكولاته جوفرتير السائلة مثل شكولاتة النوجا

باتون اوشكولات Batton au Chocolat

وهو ان تجهز الجناش الشكولاتة السابق ذكرة وبعد ان يبرد فوق الثلج يعبا في كيس يبلبله سادة متوسطه وتاتى بكرتونة طولها نحو الاربعين سنتى وعرضها نحو الثلاثين سنتي ويفرد فوقها ورق اجلاسيه وتصب بالكيس سحب عصي بطول الكرتون بجوار بعضة وبسمك أثنين سنتى متر وتوضع في الثلاجة حتى تبرد ثم تسخن سكينة في ماء ساخن وتقطع قطعا متساوية طول اربعين سنتى متر وتكسى بالشكولاتة جوفرتير السائله مثل شكولاته النوجا وتضع من اعلى في الوسط قطعه من البنفسج المسكر ويمكن ان يضاف عليه قليلا من خلاصة القهوة ويسمى باتون كافية ويتغير على انواع كثيره والاستعمال واحدة

شكولاته تروف Chocolat Truffé

وهو كالسابق ذكره وتلف قطع صغيرة مثل البليه وتوضعه في ثلاجه حتى يبرد وتحضر الشكولاته الجرانه السابق ذكرها وتاخذ الشكولاته المبرومه وتدهن الواحد بعد الآخرى بالشكولاته جوفرتير السائلة وتبرم على الجرانه وهكذا حتي تنتهي

طريقة اخري

وهو أن تجهز سكر بودرة وعليه جزء من الكاكاو ويمزج ببعضه جيدا وتبرم الشكولاته فيه بدلا من التروف

روشيه باللوز أوشكولات Rouché auxomande au Chocolat

هو أن تأخذ من الشكولاته جوفرتير السائله وتضيف عليها جزء من اللوز الفليه محمص ويلف على بعضه وعندما يبرد تقطعه قطعا بالملعقة على شكل أهرامات صغيره على ورق اجلاسيه

روشيه بالبندق أوشكولات Rouché aux Noisétte au Ccocolat

وهو كالسابق تماما بل تكسر البندق المحمص الى قطع والاستعمال واحد

كريه بالبندق أوشكولات Carré Naisette au Chocolat

هو أن تفرم البندق بما كينة اللوز فرما ناعما وتأخذ منه الجزء الخشن ويضاف على الشكولاته جوفرتير السائلة ثم يفرد على ورقه اجلاسيه بسمك اثنين سنتى متر وعند ما يجف تقطعه قطعا مستطيلة بطول ثلاثة سنتي متر وبعرض ثلاثة سنتى متر

شكولاته جرانه لزم العمل — Le Chocolat grains

وهو أن تحضر مقدار نصف كيلوا شكولاته جوفرتير السائله السابق ذكرها مع مقدار ¼ لتر كاكاو سائل ويوضع فى باسين وعند ما تبرد تضيف عليها ٢٠٠ جرام سكر بودرة وجزء من الماء وتلف باليد حتى تتجمد ثم تحضر منخل سلك واسع وتوضعه فوق رخامه أو طرابيزة عليها ورقة اجلاسيه وتأخذ من الشكولاته وتوضعها في المنخل وتضغط بيدك عليها فى المنخل فيصير رفيع وتكون بعيده عن بعضها على الرخامة ويترك حتى يجف

شكولاته لاجل الجاتو — Le Chocolat Feuille

هو ان تحضر شكولاته جورتير السائلة السابق ذكرها في كسارولة وتترك حتي تبرد ثم تحضر ورقه اجلاسيه مستطيلة بطول اربعين سنتى متر وبعرض ثلاثين سنتى متر على الرخامة أو الطرابيزة وتفرد الشكولاته فوقها بسمك ½ سنتى باستعمال الاسباتول الحديد وتترك حتي تجف

شكولاته قرفه لزوم الجاتو — Le Chocolat Canel Paur Le gateau

وهو أن تجهز شكولاته جوفرتير السائله السابق ذكرها فى كسارولة وتترك حتى تبرد وتوضع على رخامة نظيفة وتفرد بالاسباتول الحديد بسمك ½ سنتي متر وعندما تجف تحضر سكينة مستطيلة رفيعه وتحز بها من الجنب مع جرها الي الآخر وبعد ذلك تبرم الشكولاته حتى تصير مثل القرفه الخشب وهكذا حتى تنتهي

عجين الكثيره — Pate de Ragan

وهو ان تحضر مقدار ٥٠ جرام كثيرة وهي تباع عند العطارين والاجزخانات ولونها ابيض ثم تغسلها غسلا جيدا وتضعها فى سلطانيه صيني وتغطى بالماء وتترك لثانى يوم وفي اليوم الثانى تصفى من المنخل على رخامه نظيفه وتحضر مقدار كيلو ونصف سكر بودره او أثنين كيلو تقريبا وتعجن باليد عجنا جيدا حتى تتجمد مع اضافة جزء قليلا من الزهره .

أستعمال سكر الجبلايه — Le Sucre de Rouchée

هو ان تضع مقدار اربعة كيلو سكر فى باسين من النحاس الاحمر وتضيف علية مقدار اثنين لتر ونصف ماء وتضعها على النار حتي تغلي مع استمرار التقليب وبد ذلك تصفي وترد على النار ثانيا مع استمرار غسيل الاحرف بفوطه مبلله ثم تحضر فى حله بيضاويه كبيره او باسين مقدار ٣٠٠ جرام سكر بودره وبياض اربع بيضات وتلف بسلك البيض لفا جيداً حتى تبيض وعندمايغلي السكر وعلامة تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر وترفعه وتوضعه في ماء بارد فاذ كسر السكر مثل الزجاج على اصبعك فهذه علامه تسويته وعند تسوية السكر يوجد شخصين احدهما يلف فى السكر والآخر يصب السكر مع استمرار التقليب بسرعة بالسلك وبعد ذلك يرفع منه السلك وعندما يبرد يقلب فى الحله .

عماويد السكر المرمر Le Sucre Marbe

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو سكر فى كساروله وتضع عليه مقدار ¼ لتر ماء ويغلي على النار مع استمرار التقليب ثم يصفي بشاشة ويرد الى النار ثانيا ليغلي مع استمرار غسيل احرف الكساروله وعلامة تسويته مثل تسويه الفنضان السابق ذكره ثم ترفعه عن النار ويقلب بالاسباتول الخشب من الجوانب ومن الوسط حتي يبيض وبعد ذلك تملا فرم برسم عمود وهي الفرمه الخشب توضع في الماء مدة ساعة قبل الاستعمال وتصفى ويصب السكر في هذة الحاله اذا كانت الفرمه من الخشب او الجبس اما اذا كانت من الرصاص فتدهن بالزيت وعند مايبرد ترفعه من الفرمة

تسكير الفستق الشامى Le Pistaches de Syrie confis

وهو ان تحضر الفستق المقشر ويحمص فى الفرن قليلا ثم تحضر طرط صغيرة وتوضع الفستق في الارضيه دورا واحدا ثم تحضر شراب على النار بعود فانليه ويغلى حتى يكون بنسبة ٣٨ بميزان السكر ثم يرفع عن النار ويغطى بورقة اجلاسية ويترك مدة ½ ساعة وبعد ذلك يرش على الفستق فى الطرط بقدرما تغطى خفيفا ويترك لثانى يوم وفي اليوم الثاني تحضر مقدارا من الماء الساخن على الوابور وتضع ارضية الطرطة في الماء حتى يمكنك خلعها بدون كسر ويوضع فوق جرليه سلك على وجهها وتترك حتى تجف

تسكير اللوز الشامى Le amande de Ryrie Confis

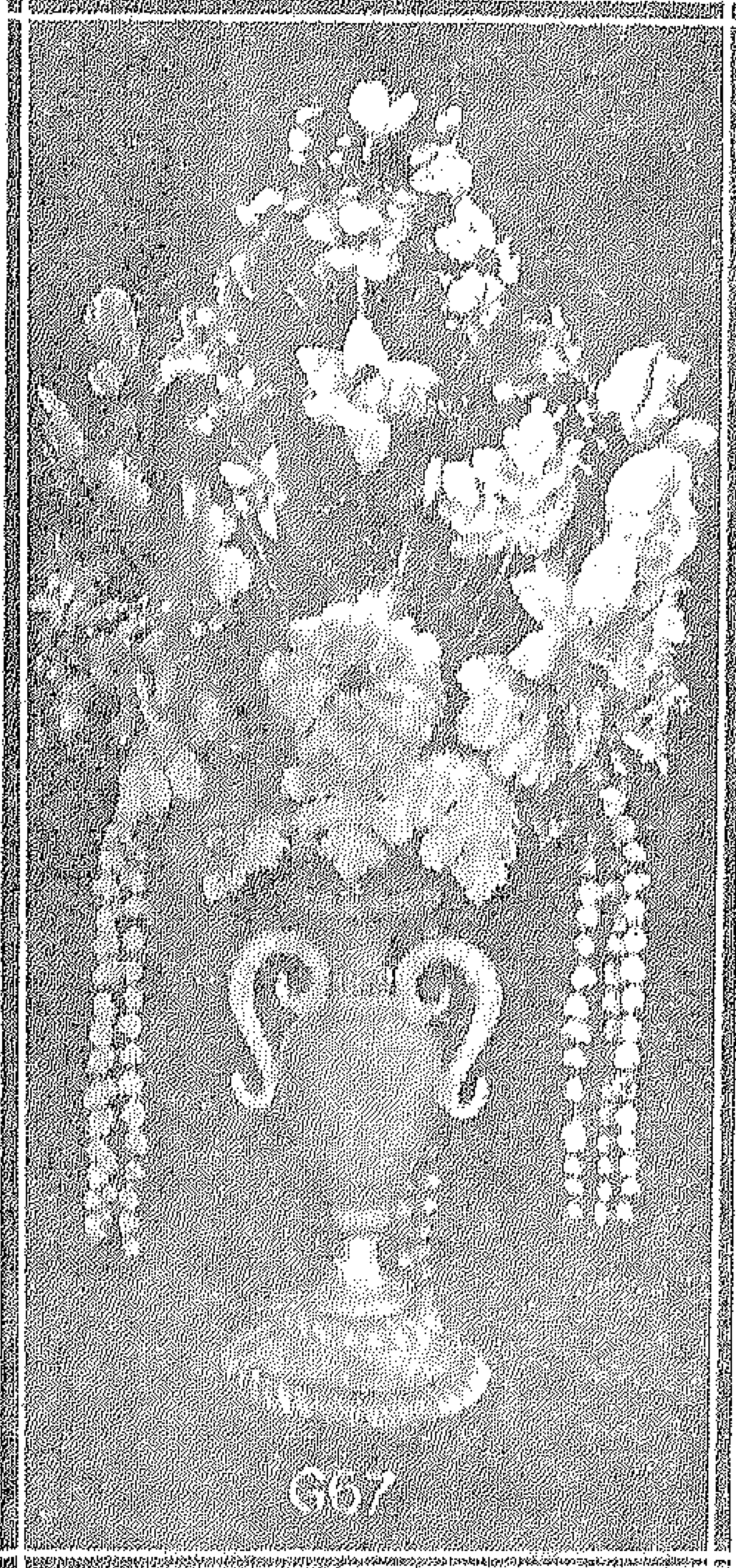
وهو ان تحضر اللوز ويسلق ويقشر ويحمص في الفرن قليلا وكيفية استعماله مثل الفستق

تسكير البندق الشامى Le noisette de Syrie Confis

هو ان تحضر البندق الابيض النظيف وكيفية استعماله مثل الفستق تماما وجوز الهند ايضا يبشر وكيفية لاستعمال واحد

قمده جبلاية Rouchée

هو ان تحضر قعدة من الخشب مساحتها ٢٥ سنتى متر مستديرة ايضا وتحضر اربع اعمدة من الخشب مبرومة بطول كل منهما خمسة عشر سنتى متر ثم تضع الاربع اعمدة في نصف الخشبة الكبيرة في مساحتها المستديرة بنظام وتوضع الخشبة الثانية فوق الاعمدة وتسمرها جيدا ثم تحضر سكر الطفاش السابق ذكره وتقطعه قطعا مثل الدبش وتلصقه ما بين الخشبتين على شكل جبلاية وتلصقه بالجلاس روياك السابق ذكره ويلاحظ ان يكون الطفاش بارزا ثم يترك حتى يجف وتلصق حول الدوائر ورق دانتلة



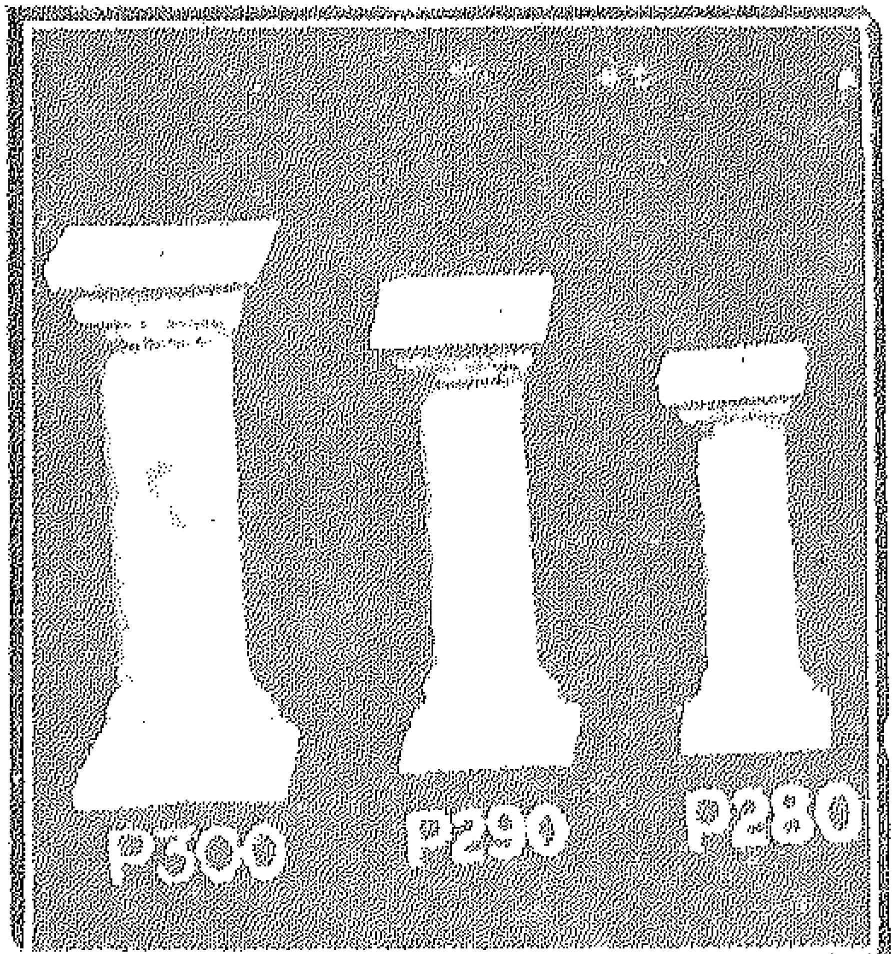
(رسم ١٥٢)
استعمال الزهرية الكتيرة

استعمال الزهرية الكتيرة

وهو ان تحضر فرم من الجبس او الخشب مخروطة بشكل زهرة كما هي موضحة بالرسم وتشق علي اثنين بالطول ثم تحضر عجينة الكتيرة السابق ذكرها وتفرد على الرخامة بالمردانة بسمك نصف سم ثم تكسى القطعتين من الفرمة وتساوى احرفها بالسكينة وتترك مدة اثنى عشرة ساعة وبعد ذلك تلصق باجلاس رويال وتترك حتى تجف وتضع قعدة من الكتيرة لاجل ان توضع فوقها الزهرية كما هى فى الرسم وعند ما تجف تلصق فوق بعضها وتضع لها اذنين على شكل حرف **S** وتلصق في الجوانب كما هي في الرسم وترسم من اعلى ومن اسفل والدوائر بالجلاس رويال بكيس ببلبلة منقوشة ثم تملا الزهرية بالورد الاصطناعي .

Colonne en deragan

عماويد من الكتيره



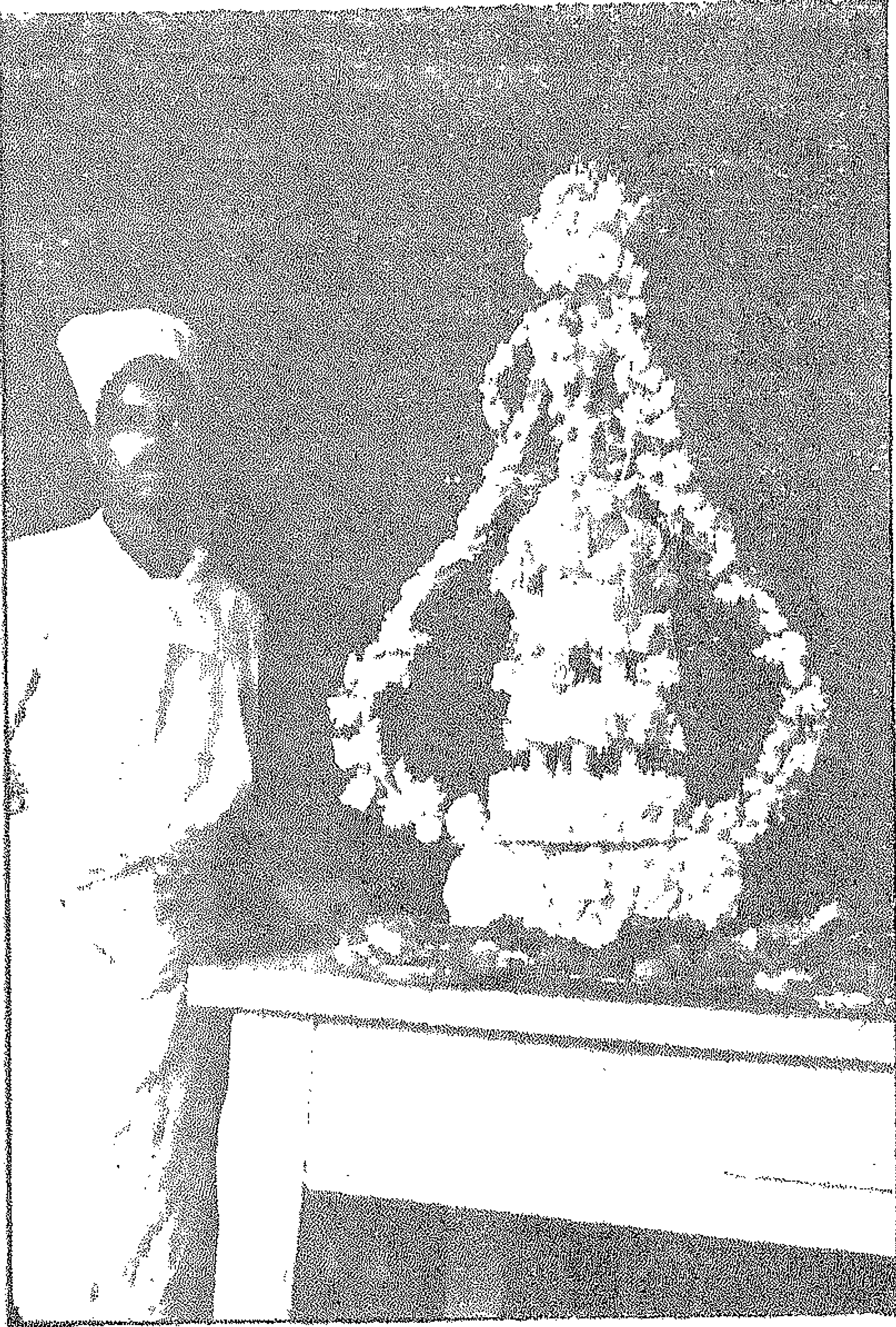
(رسم ١٥٣)
عماويد من الكتيرة

وهو ان تحضر خشبة مبرومة بسمك ثلاث سنتيمترات وطول عشر سنتى متر ثم تحضر الكتيرة السابق ذكرها وتفرد بالمردانة بسمك نصف سنتى متر وتكسى الخشبة بالعجينة بسمك ثمانيه سنتى متر وتلصق الاحرف ببياض بيض وتترك حتى تجف ثم تجهز قطع مربعة ٣ في ٣ سنتى متر وتجهز مربع اخر ٤ فى ٤ سنتى متر وعندما تجف تخلع الكتيرة من الخشبه ثم تلصق المربع الكبير ثم ترسم باجلاس رويال

Gateau Mariage

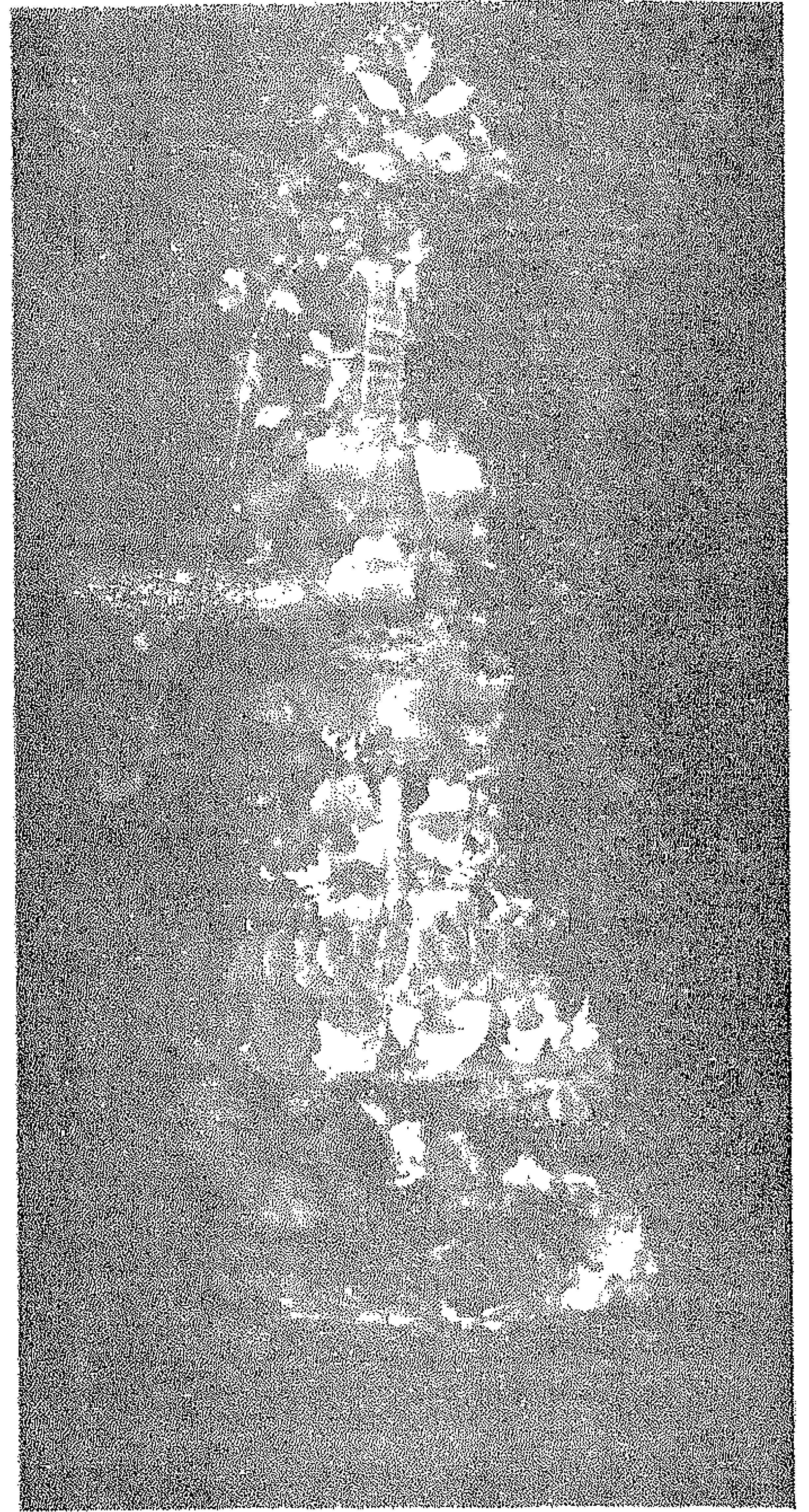
جاتوه مرياش

هو ان تحضر ثلاث طرط بودين كيك السابق ذكره وتضع الثلاثة فوق بعض بعد تسويتها الطرطة الاولي اتساعها خمسه وعشرون سنتى متر والثانية عشرون سنتى متر والثالثة خمسة عشر سنتى متر وتترك حتي يبرد وتنظف تنظيفا جيدا من اعلى ومن الدوائر وتدهن بمربة مشمش دهنا خفيفا ثم تحضر عجينة البات دامند فنضانت السابق ذكرها وترش بجزء من المارسكينة وتفرد بالمردانه علي الرخامة مع رش جزء من السكر من اعلى ومن اسفل



(رسم ١٥٥) جاتوه مربياش

الاسطى طغيان سعيد أثناء العمل



(رسم ١٥٤) جاتوه مربياش

بسمك ½ سنتى متر وتكسى جميعها كسيا محكما ثم تأخذ في كسارولة فنضان السابق ذكره وبفكاك على النار ويضاف لها قليلا من الزهرة وتكسى الثلاثه طرط بالفنضان وتضعها على جرليه حتي تجف . ثم تحضر القاعدة الجبلاية السابق ذكرها وتضع الطرطه الكبيره فوق القعدة ثم تحضر الجلاس رويال السابق ذكره ويملأ داخل كيس بلبلة منقوشة رفيعة ويرسم دائر الطرطه من اسفل فوق الخشب رسم مركب فوق بعضه وترسم ايضا احرف الطرطه من اعلى ومن الدوائر مركبا ايضا وتصنع قرطاس ورقة اجلاسيه ويملأ بجلاس رويال ثم يقص حرفه رفيع بالمقص لأجل أن يتساقط منه خيط سميك ثم ترسم جوانب الطرطه بشكل ستائر بالجلاس رويال كما وموضح بالرسم ثم تحضر ستة عواميد من الكتيرة السابق ذكرها وتضعها فوق الطرطه موقوفة بنظام وبعد ذلك تضع فوقها الطرطه الثانية وترسم مثل الاولى بنظام وتوضع فوقها اربع عواميد في النصف ويوضع فوقها الطرطه الثالثة وترسم مثل الثانية ثم توضع فوقها من اعلى زهرية من الكتيرة السابق ذكرها مع وضع ملبس مفضض وورق شجر مفضض ورسومات مختلفة من الكتيرة حول الطرطه

سكر الورد الكراملة — Le Sucre Yluirs Caramel

هو ان تحضر مقدار اقتين سكر روس و مكنه وتضع عليها مقدار لتر ماء ومقدار ٢٥٠ جرام عسل بطاطس . ثم توضعها في باسين على النار لتغلى مع استمرار التقليب وترفع الرغوة التى تظهر على وجهه وعند ما يغلي يصفي

بالشاشة وبعد ذلك تحضر كسارولة نحاس احمر وتأخذ من السكر المصفي ويوضع فيها وتوضع على النار وعلامة تسويته هو ان تأخذ علي اصبعك من السكر وهو على النار وتضع اصبعك في ماء بارد فاذا كسر السكر مثل الزجاج فهذه علامة تسويته

اساس السكروكانت Coroucante

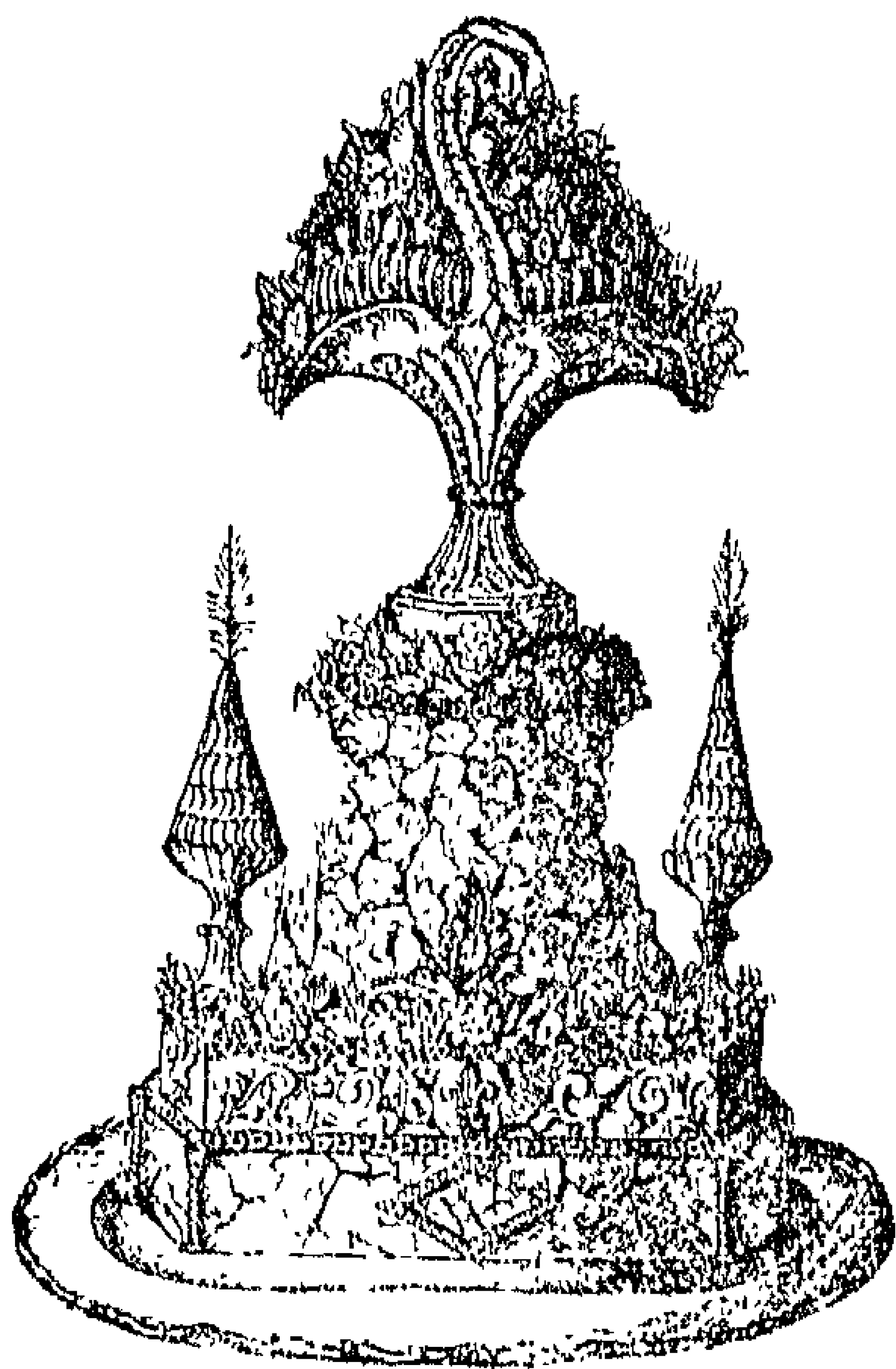
هو أن تحضر مقدار نصف كيلوا لوز مقشر ابيض ناشف ويفرم في ماكينة اللوز ثم تحضر مقدار ربعمائة جرام سكر بودرة في كسارولة نحاس احمر وتوضع عليها نقطة ليمون وتفكك علي النار على الناشف حتي تصير مثل العسل ويكون لونه ذهبي ثم تضيف عليه اللوز ويقلب بالاسباتول الخشب ويوضع علي رخامة مدهونة بالزيت وتقلبه بالسكينه ثم توضعه على منخل للعمل ويلاحظ ان يوضع السكروكانت بجوار الفرن لاجل ان يكون ساخن دائما فى منخل او صينية

الفروطه الكرمليه Le Fruits Caramel

وهى جمله فروطه مسكر محشية بعجينة الباث دامنت فنضانت الناعمة السابق ذكرها . كل لون على حسب الفروطه المحشيه ويترك حتي يجف ثم تشك كل منها في دبوس سلك مستطيل وتغمس الواحدة فى السكر السكرامله السابق ذكره وترشق الدبوس في مصفاة أو منخل لاجل أن يصفى وعند مايبرد تخلع من الدبوس وتقص القطع الزائدة بالمقص واذا لم يوجد دبوس يرفع من السكر بشوكه الشغل علي رخامه مدهونه بالزيت

سبت من الكروكانتي carbeille en Coroucante

هوان تحضر فرمه بشكل سبت من النحاس أو الصفيح وهوخصيصا لعمل الكروكانت وبعد ذلك يدهن بالزيت دهنا خفيفا وتأخذ قدعة من السكروكانت السابق ذكره وتفرد بالمردانة علي رخامه مدهونة بالزيت بسمك ½ سنتى متر وتوضع فى الفرمه وهي علي قطعتين ويكسي من الداخل كسيا جيداً وتساوى الاحرف وتترك حتي تجف وعند ما تبرد تخلع من الفرمه ثم تحضر فرمه اخرى مثل صحن الفروطه بطول عشرة سنتى متر وتصنع بالسكروكانت مثل السبت وتصنع ايضا من السكروكانت يد من أعلى منحنية كما هو بالرسم . ثم تحضر قعده السكر الجيلايه السابق ذكرها ثم تلصق القطعتين على بعضها بالسكر السكرامله السابق ذكرها ثم تلصق السبت فوق الجيلايه وتلصق اليد فوق السبت كما هو بالرسم ثم تحضر فروطه كرامله السابق ذكرها وتلصقها بالسكر السكرامله مع ملا السبت بنظام كما هو بالرسم الصف الاول فصوص برتقال كرامله وأناناس وفروطه كرمله فوقمنه مهرمه وتصنع ورد من السكر السكراملة احمر وابيض ثم توضع فوق الفروطه من أعلى وترش ورق اخضر من السكر السكرامله بجانب الوردوالفروطه وتلصق من أسفل السبت فروطه



(رسم ١٥٦) سبت من السكركانت

كرمله ملصوقه في الجوانب ثم تحضر الفرمتين الكروكانت السابق ذكره مثل صحن الفروطه وتلصقها على الخشب فوق الجيلايه بجانب السبت كل احداها في جانب ثم تلصق فصوص يوسف افندى كرمله فوق بعض بترتيب اربع أدوار مهرم من أعلي كما هو بالرسم ثم تضع من أعلي نوع سكر اخضر كرمله

طريقة اخرى

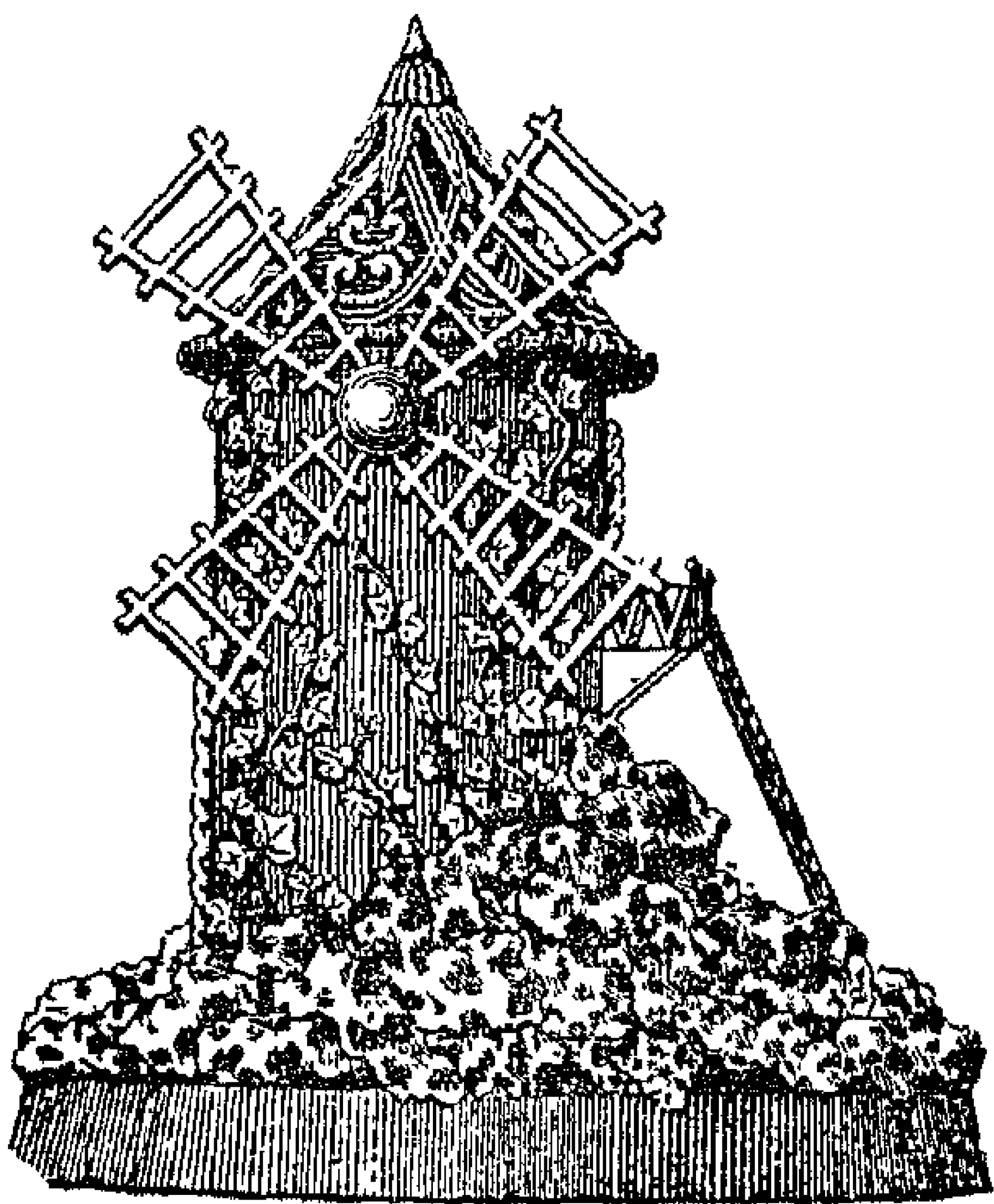


رسم (١٥٧)
طريقة اخرى

هو ان تفرد الكروكانت السابق ذكره على رخامة بردانة مدهونة زيت بسمك نصف سنتي متر وتكسي السبت وهو على قطعتين ثم تصنع يد من الكروكانت وتحضر طرطه باتساع خمسة عشر سنتي متر وارتفاع عشر سنتي متر وتدهن بالزيت وتكسي من الداخل وتساوي الاحرف وعندماتبرد تخلع ثم تحضر قعدة من الخشب مستديرة باتساع عشرون سنتي وتلصق الطرطه فوقها على ورق دانتلة بالسكر الكراملة وتلف على طرفها وتلصق الفرمة الاولي فوقها ايضا وتلصق اليد ايضا كما هو بالرسم ثم تأخذ من الفروطة السابق ذكرها وتلصقها برص محكم من اعلي في السبت ثم تجهز عجينة الباث دامنت فنضانت احمر بلي صغير ويدبس فى الدبوس السلك ويغمس فى السكر الكراملة احمر مثل الكريز ويلصق كما هو في الرسم وتصنع ورد احمر وابيض من الدوائر وورق اخضر من السكر فى الدوائر فوق السبت

Maulin d'air

طاحونة هواء



(رسم ١٥٨)
طاحونة هواء

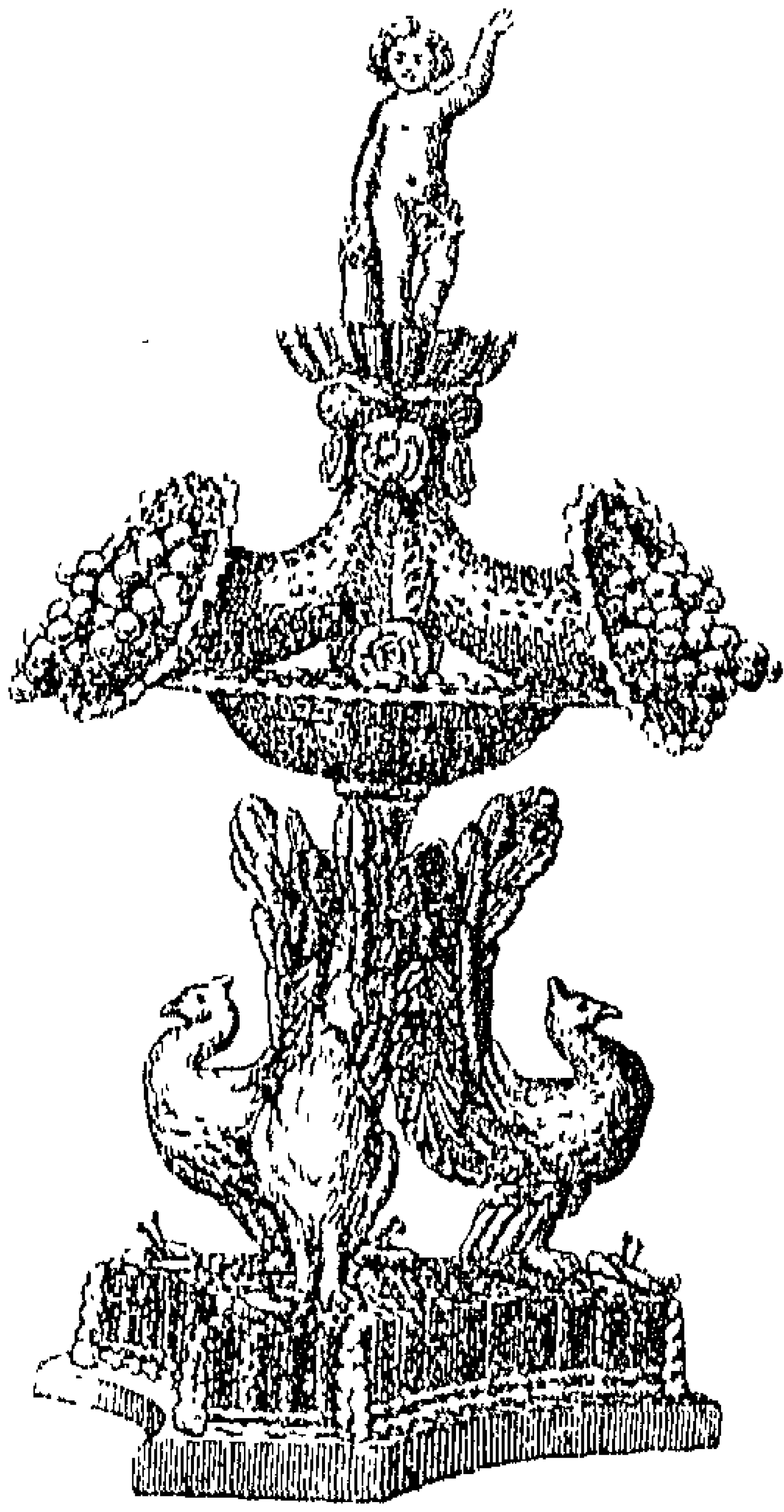
هو ان تحضر الكروكانت السابق ذكرة وتفرده بالمردانة على رخامة مدهونه زيت بطول خمسة وعشرون سنتى متر وبعرض خمسة عشر سنتى متر وبسمك نصف سنتى ثم تلف على علبة مستديرة ملفوفة بالطول وهي ساخنة كما هو بالرسم وتترك حتى تجف وبعد ذلك تخلع ثم تصنع قطعة من الكروكانت على شكل قمع كما هو في الرسم من اعلى وتصنع ايضا ثمانى قطع من الكركانت بطول اثنى عشر سنتى متر وبعرض اثنين سنتي متر ثم تقطع اربعة وعشرون قطعة صغيرة ثم تضع كل قطعتين من الطوال بورية على الرخامة وتلصق بالسكر الكراملة السابق ذكره ست قطع من القطع الصغيرة على القطعتين المستطيله الموضوعة على الرخامة بشكل سلم وهكذا الثمانية قطع المستطيلة السابق ذكرها تكون اربع قطع على شكل السلم ثم تلصق على بعضها مثل الصليب كما هو بالرسم ثم نصنع قطعة مثل النصف ريال وتلصق في نصف

الصليب ثم تجهز عمود طوله ست سنتي وسمكه اربعه سنتي وتضع له سلم مثل النقالي وتضع ايضا قاعة مربعة ٤ فى ٤ مثل بسطة السلم ثم تجهز قعـده من الخشب مسـتديرة باتساع ثلاثين سنتي متر وتلصق عليهـا ورق دانتلة

التركيب هو ان تصنع قطعة الـكروكانت المستديرة فوق القاعدة وتلصق عليها بالسكر الـكراملة السابق ذكره القطعة المذكورة مثل الفمع ثم تلصق العمود المذكور بجانب القطعة الـكبيرة من اسفل القمع وتلصق عليها الصليب فى النصف كما هو فى الرسم ثم تضع باب صغير من اعلي ويلصق من اسفله بسطة السلم المذكورة وتلصق عليها السلم النقالى بميل وتضع بجانب الطاحونة سكر الجيلاية السابق ذكره من حولها ثم تضع ورد صغير الوان من السكر الـكراملة السابق ذكره حول الطاحونة من الجوانب كما هو بالرسم ويرسم من اعلي بجلاس رويال السابق ذكره

بيس مونتيه — Piece Monte

تحضيرات الفرم : — قعده صفيح مثلثه ارتفاعها سته سنتي متر منقوشة من الجوانب . فرمه من قطعتين بشكل طاووس . وفرمه اخري بشكل قمح صغير . وفرمه بشكل صحن مجوف . وفرمه بشكل نفير وهي من قطعتين . وفرمه صغيرة منقوشة . وفرمه ملاك صغير



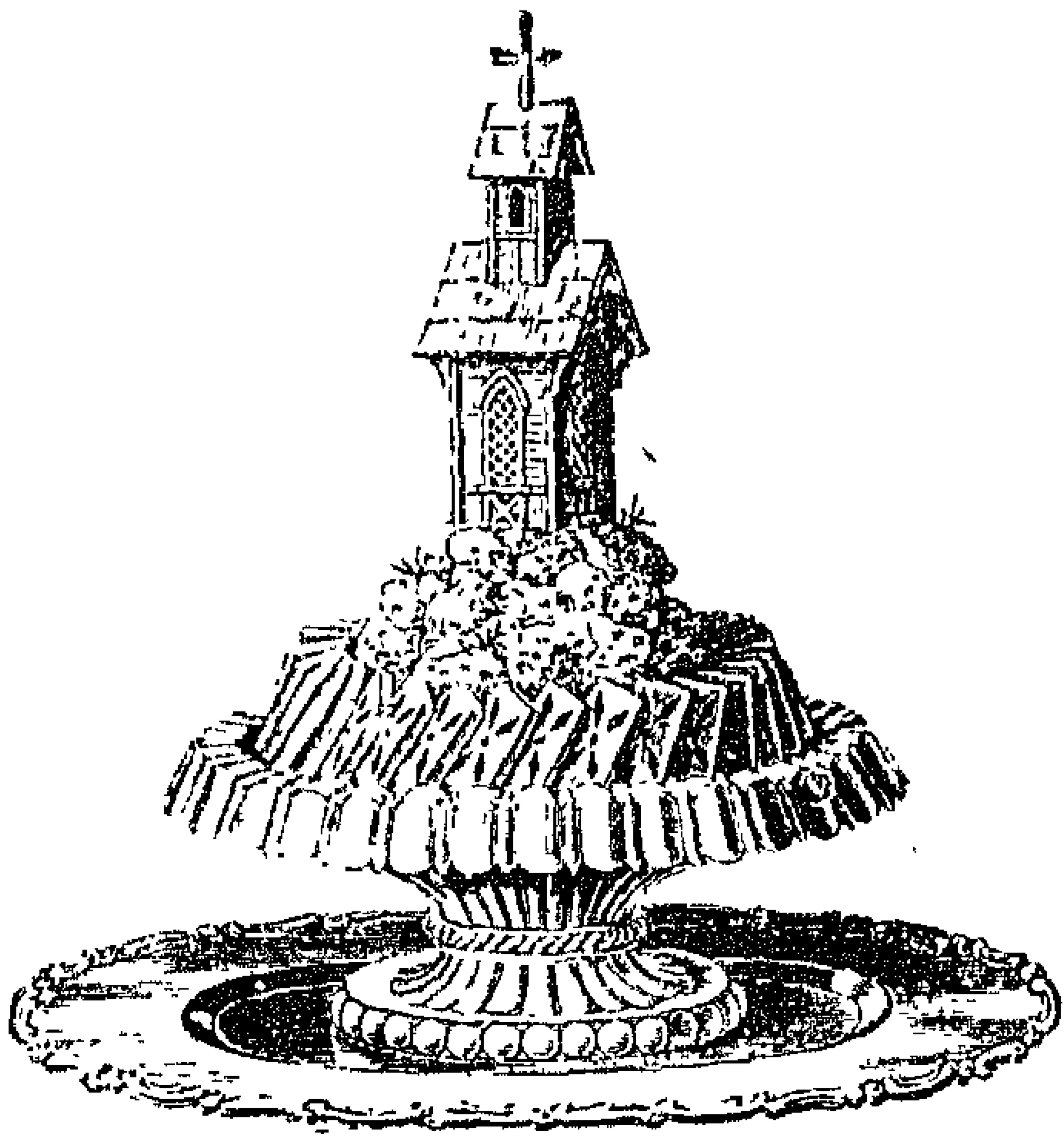
(رسم ١٥٩) بيس مونتية

العمل : — هو أن تحضر الـكروكانت السابق ذكره ويفرد بالمردانه على رخامة مدهونة بالزيت وتبطن الفرمه المثلثه بالـكروكانت المفرود بسمك ½ سنتي متر وتصنع منها واحدة وتبطن ست قطع في الطاووس باعتبار الاثنين واحدة وتلصق مثلث منحنى وتصنع واحدة مثل القمح واخرى مثل الصحن وتبطن ست قطع فى النفير باعتبار الاثنين واحـدة فيكون ثلاثة وتبطن الفرمه الصغيره المنقوشة واما الملاك فتصبه في السكر المرمر السابق ذكره

التركيب : — هو ان تحضر قعدة من الخشب باتسـاع ثلاثين سنتي متر مستديرة وتغطى بورق الدانتلة ثم تلصق المثلث فوق القعدة بالسـكر الـكراملة السـابق ذكره وتلصق فوقه من أعلى في كل ركن طاووس من الثلاثة وذيل الطاووس متلاصق ببعضه من أعلى ثم تلصق القمع الصغير من أعلى الطاووس ثم تلصق الثلاثة من النفير فوق الصحن مثلث وتلصق الفرمه الصغيرة المنقوشة فوق النفير ثم تلصق من أعلى الملاك ثم تملأ النفير فروطة كراملة مشكلة كالسـابق ذكرها ثم تصنع ورد من السكر الـكراملة وفي كل ركن من النفير ورده من أعلى واخرى من أسفل كما هو بالرسم مع ملأ الصحن ورد من السكر وتلصق فروطه على المثلث من أسفل كما هو موضحا بالرسم

كنيسه صغيرة — Petite église

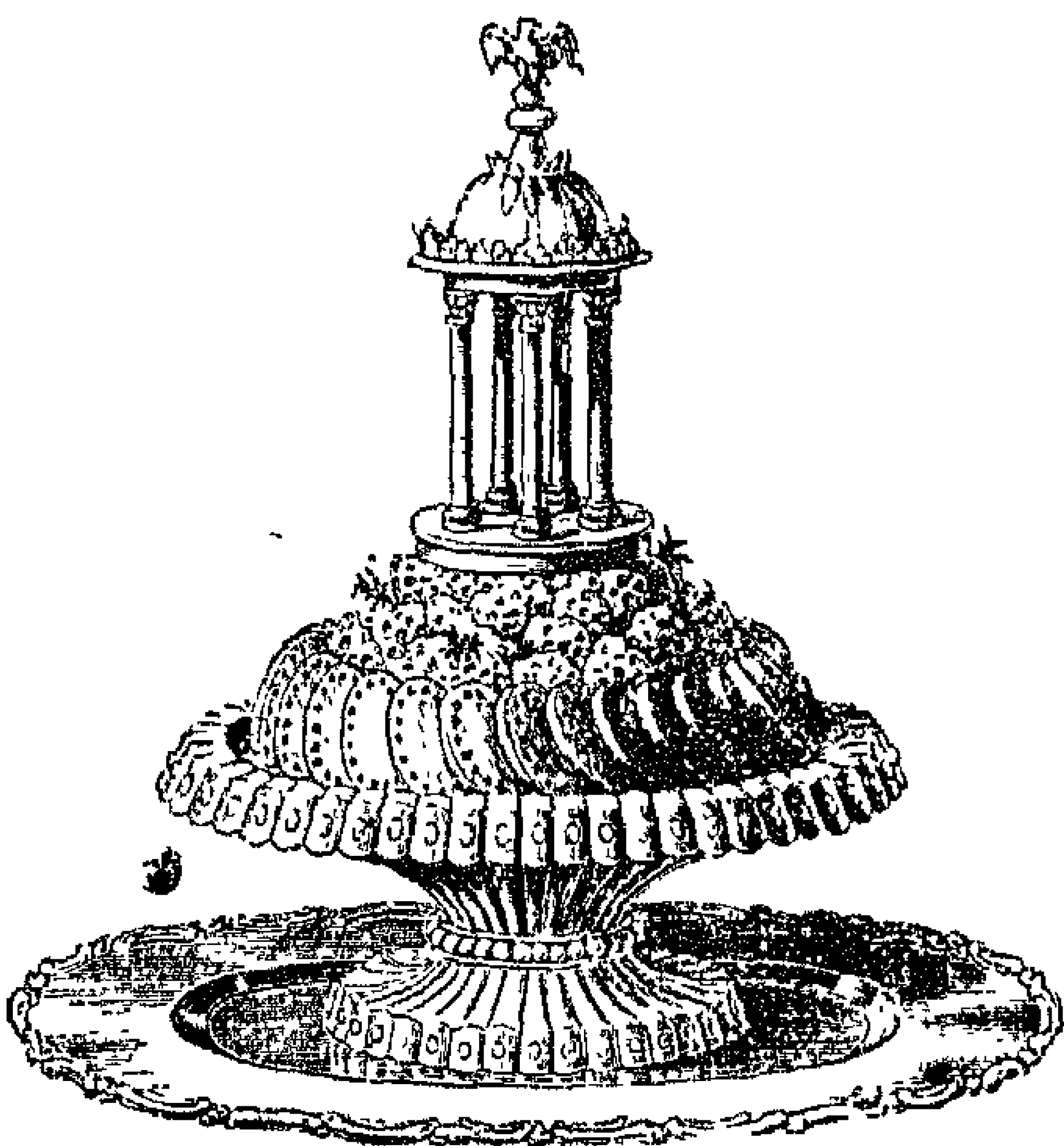
هو ان تحضر الجاتوه مرثيبه السابق ذكره ويقطع قطعا مربعة ويصنع اجلاسيه الفنضان الابيض وترسم عليه



(رسم ١٦٠) كنيسة صغيرة

قطعة كريز مسكر في النصف واربعة قطع كرفس مسكر وتوضع بجوار الكريز بشكل صليب وتحضر كأس من الفضه وتضع في النصف طرطه صغيرة لكي توضع عليها الكنيسة ثم تحضر ورقه من الكرتون مستطيلة بطول أثنى عشر سنتي متر وعرض ستة سنتي متر وتحضر ايضا الكروكانت السابق ذكره ويفرد على الرخامة مدهونة بالزيت بسمك واحد سنتي ثم تكسى على الورقة الكروتون اربع قطع برسم الورقه ثم تضع ورقة اخري مربعة وتكسر عليها اثنين بشكل جملون وتصنع ايضا اربع قطع تكون موضوعه بميل لاجل ان تتركب على الجملون وتصنع لكل منها باب فى النصف وتصنع الاربع قطع الكبيرة على رخامة مدهونة زيت ثم تحضر سكر كراملة السابق ذكره ويضاف عليه نقطة من اللون الاحمر ثم تصب فى الابواب المفتوحة بشكل الزجاجة والاربع قطع الاخرى ايضا ثم تلصق الاربعة فوقها الجملون وكذلك الاربع قطع الصغيرة وفوقها الجملون ايضا وتلصق القطع الصغيرة فوق القطع الكبيرة ثم تصنع صليب من الكروكانت من أعلى وترسم في دوائر الابواب بجلاس روبال السابق ذكره ثم تضع الكنيسة في الكاسة فوق الطرطه وتهرم حولى الطرطه ببسكويت راشيه السابق ذكره وفى دائر الكاسة يرص الجاتوه بنظام كما هو بالرسم

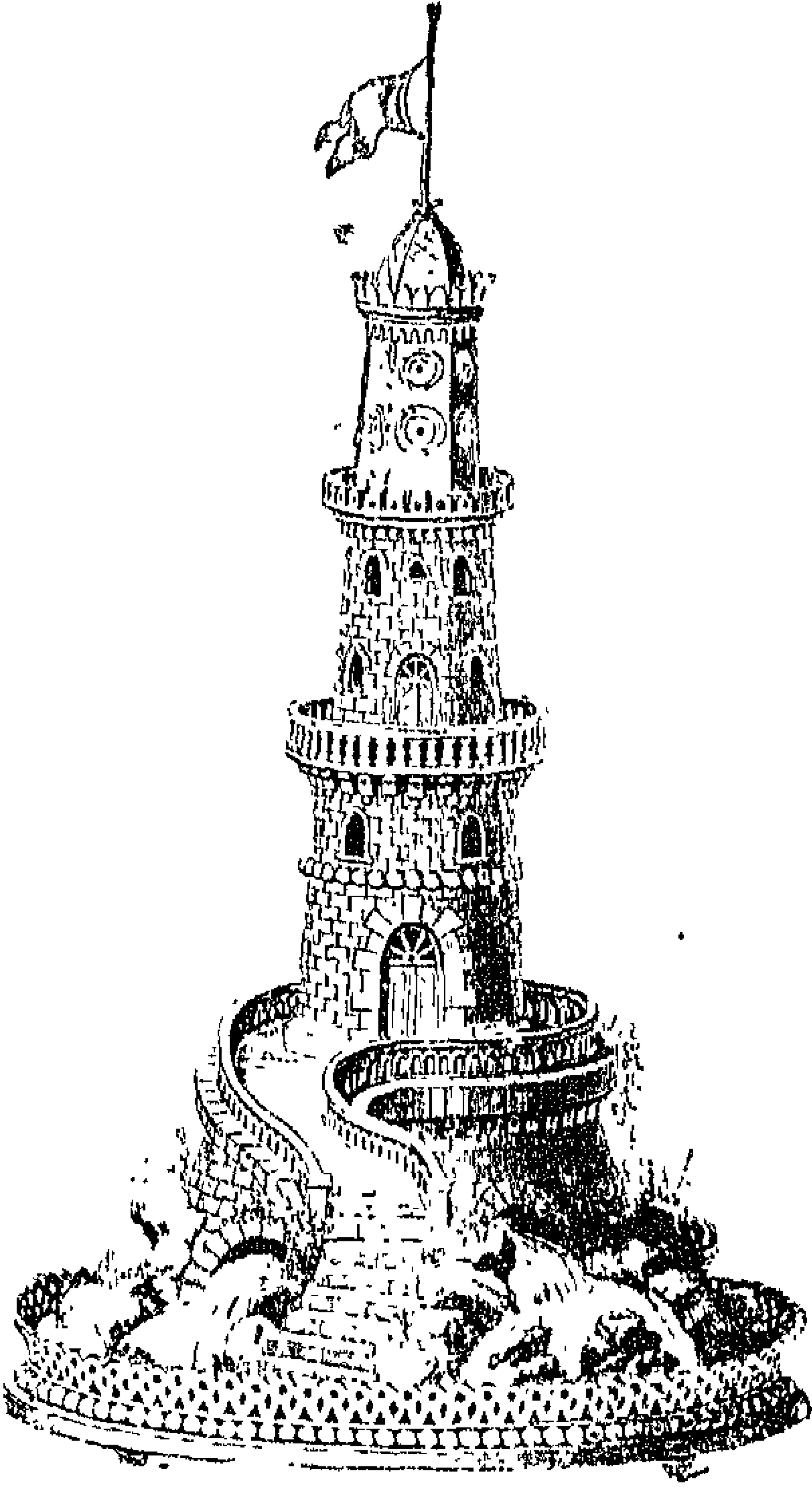
كشك صغير Petite Cabine



(رسم ١٦١)
كشك صغير

وهو كالسابق ذكره ولكن بدلا من الجاتوه مرقيه سبلية مستدير كل اثنين مع بعض بالمربة السابق ذكره منقوبة وبدلا من الكنيسة تضع كشك من المربه السابق ذكره وهو أن تصب في السكر ست اعمدة وتصب فرمة على شكل قبه ايضا وفرمه مستديرة من اسفل القعده ثم تلصق بجلاس رويال السابق ذكره الاعمدة على القاعده وفوقها القبه وتضع فى طرف القبه من اعلى كرنيش من عجينة الكثيره وورقه من الكثيرة نزله على القبة واذا لم يوجد سكر مرمر فجهز سكر كرامله السابق ذكره ولونه احمر ثم تصب الاعمده في فرم من الرصاص واما القبة فتصب السكر على الرخامة وقبل ان يبرد تضعه فى سلطانية صغيره وتضع بشكل القبه ويقص منها الزوائد

بييس مونتييه من الكثيره — Piece monté en déragan


(رسم ١٦٢)
بيس مونتيه من الكثيرة

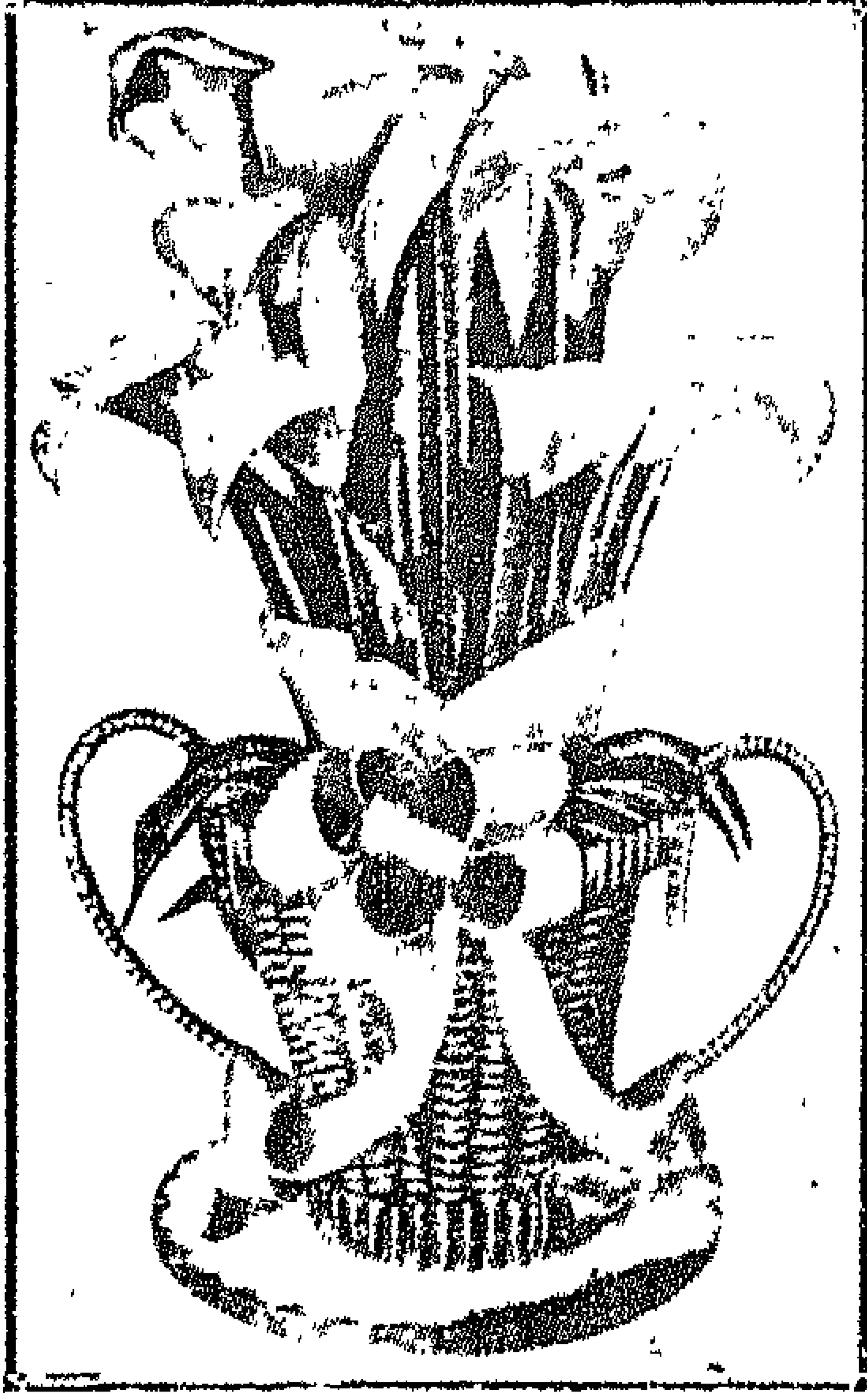
وهو ان تحضر قعدة من الخشب مستديرة باتساع اربعين سنتى متر وتصنع من الدائر كرنيش من عجينة الكثيرة السابق ذكرها واما المنظر الاسفل فهو ان تضع خشبة مستديرة بارتفاع ثلاثين سنتى متر وبعرض عشرون سنتى متر وتفتح من الجانب ثقبين للماء وتصنع سلم موقوف بميل كما هو بالرسم وتكسى عموم جميع جوانب الخشبة بعجينة الكثيرة بالسكينة مثل رسم القوالب الطوب وتصنع كرنيش من الكثيرة من دائر الخشبة مائل علي السلم كما هو بالرسم وتلصق قطع صغيرة من اسفل الكرنيش بشكل الطوب المرصوص ثم تحضر عليه من الصفيح باتساع خمسة عشر سنتى متر وبطول عشرون سنتى متر وتفرد عجينة الكثيرة على الرخامة بالمردانة بسمك سنتي متر ويلف علي العلبة مع لصق الحرف بجلاس رويال ثم تفتح باب في الحال من اسفل واربعة نوافذ من اعلى في الدوائر وتحز بالسكينة برسم الطوب وتصنع قطع مستديرة مثل المليم وتلصق بجوار بعضها من الدوائر وبين النوافذ والباب وتصنع ثمانية قطع مستطيلة وثمانية اخري صغيرة وتلصق فى دائر الباب واحدة كبيرة واخرى صغيرة وهكذا بالترتيب ثم تصنع قطعة مستديرة باتساع سبعة عشر سنتى متر وتضع الدور الثاني اقل منه في الحجم واكثره نوافذ والدور الثالث يكون مربع الشكل ثم تصنع ايضا قبة وتلصق فى النوافذ والابواب ورق شفاف ملون

التركيب : هو ان تضع الفرمة الاولى بعد ما تجف على الترابيزتين المصنوع من اسفل وتضع فوق القطعة المستديرة وتصنع له كرنيش من الكثيرة ومن اسفل الكرنيش قطع مثل قوالب الطوب وتضع فوقه الدور الثانى وتضع فوقه قطعة مستديرة وكرنيش ايضا وتضع فوقه الدورالثالث ثم تضع القبة وفى دائرها كرنيش وتضع فوقه من أعلى علم واما منظر الماء فهو سكر غزل البنات يوضع في الثقوب بارزا وتضع من اسفله شيكولاته بمبرتي مثل الجبلايه

سبت ملوء بالزهور — Corbrille au fluirs

هو ان تحضر قعدة من الخشب مستديرة مثقوبة من الوسط بميل وهي خصيصا لعمل السكر وتثقب لها خمسة عشر ثقب بين الثقب والآخر اثنين سنتى متر ونصف ثم تحضر خمسة عشر مسمار بدون رأس بطول عشر سنتى متر وبسمك سنتى متر وتدهن الخشبة والمسامير بالزيت وبعد ذلك تسوي السكر الكراملة السابق ذكره وتضعه على رخامة مدهونة زيت في الحال ويقلب بالسكينة على الرخامة وقبل ان يبرد يشد ويطبق حتي يبيض ثم يوضع على منخل سلك مدهون بالزيت بجانب الفرن ثم تشد من السكر ويلف بشكل حبل بسمك سنتى واحد ويلف قرص ويوضع

في نصف الخشبه بين المسامير وتسحب ايضا احبال من السكر ملفوفه بسمك سنتي متر وتجدل على المسامير بالعكس حتي ينتهي بارتفاع المسامير ثم ترفع المسامير ثم تصنع كحكة بشكل الضفيره المجدوله على وجه السبت من أعلى وتصنع كحكة صغيرة ايضافى أرضيه السبت من أسفل ثم تحضر سلك رفيع وتصنعه يد كما هو بالرسم بالسكر وتلصق اليد من الجانبين وتصنع له ورد وهو ان تسحب ورقة من السكر مستديرة وتلف قرطاس وتميل طرفه الى الخارج ثم تحضر سلوك مستديرة صغيره وتكسي بالسكر مع صنع رأس صغير في آخر السلك من السكر وتلصق القرطاس في رأس السلك بالسكر الكراملة ثم تلصق السلوك في السبت كما هو بالرسم في وسطه ثم تسحب السكر بشكل شريط ويلف على السلوك من أسفل وتصنع فيونكات وتلصقها فى الشريط بجانبه بشكل فيونكه كبيرة كما هو فى الرسم وبعد ذلك توضع فى الصحن

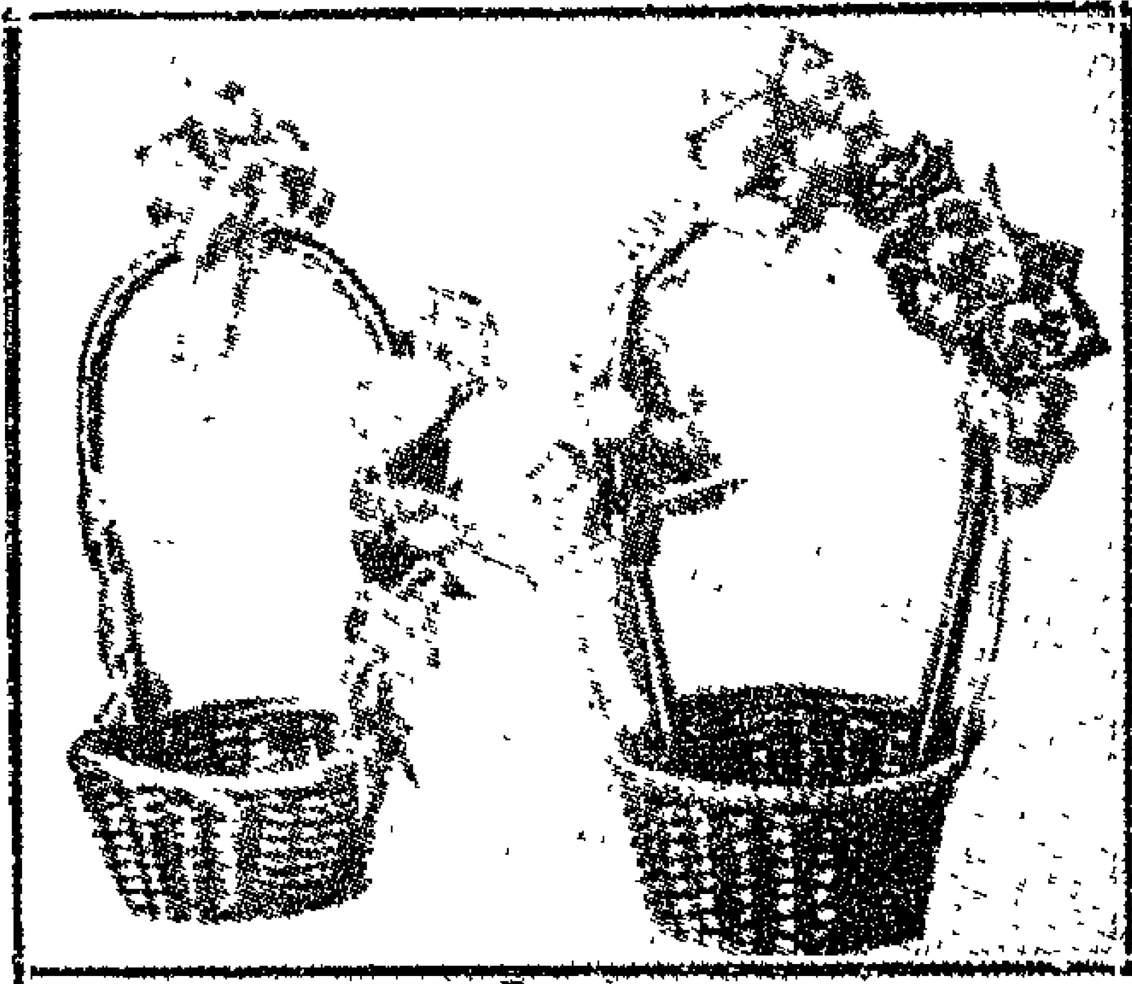


(رسم ١٦٣) سبت مملوء بالزهور

Corbeille

سبت له يد بالزهور

وهو ان تجدل السبت مثل السابق ذكره وبعد انتهائه تحضر سلك وتصنع يدوتكسى بالسكر كما هو بالرسم وتلصق من الداخل مع صنع شريط من السكر ويلصق من أعلى من الجانب وتصنع له فيونكة على الشريط ووردة من الجانب من أسفل وورقة خضراء من السكر بجانب الوردة كما هو بالرسم



(رسم ١٦٤) سبت له يد بالزهور

Corbeille

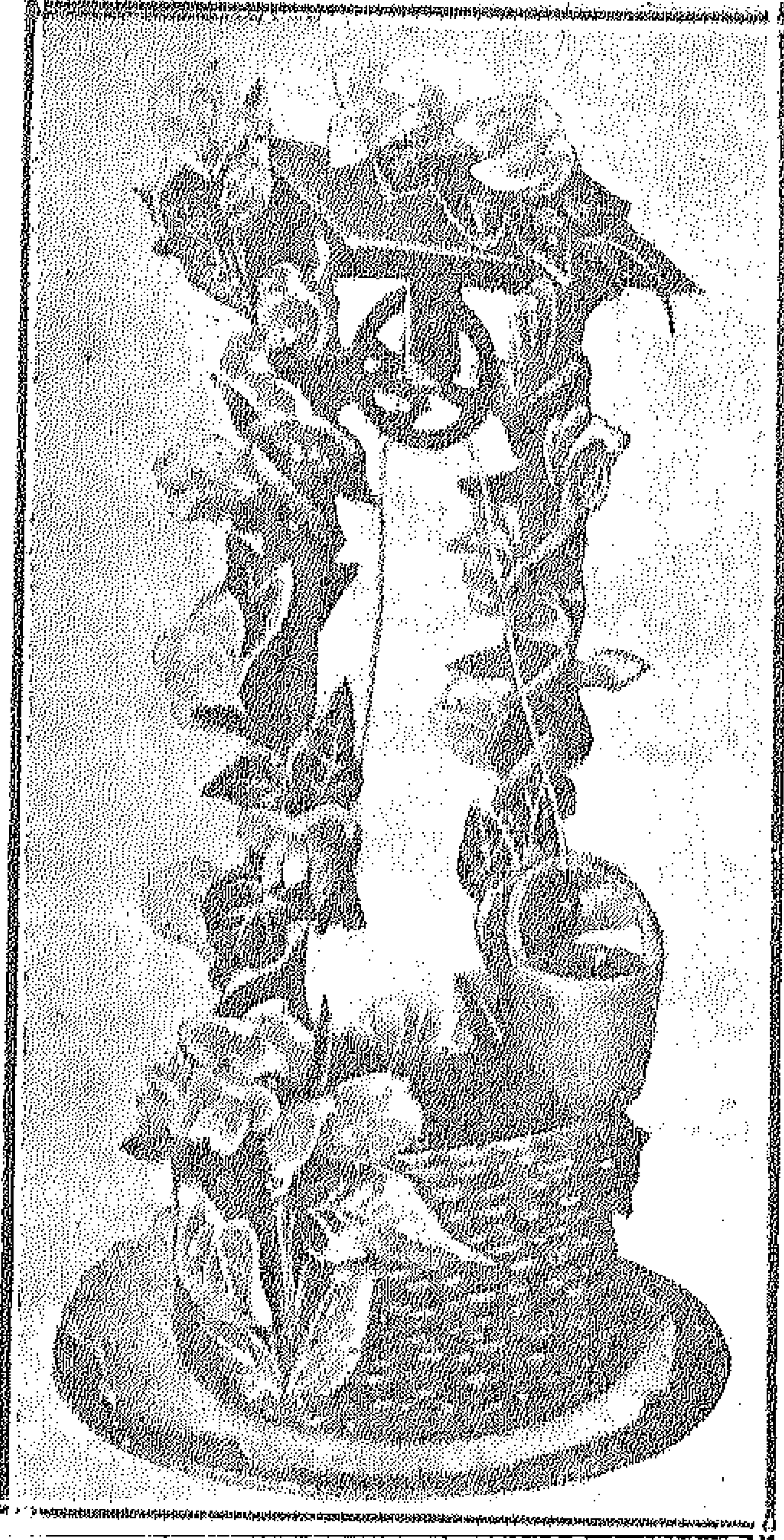
سبت بجهتين

وهو ان تصنع خشبة السكر السابق ذكرها باثنين سبت متصلين ببعض والثقوب تكون بالفرد وتجدل عليها السكر السابق ذكره ثم تصنع غطائين مستديره بالسكر وتلصق من أعلى وتصنع قطعة من السكر لترفع الغطاء من الجانب وتصنع يد سلك وتكسى بالسكر وتصنع شريط وفيونكه مثل السابق فاذا كان مربع فتكون الثقوب مربعة والاستعمال واحد



(رسم ١٦٥) سبت بجهتين

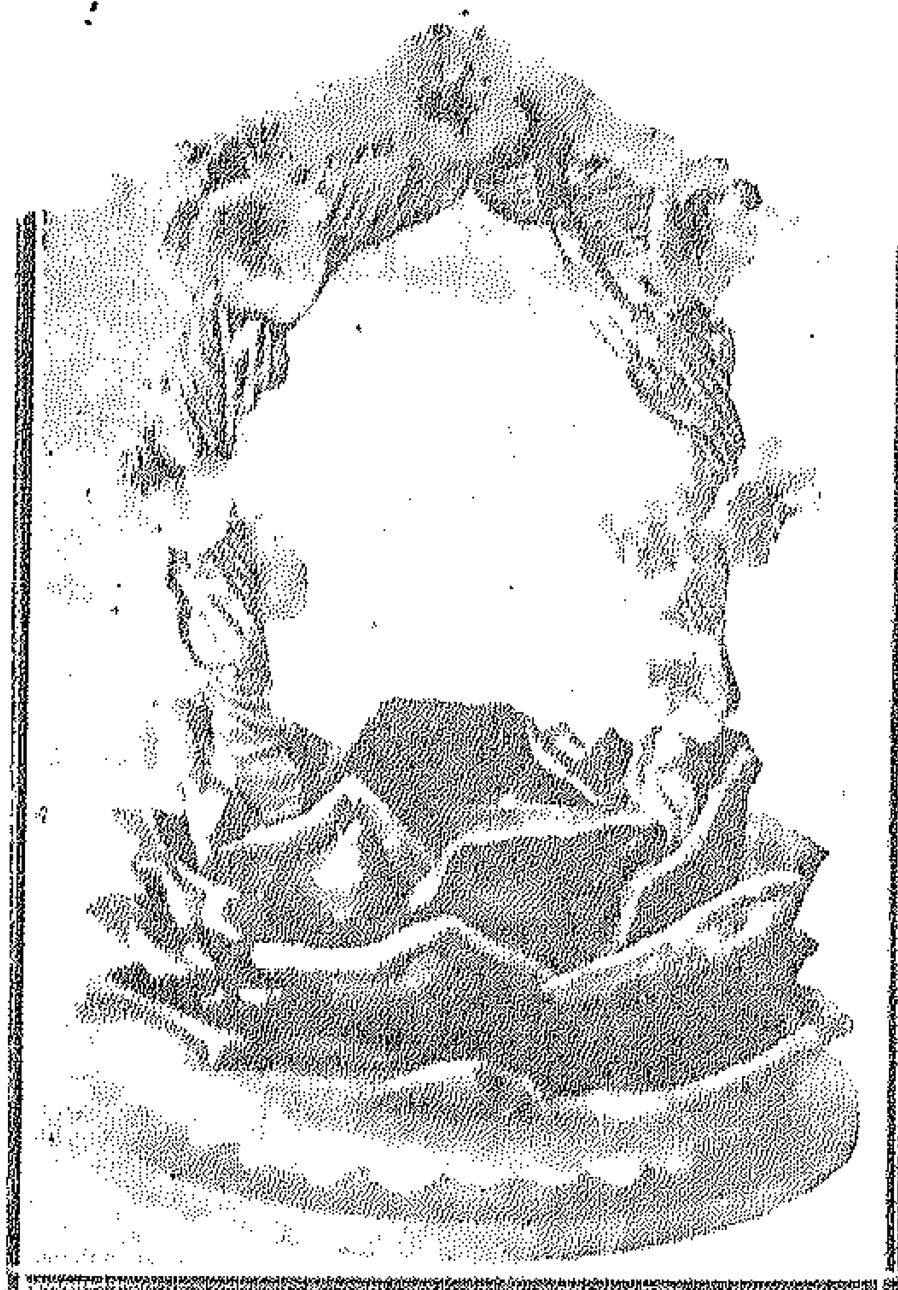
بئر الماء Puis au Reuesseau



(رسم ١٦٦) بئر الماء

وهو أن تجدل السبت مستديرة كالسابق ذكره وتصنع سلكين مستطيلة وتكسي بالسكر وتلف عليها ايضا شريط لكي يكون السلك مجوف ثم تصنع جملون من السكر فوق السلكين وعجلة مستديرة وتلصق من اسفل الجملون فى الوسط وتصنع جردل من السكر وتلصقه على حافة البئر وتلصق خيط ذهبي أو فضى من العجله الي الجردل وتصنع ورد وورق اخضر من السكر فوق السلك وفوق الجملون كما هوفي الرسم

الورد الكبير Corbeille de fleurs

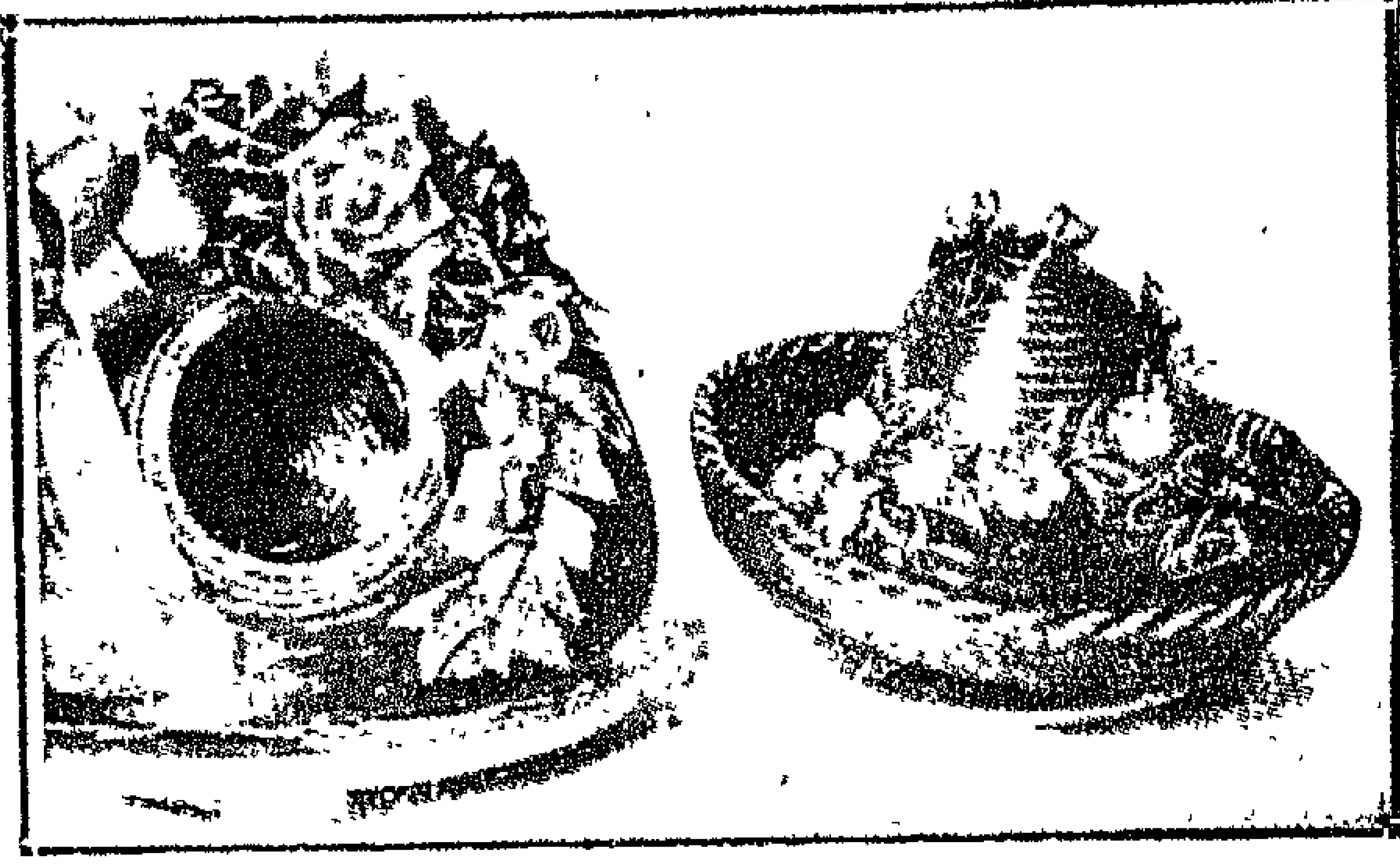


رسم (١٦٧) الورده الكبيرة

وهو ان تحضر سكر السبت السابق ذكره وتسحب بيدك ورقة خفيفة ثم تضعها في كف يدك وتثنى الاحرف بشكل مدبب وتجوف الورقة في كفك من الداخل وتصنع جملة اوراق بهذه الكيفية ثم تحضر قعدة فى الخشب مستديرة باتساع عشرون سنتى متر وتضع عليها ورقة دانتلة ثم تلصق ست ورقات مستديرة بجوار بعضها على القاعده وبداخل الست ورقات وخمسة اخري يالعكس وتلصق ايضا بالداخل اربعة وايضا اربعه اخرى كما هو في الرسم ثم تصنع يد من السلك و تكسى بالسكر وتلصق في وسط الوردة ثم تلف على السلك شريط من السكر مجوف و تلف عليه فرع ورق اخضر من السكر والزهور

برنيطة اولاد Chapeaux d'enfant

هو ان تحضر سلطانية بيضاوي صغيرة ثم تلف قرص صغير من سكر السبت الجدول السابق ذكره ثم يوضع فى ارضية السلطانية وتصنع احبال ملفوفة من السكر بسمك قلم الرصاص وتلف على احرف القرص بداخل السلطانية الى نهايته ثم تخلع السكر من السلطانية ويقلب ثم تلف علي احرفه احبال ملفوفة من السكر بعرض ٥ سنتي متر وترفع الاحرف الى اعلى بميل مثل البرنيطه وتلف على الاحرف احبال ملفوفه



سته سنتي متر وتصنع ضفيرة باتساع الاحرف وتركب على الاحرف ثم توضع فوقه ورد صغير من اعلى ومن الجوانب كما هو في الرسم

برنيطه نوع اخر

وهو مثل السابق ذكره وانما بدل رفع الاحرف لاعلى يكون مستقيم الى الامام بعرض عشرة سنتي متر وتثنى احرف

رسم (١٦٨) برنيطة للاولاد (رسم ١٦٩) برنيطه للاولاد

البرنيطة من اسفل لكي توضع علي القاعدة ثم تضع عليها الورد والزهور من السكر وتصنع بجوار الورد شريط وفيتكة كما هو في الرسم

البيض الكروكانت Œufs Coroucante



وهو ان تحضر فرمة البيض وهي خصيصا لعمله ثم يفك الكروكانت السابق ذكرة ويفرد على الرخامة بسمك نصف سنتي وتبطن الفرمة من الداخل وتقص الزوائد بالمقص والفرمة تكون من قطعتين ثم تملا بموني ابو فروه مسكرة ثم تلصق الاثنين علي بعض بالسكر الكراملة وتصنع لها ضفيرمن السكر ايضا وتلصق في ارضية البيضة لكي توضع عليها وتصنع لها شريط

رسم (١٧٠) البيض الكروكانت

مكشكش علي الجانب وتصنع ورد وزهور من السكر من اعلي وتصنع شريط بجوار الورد كما هو في الرسم

نوجا منتيليمار Nogot Montelimar

هو أن تضع مقدار اثنين كيلو عسل بطاطس أبيض في باسين النوجا وهو خصيصاً للنوجا وله استيم من أسفل محكم ويكون الاستيم مملوء بالماء ورفع الميزان من الاستيم لاجل تصرف النفس ويترك على النار مع استمرار التقليب في العسل بشرط ان يكون الاستيم يغلي تحت العسل على نار متوسطة لحين غليان العسل مدة ٣ ساعة مع استمرار التقليب ثم تضرب مقدار بياض ٣٥ بيضة مارتيج وتضاف على العسل مع استمرار التقليب حتي يغلي مدة نصف ساعة وبعد ذلك تضع أربعة كيلو سكر فى باسين احمر ويضاف عليه مقدار اثنين ونصف من الماء وربعمائة جرام عسل بطاطس ويترك السكر يغلى على النار حتي يكسر مثل الزجاج ثم يضاف على العسل وبياض البيض على النار مع استمرار التقليب ثم تحضر كيلو ونصف لوز مقشر أحمر ونصف كيلوا فستق مقشر ايضاويظل بالقشرة الداخلي محمص ويضاف عليه مع استمرار التقليب ثم تحضر طبالى خشب بحرف عالى وارتفاع ثلاثة سنتى متر أو صوانى وتغرس في ارضيتها ورقة النوجا وهى تباع فى محلات الحلوى والبدالين وتعبأ النوجا وتساوي بمساحة الطبلية وتغرس من أعلى على الوجه ورقة النوجا وقبل أن يبرد يقطع قطعا مربعة أو مستطيلة كما تحب

ملحوظة اذ لم يوجد استيم تحضر حله وفوقها باسين وتلحم بخرقة من القماش لحبس البخار

نوجا البرتقال Nogat aux oranges

وهو كالسابق ذكره تماما بل تفرم مقدار نصف كيلو قشر برتقال مسكر فرما ناعما ومئتان جرام كاكاو بودرة في اثناءضرب العسل ويضاف عليه والاستعمال واحد

نوجا بالفستق Nogat aux Pistaches

وهو مثل النوجا منتيليمار ويضاف لها فستق فقط ويرفع منها اللوز

مرليتون Marliton

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو لوز مقشر ناشف ونصف كيلوا بندق أبيض ثم تضع سبعمائة جرام سكر بودرة في باسين احمر ويوضع علي نار هادئه مع استمرار التقليب حتى يفك ويصير لونه اصفر مستكاوى ثم تحضر اللوز والبندق بعد تحميصه وتوضعه عليه مع استمرار التقليب علي النار حتي يحمر وبعد ذلك يقلب على رخامة مدهونة بالزيت أو صينيه مدهونة ايضا وبعد ان يبرد يفرم فى ماكينة اللوز الحجر حتي يصير ناعما مثل المرهم مع استمرار وضعه فى الماكينة ويضاف عليه جزء من الفانيليا واذا لم يوجد ماكينه يدق في الجرن دقا ناعما وبعد ذلك يقسم الى قسمين القسم الاول هو ان تسيح مقدار كيلو زبدة كاكاو ويضاف عليه والقسم الثاني هو ان تسيح مقدار كيلو شكولاته جوفرتير ثم تبرد الثاني المضاف عليه الشكولاته حتي تهلب ثم تحضر ورقة كروتون مساحتها ٥٠ في ٤٠ ويوضع عليها فرخ ورق اجلاسيه وتفرد الشكولاته فوق الورقة بسمك واحد سنتى والقسم الاول المضاف علية زبدة كاكاو تضيف عليه مقدار ٢٥٠ جرام فستق اخضر مقشر وتفرد فوق الشكولاتة الموضوعة علي الورق بسمك ثلاثة سنتى ثم توضعها في الثلاجة حتى تجف وعند ما تجف يفرد على وجهها باقى الشكولاته وبعد ذلك تقطع قطعا مربعة أومستطيلة كما تحب

كراملة مو وشيكولاته المداغة Caramel moue au Chocolat

هو ان تحضر مقدار كيلوا كريمة لباني مع اضافة كيلو ونصف سكر و٢٠٠ جرام شيكولاته و ٢٠٠ جرام عسل بطاطس ونصف لتر لبن وعود ڤانيليا ويمزج الجميع ببعض وتغلي على النار مع استمرار التقليب ويصفى بالشنوار ويرد على النار ثانيا حتى يغلي فى كسارولة حمراء مع استمرار التقليب ويغسل جيدا من الاحرف بفوطة مبللة وعلامة تسويته هو ان تحضر مقدارا من الماء بالثلج وتأخذ على اصبعك جزء بسيط وتضع اصبعك فى الماء المثلج فيتجمد مثل النداغة وبعد ذلك ترفعه من على النار وتضع عليه مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة وتمزج ببعضه جيدا ثم تحضر صينية مربعه مدهونه بالزبدة وتقلب بداخلها وتسوى في الصينية وعندما تبرد تقطع قطعا مربعة وتوضع فى كيس ورق

كرامل مو بالقهوة Cramel moue au Café

وهي مثل السابق ذكرها بل تضيف لها روح القهوة مقدار ٢٥٠ جرام وبدلا من الشيكولاته التى مقدارها ٢٠٠ جرام ويكون مقدارها ١٠٠ جرام

كرامل مو وفريز Caramel moue au fraises

وهو مثل كرامل مو اوشيكولاته السابق ذكره وانما فقط ترفع منه الشيكولاته وتضيف بدلا منهـا ٢٠٠ جرام فراوله مصفية محفوظة في العلب وبعد ان تسوى تضيف لها جزء لون احمر والاستعمال واحد

كرامل بجوز الهند Caramel moue au Coco-Nut

هو ان تحضر جوز الهند طازجا ويقشر ثم يبشر بشرا ناعما ثم بعد ذلك تضيف منة مقدار ٣٠٠ جرام على الكرامل موه بدلا من الشيكولاتة ثم بوضع علي النار ثم يصفي وياخذ منه الخلاصة وترد على النار حتى تسوي وباقى الاستعمال واحد

الكنديته البارده لتسكير الكنفزرية Condir froide pour le Gonfiseuro

وهو ان تحضر مقدار ستة كيلو سكر ابيض نظيف ويضاف عليه مقدار ٥ لتر ماء وتوضع في باسين مع استمرار التقليب وعندما يغلي السكر يصفى من الشنوار او الشاشة ويرد السكر في الباسين مرة ثانية على نار حامية مع غسيل الاحرف بفوطة مبللة وتضع عليها نقطتين من روح الخل ويوزن بميزان السكر ٣٢ دوجرية ونصف ويصفي في ماجور ويغطى بورقه اجلاسية حتي يبرد ويوضع علي أى صنف من الفنضان او الليموني

الكنديته الساخنه لزوم البات فرية Le condir choud paur pate fruits

وهو مثل الكنديته الباردة السابق ذكرها وانما يكون وزن ٣٣ بميزان السكر ويوضع علي الفواكه بعد رفعة عن النار بمدة ثلاثة ساعات ويمكث مدة ثلاثة ساعات ايضا

برالينيه سواتيه Pralinés Sauté

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو لوز فرنساوي كبير ويحمص في الفرن ثم تضع مقدار كيلو من السكر علي النار في باسين مع نصف لتر ماء وعود فانيليا وتسوى مثل الفنضان ثم تضيف علية اللوز المحمص وبعد ذلك يرفع عن النار ويقلب بالاسباتول على حرارة النار البسيطه بهدوء وفي الحال يلبس السكر باللوز ويوضع على الرخامه ويفصص عن بعضة وحدة وحدة وهى متلبسة بالسكر وحدة بعد الاخرى والسكر الذى يفضل تحت اللوز يوضع فى باسين ويضاف له جزء من الماء ويغلى مرة ثانية مثل الفنضان ويوضع فوقة اللوز ويقلب بهدوء على النار وبعد ذلك يفرد على رخامة وهكذا مرة ثالثة وتنتهي ثم تحضر كيلوا ونصف سكر ويوضع فى حلة سكر حمراء وعلية مقدار لتر ماء ويغلى وبعد ان يغلى يصفي ويرد على النار ثانيا ويسوى مثل الفنضان الجامد وتوضع اللوز في باسين وينطق باستمرار وباسين اخر يصب فوقة السكر شيئا فشيئا مثل الخيط ويبطن حتي ينتهي السكر وبعد ذلك يوضع في الكندية السابق ذكره مدة ست ساعات ثم يفرد على جرلية حتى يجف

استعمال مثل برالين

Usage Comme Pralines

فستق يستعمل مثل برالين   بندق يستعمل مثل برالين   جوز يستعمل مثل برالين

ملحوظة علي الـكندسوار الذي يوضع فيه عموم الاشياء القابله للـكنديه

فهو عبارة عن علبة مربعة بميل من الاحرف باتساع ثلاثون سنتي بالطول وبالعرض عشرين سنتي والاحرف علو أربعة سنتي بميل داخلها شباك سلك بحجمها

ترتيب الفنضان ترمبيه

Rangement le Fondant Trampie

هو ان تحضر فنضان جامد من السابق ذكرة وتحضر غلايه عليها كسارولة الفنضان وهذه الغلايه خصيصا للفنضان الترمبيه وتسلط على الغلايه نفس الغاز حتي تغلي واذا لم يوجد غلاية تضع كسارولة اخرى وبها الفنضان ثم تسخن الفنضان مع اضافت جزء من الـكرش او المارسكينة وعند مايسخن تحضر شوكة الفنضان وهي مستديرة مثل الحلقه الصغيرة وهي خصيصا للفنضان ثم تحضر الواح صغيرة بطول ٣٠ سنتى متر وبعرض ٢٠ سنتي متر لاجل يضع عليه الفنضان والاستعمال في الاصناف الاتيه : —

ترتيب الفندان المصبوب في النشاء اوالكوتشوك

Rangement le Fondant dans le Coufré Kauitchou

هو ان تحضر طبلية خشب بطول ٥٠ سنتى متر وبعرض ٤٠ سنتى متر وارتفاع اربع سنتي متر وتملا الطبلية بالنشا الناعم جاف وتسوى الى الاخر ثم تحضر فرم جبس صغيرة وهى خصيصا للفنضان وتحضر ايضا خشبه مستطيلة بطول عرض الطبليه وعرضها اربعه سنتي متر ثم تلصق عليها الفرم الجبس احدهما بعد الاخرى باللون الاحمر ثم تغرز الفرم فى النشا ثقوب بجوار بعضها الى اخر الطبلية ثم تحضر فنضان من السابق ذكرة فى كسارولة ثم تحضر علية جزء من المارسكينة أوالـكرش والالوان والارواح حسب مايتراء للصانع وعند ما يسخن جيدا يعبا في قمع الفنضان ويصب في الثقوب المطبوعة في النشا ويكون داخل القمع خشبه مستطيلة مبروما لاجل عند ما تملا الثقب يسد ثم تملا الثانى وهكذا حتي ينتهي والافضل يوجد كوتشوك بدلا من النشا وهو خصيصا لصب الفنضان وبعد ان تجف الفنضان في النشا يرفع على غربال وينفخ بالمنفاخ بشكل منفاخ الفحم البلدي وينظف بالفرشة ويوضع فى الـكندية السابق ذكرة وهو الـكنديه البارد مدة ست ساعات وبعد ذلك يقلب علي جرلية سلك ويفرد عن بعضه حتى يجف ويصنع منه الاصناف الاتية

فنضان فانيليا

Fondant à la Vanille

وهو الفنضان الابيض بل تضيف له جزء من الفانيليا وجزء من المارسكينة ويسخن جيداً ثم يصب فى النشا أو الـكاوتشوك مثل السابق ذكره

فنضان الفرامبواز

Fondant Framboise

وهو كالسابق ذكرة بل تضيف له جزء من اللون الاحمر بسيط وجزء من روح فرامبواز ويصنع مثل السابق ذكرة

فنضان بالفستق Fondant au Pistache

وهو كالسابق ذكره بل تضيف له نقطة من اللون الاخضر ونقطة من اللون الاصفر فيصير لونه فستقي ويضاف له جزء لكير شتلير يزواستعماله مثل السابق ذكره

فنضان أو أناناس Fondant aux ananas

وهو كالسابق ذكره ويضاف عليه جزء من اللون الاصفر وجزء لكير كيميل واستعماله كالسابق ذكر

فنضان اوفريز Fondant aux Fraises

وهو كالسابق ذكره وتضيف له جزء من اللون الاحمر وجزء من روح الفراولة ويصنع مثل السابق ذكره

فنضان بالنعناع Fondant au Month

وهو كالسابق ذكره بل تضيف له نقطة روح التفاح والاستعمال مثل السابق ذكره

فنضان ترمبيه سلطانه Trampé Fondant à la Sultane

وهو ان تحضر عجينة اللوز فنضان ابيض مثل السابق ذكره وتوضع فى ماكينه اللوز الحجر وتضيف لها جزء من المارسكينة وجزء قليل من الشراب ويقطع قطعا صغيرة وتلف مثل نواية البلح وتصنع ترمبيه في الفنضان الساخن السابق توضيحه وتوضع الواحده في الفنضان وترفع بالشوكه وترص فوق الالواح الواحدة بعد الاخرى وتصنع بالشوكة لفه بشكل حرف S فوق الواحدة وهكذا الواحدة بعد الاخرى حتي تنتهي وعند ما تجف توضع في الكنديه البارد السابق ذكره مدة ست ساعات وبعد ذلك تقلب على جزليه سلك ويفرد عن بعضه حتى يجف

فنضان ترمبيه ساره Fondant Trampé Sarah

وهو أن تحضر عجينة اللوز فنضان وتضيف عليها جزء من الكريز المسكر مفروم فرما ناعما وجزء من اللون الاصفروجزء من الروم وتصنع ترمبية مثل السابق ذكره بل تضيف له جزء من اللون الاحمر

فنضان ترمبيه سيسيلين Fondant Trampé Siciliens

هو ان تحضر عجينة اللوز الفنضان ويضاف لها جزء من الكراسون وتضيف عليها لون اخضر وتصنع ترمبيه مثل السابق ذكرها وانما يكون الفنضان لونه اخضر

فنضان ترمبيه سيجورد Fondant Trampé Sigurd

هو ان تحضر عجينة اللوز الفنضان ويضاف لها روح البنفسج ولون بنفسج وتصنع ترمبيه فى الفنضان لون بنفسج مثل السابق ذكره

فنضان ترمبيه سلفريو Fondant Trampé Solferiuo

هو أن تحضر عجينة اللوز الفنضان وتضيف عليها جزء من البرالينيه وتصنع ترمبيه في الفنضان الاحمر ويصنع كما سبق ذكره

فنضان ترمبيه تيدورا Fondant Trampé Tieodoras

وهو أن تحضر عجينة اللوز الفنضان وتضيف عليها جزء شكولاته جوڤرتير وتفردها بالمردانه بسمك اثنين سنتي متر وتقطعها قطعا مربعة صغيرة وتصنع مثل السابق ذكره

فنضان ترمبيه بارفريز Fondant . Trampé Préférés

وهو أن تحضر عجينة اللوز الفنضان وتضيف عليها جزء من اللون الاحمر وتبرم مثل نواية البلح وتصنع ترمبيه فنضان أحمر وعندما تخرج من الكساروله توضع على لوز مفروم وملون بلون أحمر وتلف على اللوز حتى تلتصق به واحدة بعد الاخرى حتي ينتهي

فنضان ترمبيه بارفرير Fondant Trampé Préférés

وهو كالسابق ذكره تماما وانما يكون لون العجينه أخضر ولون الفنضان أخضر ويلف على فستق أخضر ناعم

فنضان ترمبيه شوا Fondant Trampé Choua

وهو أن تحضر عجينة اللوز الفنضان ويضاف عليها جزء من اللون الاصفر وجزء من الكرش ويلف مثل البليه ويصنع ترمبيه فنضان لون برتقالى وعند خروجه بالشوكه من الفنضان يلف على لوز فليه محمص وهكذا حتى ينتهي

فنضان ترمبيه بريه كتلان Fondant Trampé Pre Cotlan

وهو عجينة اللوز الفنضان بل تضيف لها روح كافية وتصنع كما سبق ذكره ترمبيه في فنضان كافيه

فنضان توتى فروتي بالاناناس Fondant Totti Frutti aux ananes

هو أن تحضر كساروله بها فنضان أبيض كالسابق ذكره وتضيف لها جزء من الكرش ثم تحضر اناناس مسكر مقطع قطعا مربعة وبعد ان يسخن الفنضان جيداً يوضع عليه الاناناس وتحضر اربع قطع من الخشب مربعة مساحتها ٣ فى ٣ سنتى متر ويوضع على رخامة مع وضع ورقة اجلاسيه من اسفل على الرخامة وعندما يسخن الفنضان جيدا يصب في وسط المربع بمساحة الخشبة ثم تحضر عجينة البات دامنت فنضانت السابق ذكرها وتفرم

في ماكينة اللوز الحجر او تدق فى الجرن دقا ناعماً ثم تضيف عليها جزء من المارسكينة وتلون بجزء من اللون الاصفر مثل الاناناس وتفرد بالمردانة بسمك نصف سنتى وتدهن وجه الفنضان بجزء من الشراب ثم يكسى وجه الفنضان بعجينة اللوز المفرومه ثم تقلب وبعد ذلك تكسى الوجه الآخر ايضا ثم تقطع بالسكينة قطعا مربعة مساحتها ٣ في٣ سنتى متر ويترك حتي يجف مدة يوم على جرليه سلك ثم يوضع فى الكنديه البارد السابق ذكره مدة ست ساعات وبعد ذلك يقلب على جرليه سلك ويفرد حتي يجف

فنضان توتى فروتي أوكريز — Fondant Totti Erutti aux Cerise

وهو كالسابق ذكرة تماما في الاستعمال بل يوضع بدلا من الاناس كريز مسكر مقطع قطعا صغيرة ويلون الفنضان بلون احمر وتلون عجينة اللوز ايضا بلون احمر ويصنع مثل السابق ذكرة

فنضان توتى فروتى بالفستق — Fondant Totti Frutti au Pistache

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع بدلا من الاناناس فستق مقشر اخضر ويلون الفنضان بلون أخضر وتلون عجينة اللوز ايضا بلون اخضر ويصنع كالسابق ذكره

فنضان توتى فروتي بالمشمش — Fondant Totti Frutti au abricot

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع بدلا من الاناناس مشمش مسكر مقطع قطعا مربعه ويلون الفنضان بلون اصفر وكذلك عجينة اللوز بلون اصفر ويصنع كالسابق ذكرة

ترمبيه چوانيه — Trampé geonni

هو ان تحضر مقدار كيلو سكر فى كسارلة وتضع علية جزء من الماء ويغلي على النار مع تنظيف الاحرف دائما بفوطة مبللة ويصفى ثم يرد على النار ثانيا ويغلى حتى يكون بنسبة ٥٠ بميزان السكر ويرفع عن النار ويضاف اليه روح القهوة فرنساوي حتي يكون بنسبة ٤٠ بميزان السكر ثم تحضر طبلية خشب مملوءة بالنشا ويثقب في النشا الفرم الجبس مستطيله او مربعة ثم تضع السكر فى القمع وتصب في الثقوب فى النشا حتى ينتهي ويدخل على وجهه جزء من النشا ويترك الى اليوم الثاني في جهة جافة ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثانى يرفع على منخل وينظف بفرشه صغيرة الواحدة بعد الاخرى بهدوء وبعد ذلك تحضر الفنضان وتجهيزات الترمبيه مثل السابق ذكره والفنضان يكون بالقهوة ويصنع مثل الترمبيه السابق ذكره ويوضع في الكندية البارد مدة ست ساعات

ترمبيه شارتريز — Trampé Chartreuse

وهو مثل چوانيه السابق ذكره بل يسوى السكر حتى يكون بنسبه ٤٣ بميزان السكر وتضيف عليه شرتريز حتى يكون بوزن ٤٠ بميزان السكر ويصنع ترمبيه ويكون لون الفنضان ابيض وباقى العمل مثل السابق ذكرة

ترمبيه بنديكتين Trampé Panedictine

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع له بدلا من الشارتريز جزء من البنديكتين ويصنع كالسابق ذكرة ويكون لون الفنضان اصفر

ترمبيه كيميل Trampé Kime[1]

وهو مثل السابق ذكره بل يضاف له كيميل بدل من البنديكتين ويصنع كالسابق ذكره

ترمبيه كرش Trampé Kirsch

وهو مثل السابق ذكره بل يضاف له كرش بدلا من الكيميل ويصنع مثل السابق ذكره

ترمبيه مارسكينة Trampé Mareskina

وهو مثل السابق ذكره بل يضاف له مارسكينة بدلا من الكرش ويصنع كالسابق ذكره

ترمبيه كونياك Trampé au Cognac

وهو مثل السابق ذكرة وتضع له بدلا من المارسكينة كونياك ويصنع كالسابق ذكره

ترمبيه روم Trampé au Rhum

وهو كالسابق ذكره بل يوضع بدلا من الكونياك روم ويصنع كالسابق ذكره

ترمبيه نعناع Trampé au Manth

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع له بدلا من الروم قليلا من روح النعناع ويصنع كالسابق ذكره

ترمبيه كريم كاكاو Tramé Créme de Caca○

وهو كالسابق ذكره بل يوضع لة بدلا من روح النعناع كريم كاكاو ويصنع كالسابق ذكره

جليه مشمش ترمبيه Geleé.d abricot Tramp_e

هو ان تحضر مقدار كيلوا بولب مشمش مثل السابق ذكره ويصفي بمنخل سلك ويضاف عليه مقدار ٦٠٠ جرام سكر ويوضع في كسارولة حمراء مع استمرار التقليب وعندما يهلب يرفع عن النار ويضاف له روح مشمش ويصب في النشا السابق ذكره ويترك مدة اربع ساعات وبعد ذلك يرفع على منخل او غربال وينظف بالفرشه وبعد ذلك يصنع ترمبية في الترمبيه فنضان السابق ذكرة ويكون لونة مثل المشمش ويوضع فى الكندية البارد السابق ذكرة مدة ست ساعات وبعد ذلك يقلب على جرلية ويفرد عن بعضة حتى يجف

چليه دي اناناس ترمبيه		Geleé d ananas Trampé

هو ان تحضر مقدار علبتين اناناس كبيره وتصفى بمنخل سلك لكي ياخذ منه الخلاصة ويضاف عليها مقدار ٣٠٠ جرام سكر وتوضع فى كسارولة حمراء ثم توضع على النار مع استمرار التقليب وتفك مقدار ٢٠ جرام چليه دي چابون على النار وتصفي بالمنخل ويضاف عليها وبعد ذلك يسوى على النار ويصب في النشا مثل السابق ذكرة وتكون الفرم الجبس المطبوعه في النشا مستديره والاستعمال مثل السابق ذكرة ترمبيه فى الفضان ويكون لون الفنضان اصفر

چليةدي فريز ترمبيه		Geleé d Fraises Trampé

هو ان تحضر مقدار اقه فراولة او علبتين چودى فريز وتصفي جيدا ويصنع مثل چليه دى اناناس ويع ترمبيه ايضا مثل الاناناس ولون الفنضان يكون احمر

چليه دي فرامبواز ترمبيه		Geleé d Fram boise Trampé

هو ان تحضر مقدار اقة توت شامي وهو الفرامبواز وهو مثل چلية دي اناناس فى كل استعماله ويصنع ايضا ترمبيه بالفنضان الاحمر

چليه دى جروزاى ترمبيه		Celeé d grosilles Trampé

هو ان تحضر مقدار اقه جروزاى ويصنع مثل السابق ذكرة ويصنع ايضا ترمبية فنضان لون احمر

تورنا ترمبيه باللوز		Tourna Trampé aux amande

هو ان تأخذ من الچيليه دي اناناس المصبوب بالنشا السابق ذكره وتحضر الفنضان الساخن ولون اناناس وتضع الوحده فى الفنضان وتخرجها بالشوكه وتلف بسرعه على لوز ناعم ويلون بلون احمر خفيف وهكذا الواحده بعد الاخرى حتى ينتهي وبعد ذلك تأخذ الصمغ السابق ذكره فى كسارولة ثم يغطس فيه ويرفع على جرليه سلك ويترك حتى يجف

توروناه ترمبيه بالفستق		Tourna Trampé aux Pistaches

وهو مثل السابق ذكره باللوز بل يكون لون الفنضان اخضر وبدلا من اللوز فستق ناعم اخضر ويصنع مثل السابق ذكره

بات أوفريه امنديه		Pate aux Fruits amandé

هو ان تأخذ مقدار كيلو من بولب مشمس السابق كره ويصفى ويوضع فى كسارولة وتضيف عليه مقدار ٦٠ جرام سكر ويغلى على النار باستمرار التقليب حتى يهلب وبعد ذلك يرفع عن النار ويضاف له روح الليمون ثم تحضر طبالى خشب مملوءه بالنشا كما سبق ذكره ثم تحضر فرم جبس بشكل الكومثري الصغيره وتغرس فى النشا حتى

تطبع ثم تضع المشمش في القمع وتصب فى الثقوب فى النشا مقدار نصفها ثم تضع لوزه مقشره بيضاء فى النصف وتملا النصف بالمشمش ايضاً ويترك مدة اربع ساعات وبعد ذلك يرفع من النشا ويوضع على غربال وينظف بالفرشه ثم تحضر سكر سنترفيش وتحضر ايضاً حله او باسين بها ماء على النار وتضع المشمش فى منخل ويوضع على البخار حتى يعرق جميعه ويبرم فوق السكر السنترفيش حتى يتلبس فيه السكر ويرص على جرليه حتى يجف ويوضع فى الـكنديه الساخن السابق ذكره مدة ثلاث ساعات .

البلح السمانى المسكر — Dattes Confiseurs

وهو مثل مربة البلح السمانى انما عند نزع النوايه من البلح تحضر مقدارا من السكر على النار بوزن خمسة عشر بميزان السكر ويوضع البلح فى ماجور ويضاف عليه قليلا من القرفة والقرنفل ويضاف عليه ايضاً الشراب ويترك لليوم الثاني وفى اليوم الثاني يوضع البلح في مصفاه ثم تأخذ الشراب ويغلي ويزاد بالسكر ويغلي حتى يكون بوزن عشرون بميزان السكر وهكذا مدة ثلاثة ايام اخرى ويغلي ويزاد عليه السكر حتي يصل الى اربع وثلاثون بميزان السكر وفي آخر يوم يضاف علية مقدار ٢٠٠ جرام عسل بطاطس

بلح مسكر — Dattes Confiseurs

وهو ان تحضر البلح السابق ذكره ويوضع على جرليه حتى يبرد ويجف ويتبن فى سكر سنترفيش رفيع ويغرز في البلح من الجهتين لوزه وفستقه محمصه

بلح كنديه — Dattes en Condir

وهو ان تحضر البلح الاجلاسيه السابق ذكره ويوضع على جرليه بقرب من مكان حار حتى يجف ثم يوضع فى الـكنديه البارد السابق ذكره مدة أثنى عشر ساعة وبعد ذلك يفرد على جرليه حتى يجف ويغرز من الجهتين لوزه وفستقه .

بلح اجلاسيه — Dattes glacée

وهو ان تحضر البلح السابق ذكره فى الطريقة الاولى ويوضع على جرليه حتى يجف ثم يصنع اجلاسيه مثل المارون الاجلاسيه ثم تغرز من الجهتين لوزه وفستقه

ملحوظة : — ترتيب البلح الاجلاسيه قبل الـكنديه فى السلسلة

استعمال ابو فروه — L'usage Monbardy

يوجد ابوفروه فى جميع اوربا وانما يوجد صنف جيد في بلده تسمى مونباردى

هو ان تحضر مقدارا من ابوفروه ويقشر من القشرة الخارجية ثم يوضع فى مقدار من الماء مدة اثنى عشر ساعة وبعد ذلك تحضر مرميته من النحاس وداخل المرميته ست طاسات الطاسة الاولى تكون مركبة على حافة

الثانية وهكذا واحدفوق الاخرى وبين الطاسة والاخري ست سنتي متر وبعد ذلك تملا الطاسات ابو فروة وتملا لمرمية بالماء ويغطي بخرقة من القماش ويغلى على النار مدة ½ ساعة وتغير الماء في مدة النصف ساعه ثلاثه مرات ويصفي من الماء ويضاف له ماء ساخن ثم تحضرطشت من النحاس وله ماسورة من الاسفل في الجانب وتسد بفلة ثم تغلي شراب على النار بوزن ست عشر بميزان السكر مع اضافةعودين من الفانيليا ويوضع السكر فى الطشت وتخرج الطاسه الاولى من ابوفروه وينزع منه القشر بدون تكسير وتنزع منه القشرةالرفيعة من الجوانب ويوضع في الشراب وعند ما ينتهى تحضر طشت ثانى كبير ويملا نصفه بالماء ثم تضع الطشت الصغير فوق حافه الكبير وتسد الجوانب بخرقه من القماش مبلة ويغلي على النار مدة ساعة وثاني يوم تصفي الشراب من الماسورة في باسين ويزاد بمقدار من السكر ويغلى حتى يكون بوزن عشرون بميزان السكر وفي اليوم الثالث خمسه وعشرون بميزان السكر وفى اليوم الرابع ثلاثون بميزان السكر وفي اليوم الخامس خمسة وثلاثون بميزان السكر وفي اليوم الاخير يضاف عليه الشراب ومقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس وهو يغلى

ابو فروة طريقه اخرى : — وهو مثل السابق ذكرة في كل استعماله وانما بدلا مايسوى بالماء يسوي بالبخار والبخار عبارة عن علبه مربعه بارفف مثل الدولاب ويعبا ويسلط عليها الاستيم بالنفس والماء الساخن

ابو فروة طريقه اخري : — وهو بعد ان يسوى ابو فروةويقشر يوضع فى سبت من السلك ويكون الشراب فى حلة بعد الوزن وكل يوم يغلى مثل الطريقة السابق ذكرها

تصبير المارونى في العلب

هو ان تضع المارونى في مصفاة ويغلى الشراب وعند ما يبرد يرص ابو فروة في العلب ويضاف عليه الشراب ويضاف عليه مقدارا من عسل البطاطس ويسد سدا محكما ويغلي في المرقيه السابق ذكره في الباب الاول في المربه

مارونى اجلاسيه Marron Glacie

هو ان تضع ابو فروة في مصفاة وتضع الشراب في باسين ويضاف عليه قليل من السكر ويغلي على النار مع تنظيف الاحرف بفوطه مبلة اثناء الغليان وعلامة تسويتة هو ان تأخذ على اصبعك من السكر وهو يغلي وتطبق اصبعك فاذا وجدت عرق فهذه علامة تسويته وبعد ذلك يرفع عن النار ويوضع ابو فروة فى باسين ويميل ميل بسيط وتقلب بالاسباتول الخشب من الجوانب ويحجز ابو فروة بالقصوصة لاجل عدم تقليبه ويقلب بالاسباتول من الجوانب حتى تظهرقشره خفيفه فوق السكر فيرفع ابوفروه بالقصوصه من السكر ويوضع على جرلية سلك وهكذا حتى ينتهي ويترك حتي يجف فتظهر قشرة بيضاء فوق ابو فروة وبعد ذلك يلف بورقة اجلاسيه شفاف وفوقها ورق مفضض

تبخير الفواكه الطازجه بكبريت العمود

هوان تحضر دولاب محكم ويكون بداخله ارفف من السلك بين الرف والاخر خمسة سنتي متر ثم ترص الفواكه في الارفف وهي طازجه قبل العمل ثم تشعل فحم بلدى فى دفاية ثم تضع فوق الفحم الكبريت عمود ويقفل بالدولاب مدة خمسه دقائق ويرفع وبعد ذلك يستعمل للتسكير

تسكير الفواكه الطازجه Avan Cé Le Confiseurs Fraise

تسكير المشمش الطازج Confiseurs d Abricots Fraise

هو ان تحضر المشمش الطازج السكيرولة لحميه كثيرة ثم تشق المشمش من جنب واحد وتخرج النوايه بهدوء لاجل عدم تكسير المشمش ثم تضع محل النوايه ربع مشمشه في الداخل بحساب ثم تحضر باسين به ماء على النار ويغلى بهدوء ثم تضع المشمش اجزاء متواليه مدة دقيقه وهو ان يرفع الجزء ويوضع الثاني وهكذا حتى ينتهي ثم تحضر شراب بوزن خمس عشر بميزان السكر وتوضع المشمش في ماجور ويضاف له الشراب وتغطى بورقة اجلاسيه وتترك لليوم الثاني وفى اليوم الثاني تصفى الشراب من المشمش في باسين وتضع الشراب على النار مع اضافة جزء من السكر ويغلى بوزن سبعة عشر بميزان السكر ثم يوضع فيه المشمش ويغلى غلوة واحدة ويرفع ويبرد في الماجور مرة ثانية وهكذا يغلي كل يوم مدة ست أيام ويكون فى اليوم الاول بوزن عشرون بميزان السكر فى اليوم الثانى ثلاثه وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الثالث ستة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الرابع تسعة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الخامس اثنين وثلاثين بميزان السكر وفي اليوم السادس ستة وثلاثين بميزان السكر وفى اليوم الاخير تجد ان المشمش قد جف

تسكير المانجا Confiseurs de Mango

وهو أن تحضر مقدارا من المانجا قبل نضجها على الشجر وتقشر بالسكينة وبعد ذلك تغرز بعود خشب رفيع مثل عود الكبريت ثم تحضر باسين به ماء على النار وعند ما يغلي الماء يوضع فيه المانجا مدة أربع دقائق على نار هادئة ثم ترفع في مصفاة وتصنع شراب على النار بوزن ستة عشر بميزان السكر ويغلي كل يوم مثل تسكير المشمش في كل استعماله

تسكير التفاح Confiseurs dePommes

هو أن تحضر التفاح الامريكاني وتشق الواحدة على اثنين من الطول ويقشر من الخارج ويترك فيه البذر واستعماله مثل تسكير المشمش فى كل استعماله

تسكير الخوخ الكبير Confiseurs de Péches grand

هو ان تحضر الخوخ الكبير وتشق على اثنين ويخلى من البذر وتسكيره مثل تسكير المشمش في كل استعماله

تسكير الكمثري Confiseurs de Paire

وهو ان تحضر الكمثرى وتقشر من الخارج وتظل صحيحة ويترك فيها العنق ثم تجوف بحرف السكينة من أسفل وتغرز بعود رفيع من الخشب مثل عود الكبريت من الجوانب ثم توضع في باسين ويضاف لها مقدارا من الماء وتغلى على النار مدة خمسه عشر دقيقة ثم ترفع في مصفاة وتسكيرها مثل المشمش في كل استعماله

تسكير التين الاخضر Confiseurs de Fignevert

هو ان تحضر التين البرشومي الاخضر قبل نضجه على الشجر ويغلى على النار مدة ثلاثة دقائق ويرفع على مصفاة وتسكيره مثل تسكير المشمش فى كل استعماله

تسكير الكريز Confiseurs de Cerises

هوان تحضر الكريز الطازج الفرنساوي وهو أبيض اللون ويخلي من البذر وتكون الكريزة صحيحة ويغلى على النار مدة عشر دقائق ويرفع على مصفاة وتسكيره مثل تسكير المشمش فى كل استعماله مع أضافة نقطة من اللون الاحمر

تسكير الطماطم Confiseurs de Tomate

وهو ان تحضر الطماطم الايطالي ثم تضع مقدارا من الماء على النار يغلي ويوضع فيها الطماطم وتغلي مدة دقيقة والعمل هو ان توضع في شراب وزن سبعه عشر بميزان السكر وتترك لليوم الثاني وهكذا كل يوم يغلى ويزاد عليه فى العيار مثل تسكير المشمش في كل استعماله

تسكير الاناناس Confiseurs d'Ananas

وهو ان تحضر الاناناس الطازج ويقشر وينظف من النقط السوداء وتنزع منه القطعة الخشبة من الوسط بقطاعة التفاح المستطيلة ويقطع قطعا مستديرة او مربعة ويغلى فى ماء على النار مدة عشرون دقيقة على نار متوسطة وترفع في مصفاةوتسكيره مثل المشمش فى كل استعماله

تسكير البطاطه Confiseurs d'Batate

هو ان تحضر البطاطه وتسلق وتقشر وتقطع قطعا مستديرة بسمك ثلاثه سنتى متر ثم تحضر شراب وزن خمسة عشر بميزا . السكر مع عود ڤانيليا وتوضع البطاطه فى الشراب وتترك لليوم الثانى وتغلي مدة اربعة ايام كل يوم غلوة واحدة مع اضافة قليلا من السكر حتى يصل الى درجة ثلاثين بميزان السكر وفياليوم الاخير منالنهاية يصنع بسكر اجلاسيه مثل المارون اجلاسيه

تسكير الشليك Confiseurs d'fraises

وهو ان تحضر الفراوله الانجليزى الكبير ذات اللحمية السميكة وتنظف من العنوق ثم تضع فى باسين مقدارا من الماء ويغلى على النار وعند ما تغلي يضاف عليها الفراوله مدة دقيقة وترفع بالمقصوصة علىمصفاة وتحضر شراب درجة ثمانية عشر بميزان السكر ثم تضع الفراوله في ماجور وتضع فوقها الشراب وتغطى بورقة اجلاسيه وتترك لليوم الثاني وفى كل يوم يغلى الشراب ويزاد بقليل من السكر وجزء من اللون الاحمر مثل ترتيب الكريز المسكر

تسكير الفواكه الخضراء

السنموره لتصبير الفواكه الخضراء Senamoraue le fruit en sels

وهي توجد في محلات الحلوى احواض رخام مربعة واحواض اسمنت مربعة لاجل تصبير الفواكه الخضراء العجر اذا لم يوجد هذا الطلب يصنع في برميل خشب

العمل : — هو ان تحضر الملح الرشيدي ويبلل في حلة كبيرة وبعد ان يبلل يوزن بدرجة عشرة بميزان الملح واذا لم يوجد ميزان ملح فتضع بيضه فى الماء المملح وعندما تظهر البيضه فوق وجة الماء فهذا علامةالعشرة دوجريه تمام وهذه السنموره تصبر فيها جميع الفواكه الخضراء العجر للتسكير وهذه الفواكه تمكث في الماء مدة اربع اشهر مع تغيير السنموره كل شهر مرة واذا أردت ان تصنع الفواكه بسرعة فتمكث في السنموره مدة خمسة عشر يوم

تسكير الشمام Confiseurs de Melon

هو ان تحضر الكنند لوه وهو الشمام الصغير وهو قبل نضجه على الشجرة ويقشر بالسكينة ويحز العنق بسكينة باتساع القرش صاغ ويخرج منه البذر ويغسل بالماء ثم تضع الشمام فى السنمورة السابق ذكرها المعدة لتسكير الفواكه ويترك مدة خمسة عشره يوما وبعد انتهاء هذا تخرجه من السنموره فى حلة كبيرة ثم تضع عليه ماء وتغلي على النار مدة ساعتين على نار متوسطه وعلامه تسويته هو ان تغرز فية السكردان فيظهر علامة تسويته وبعد ذلك يرفع عن النار ثم يوضع في الحوض الرخام او برميل اوحلة ويصب عليه ماء باردا باستمرار حتى يخلى من الملح ويحلو وهو على الاقل يكون تحت الماء مدة أربع وعشرون ساعه ويصب عليه الماء باستمرار وبعد ذلك يوضع على جرليه سلك وتضع شراب على النار بوزن ١٧ بميزان السكر وتضع الشمام فى ماجور مرتفع ويوضع علية السكر حتي يغطس الشمام ويغطى بورقه اجلاسيه وفي اليوم الثانى يصفى من السكر ويزادمقدارا من السكر ويوزن بقدر تسعة عشر بميزان السكر وبهذه الكيفية يغلي كل يوم غلوه واحده لمدة ست ايام حتى يصل الى درجه ست وثلاثون بميزان السكر وفي اخر يوم يضاف مع الشراب جزء من كريم طرط قليل

تسكير قشر البطيخ Confiseurs de Caurs de Postegues

هو ان تحضر البطيخ البلدى ويكون قشره سميك وترفع منه اللحميه الحمراء ثم تقشر القشرهالخضراء من الخارج وتاخذ القشره بعد تقشيرها وهى توضع في السنمورة السابق ذكرها وتسكيره مثل الشمام فى كل استعمال واذا اردت ان يكون القشر احمر فيضاف لة قليلا من اللون الاحمر

اسماء الفواكه المعدة للتسكير Les moms de fruits Confiseurs

السدرا	الخضراء	Les Cidra
اليوسفي	الاخضر	Modrine

البرتقال	الاخضر	Oranges
التين	»	Figues
قشر الليمون الاضاليه	»	Caursse de Citron
الليمون	»	Citron
البرتقال اليافاوي	»	Oranges Yafui

قبل ان تمكث في السنمورة تغرز بمبير غرز بسيطه وتترك في الملح مدة خمسة عشر يوما وبخرج من الملح وتساق على النار مدة خمس ساعات وبعد ذلك تسكر مثل الشمام في كل استعماله واذا أردت ان تضع الفوا كه في الملح كثير فتترك مدة اربعه شهور مع تغيير السنموره كل شهر مرة

تصبير عموم الفوا كه في العلب — Conservatian de taus les fruits en boites

هو ان تضع عموم الاصناف المسكرة الخضراء وتغلي الشراب مع اضافت جزء من عسل البطاطس وجزء من كريم طورط ويغلى على النار ويصفى ويترك حتى يبرد ثم يضاف على الفوا كه في العلب ويسد سدا محكما ويغلي في الاستيم مدة عشر دقائق

انواع الشراب

شراب الفراوله — Sirop de Fraises

هو ان تحضر مقدار اربعة اقات من الفراوله وتنظف من العنق جيدا وتغسل وتوضع فى ماجور ويضاف عليها مقدار اثنين كيلو سكر سنترفيش وتمزج ببعضها وتترك لليوم الثانى وفي اليوم الثانى توضع في مصفاه وتاخذ الخلاصه وتضع عليها مقدار اربعة كيلو سكر ويضاف لها مقدار سته لتر من الماء ويضاف عليه ايضا مقدار ٤٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلي على النار مع استمرار التقليب وترفع الرغوه التى تظهر على الوجة وبعد ان يغلي يوزن السكر بعيار اربعة وثلاثين بميزان السكر ويرفع عن النار ويصفي بكيس من الصوف وهو خصيصا لعملة وضع جزء من اللون الاحمر ويوضع فى ماجور ويغطى بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثانى وبعد ذلك تفك مقدار عشرة جرام من ملح الليمون في ماء ساخن ويضاف على الشراب ويقلب ثم تحضر زجاجة نظيفة من الداخل بالاسبيرتو الابيض ويعبأ وتقفل الزجاجة بفله محكمة واذا لم يوجد فراوله طازجة تضيف له روح الفراوله مع زيادة ملح الليمون قليلا

شراب الرمان — Siιop de grandin

هو ان تحضر الرمان ويصفي منه الماء مثل شراب الفراوله واذا لم يوجد رمان يضاف له روح الرمان وانما لم يضاف عليه ملح الليمون

شراب التوت الشامي — Sirop de Fromboise de Syrie

وهو ان تحضر مقدار اربع اقات من التوت الشامي واستعماله مثل الفراوله فى كل استعمالها

شراب التمر هندي — Sirop Tamr Hendi

هو ان تحضر مقدار اقتين من التمر هندي ويفك عن بعضه وتغطي بالماء ويترك لليوم الثاني وفى اليوم الثاني يصفي بمصفاة ويوضع عليه مقدار خمس كيلو سكر ويضاف له مقدار ٤٠٠ جرام عسل بطاطس واربعة لتر من الماء ويغلي على النار وعلامة تسويته مثل الفراوله في كل استعمالها

شراب الورد — Sirop de Flaurs

هو ان تحضر مقدار اقتين من الورد البلدى وتدعك بمقدار كيلو سكر بيدك ويضاف عليها مقدار لتر من الماء ويعصر باليد لكى يؤخذ من الخلاصة ويضاف له خمسة لتر من الماء ومقدار ٤٠٠ جرام عسل بطاطس وستة كيلو سكر ويغلي على النار ويضاف عليه زجاجة ماء الورد وجزء من اللون الاحمر وردي ويسوي مثل الفراولة فى كل استعماله واذا لم يوجد الورر فماء الورد يكفي

شراب البنفسج — Sirop de Vi ollett

وهو ان تحضر مقدار نصف اقة ورد البنفسج واستعماله مثل الورد تماما في كل استماله واذا لم يوجد بنفسج فيضاف له روح البنفسج ولون بنفسجى ايضا

شراب البرتقال — Sirop de Oranges

هو ان تحضر مقدار عشرين برتقاله وتصفى من الماء ويضاف لهار مقدار ثلاثة كيلو سكر وخمسة لتر ماء ومقدار ٤٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلي علي النار وترفع الرغوه التى تظهر علي الوجه ويوزن بعيار اربعة وثلاثين بميزان السكر ويصفى بالكيس الصوف ويترك لليوم الثانى وفي اليوم الثاني يضاف له مقدار عشره جرام من ملح الليمون ويعبأ في الزجاج مثل الشراب السابق ذكره واذا لم يوجد برتقال يضاف له روح البرتقال

شراب اليوسفى — Sirop Mandrine

وهو مثل شراب البرتقال في كل استعاله

شراب الاناناس Sirop d Ananas

هو ان تحضرمقدار أربعة من الاناناس وتقشر وتنظف من النقط السوداء ويبشر بمبشرة ويوضع فى باسين ويضاف عليه مقدار ستة لتر من الماء و٤٠٠ جرام عسل البطاطس وستة كيلو سكر ويغلى على النار وبعدذلك يصفى ويوضع على النار يغلى حتى يصل الي درجة أربعة وثلاثين بميزان السكر ويصفى في ما حور ويترك لليوم الثاني وفى اليوم الثاني يعبأ فى الزجاج مثل الشراب السابق ذكره واذا لم يوجد أناناس طازج فيحضر أناناس في العلب واذا لم يوجد هذا يضاف علىالشراب روح الاناناس وجزء من اللون الاصفر

شراب المشمش Sirop d Abricats

هو ان تحضر مقدار ثلاث اقات من المشمش الطازج ويغسل غسلاجيداً ويوضع فيباسين معاضافة أربع لترمن الماء واثنين كيلوا سكر و يغلى على نار هادئة وبعد ان يغلى مدة ½ ساعة على النار يصفى بالكيس الصوف وتوضع الخلاصة في باسين على النار ويزاد عليه اربع كيلوا سكر واثنين لتر ماء و٤٠٠ جرام عسل بطاطس ويغلى على النار حتى يصل لدرجة أربعة وثلاثين بميزان السكر وبعد ذلك يصفى في ماجور ويترك لليوم الثـاني وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب السابق ذكره ويضاف له مقدار خمسة عشر ملح الليمون قبل التعبئة

شراب الخوخ Sirop de Péches

وهو مثل شراب المشمش في كل استعماله

شراب المانجا Sirop de mango

وهو ان تحضر مقدار ثلاثين من المانجا الطازجة وينزع منها القشر والبذر وتقشط اللحيمه بالسكينة وتوضع في باسين احمر ويوضع عليها مقدار كيلو سـكر وثلاثه لتر من الماء ويغلى مدة خمسة عشر دقيقة على نار متوسطة ويصفى بشاشة لاستخراج الخلاصة ثم يرد في باسين احمر ويوضع عليه مقدار ثلاثة كيلو سكر مرة ثانية واربع لترمن الماء و٥٠٠ جرامعسل البطاطس وتغلى علىالنار حتى تصل الى درجة أربعة وثلاثين بميزان السكر وبعد ذلك يصفى فى ماجور ويغطي بورقة أجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفى اليوم الثاني تضيف له ٥٠ جرام ملح الليمون ويفك بماء ساخن ويصفى علي الشراب ويمزج ببعضه ويعبأ مثل الشراب السابق ذكره

شراب العنب Sirop de Yroppe

هو ان تحضر مقدار ثلاثه اقات من العنب الحصرم الاخضر مع اقتين من العنب الطازج وتفرط جميعها من العنوق وتوضع في ماء وبعد غسلة يوضع فى باسين ويضاف عليه مقدار اثنين كيلو سكر واربعة لتر ماء ويغلى على النار حتى يسوى ثم يصفي بشاشة لاستخراج الخلاصة منه ويوضع فى باسين اخر ويضاف علية ثانيا مقدار اربعة كيلو سكر و ٥٠٠ جرام عسل بطاطس وثلاثة لتر ماء ويغلى على النار حتى يصل الى درحة اربعة وثلاثين بميزان السكر ويصفي فى ماجور ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب الاخر

شراب الليمون Sirop de Ciron

وهو ان تحضر عشرين ليمونة اضاليه وتعصر على مقدار ستة كيلو سكر روس ثم تاخذ القشر ويدعك في السكر على الناشف قليلا ويضاف له مقدار سبعة لتر ماء ومقدار ٤٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلى على النار حتى يصل الى درجة اربعه وثلاثين بميزان السكر وبعد ذلك يصفى فى ماجور ويغطى بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثانى يعبأ في الزجاج مثل الشراب الاخر

شراب الجروزاى دى بار Sirop de Grosilles de Bar

وهو ان تحضر مقدار اربعة اقات من الجروزاى وينظف جيدا ويوضع في ماجور به ماء ويغسل جيدا وبعد غسله يصنع واستعماله مثل شراب الفراوله تماما

ملحوظه : الجروزاي على صنفين احدهما ابيض والآخر احمر ويضاف عليه جزء من اللون الاخر

شراب اللوز Sirop des Amande

هو ان تحضر مقدار اقة من اللوز المقشر الحلو ونصف اقة لوز مر ويوضع في ماءبارد مدة ست ساعات ثم تقشره وبعد التقشير يضاف له مقدار نصف كيلو سكر بودره ويوضع في ماكينة اللوز الحجر وهى خصيصا لعجينة اللوز واذا لم توجد الماكينة يدق فى الجرن حتى يكون مثل المرهم ثم تحضر مقدار ستة كيلو سكر وتوضع فى باسين ويضاف على اللوز مقدار ثلاثة لتر من الماء ويصفي بالشنوار او بمنخل حرير ويضاف على السكر فى الباسين مع مقدار قشر اربعة ليمونات بلدى او اثنين اضاليا ويضاف عليها ثانيا مقدار ثلاثة لتر من الماء و ٢٠٠ جرام عسل بطاطس وتوضع علي النار مع استمرار التقليب حتى يفك السكر بشرط ان لا يغلي السكر وبعد ذلك يصفي فى ماجور ويغطى بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفى اليوم الثاني يعبا في الزجاج مثل الشراب الاخر

شراب الفراوله البارد Sirop de Fraise Froid

هو ان تحضر مقدار اربع اقات من الفراوله ويضاف لها مقدار ثلاثه كيلو سكر سنترفيش وتقلب وتترك الى اليوم الثاني وتوضع مقدار ثلاثة كيلو سكر في باسين ويضاف عليها ثلاثة لتر ماء ومقدار ٣٠٠ جرام عسل بطاطس ويفكك علي النار بشرط ان لا يغلى السكر ويصفى عليه خلاصة الفراوله وجزء من اللون الاحمر مع عشرة جرام من ملح الليمون وتوزن بدرجة خمسه وثلاثين بميزان السكر وتصفي في ماجور وتعبا فى زجاج مثل الشراب الآخر

شراب البرتقال علي البارد Sirop d Oranges Froid

وهو ان تحضر مقدار عشرين برتقاله وتستخرج منها الماء ويستعمل مثل شراب الفراوله

جميع الشراب الذي من الفواكه المصنوع على البارد

وهو: اليوسفي — المشمش — الجروزاى — الليمون — العنب — الخوخ — الرمان — التوت الشامي — الاناناس

شراب الطماطم

هو ان تحضر مقدار اقة من الطماطم الناضجة وتضيف عليها مقدار ٧ كيلو سكر واربعة لتر من الماء وتوضع على النار وتغلى حتى تسوى وبعد ذلك تصفي بشاشة وتأخذ الخلاصة منها وتضيف لها ثانيا مقدار اربعة كيلو وثلاثة لتر ماء و ٥٠٠ جرام عسل بطاطس ويغلى على النار حتي يصل لدرجه ٣٤ بميزان السكر ويضاف له جزء من اللون الاحمر و ١٠ جرام من ملح الليمون وتفك بماء ساخن ويضاف عليه ويصفى فى ماجور ويغطي بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثانى وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب الآخر

جليه مشمش Geleé d' Abrecots

وهو ان تحضر ست اقات من المشمش الطازج ويغسل بالماء ويوضع في باسين ويضاف عليه مقدار ١٠ لتر من الماء ويغلي علي النار مدة نصف ساعة بهدوء وبعد ذلك يصفى المشمش بالشاشة مطبقة على اثنين وتعصر جيدا لاجل ان يستخرج منها الخلاصة ويوزن كل كيلو منها مقدار ٤٠٠ جرام سكر ويغلي على النار في باسين من النحاس الاحمر وياخذ على كل كيلو ١٢ جرام چليه دي چابون وتفك بجزء من الماء على النار ويصفى ويضاف على المشمش في الباسين ويترك على النار حتى يغلى وعلامة تسويته هو ان تاخذ جزء بسيط منه في اناء صغير ويوضع على الثلج فاذا صار سميكا مثل الجليه فهذه علامة تسويتة ثم يرفع عن النار ويترك حتي يبرد قليلا ويعبأ في البرطمانات وعند ما يبرد تصنع ورقة من الاجلاسيه مستدير وتغمس فى الاسبرتو الابيض وتوضع فوق وجه البرطمان ويسد سدا محكما ويغلى فى البرمبتة مثل المربات

چليه البرتقال Gelée d' Oranges

هو ان تحضر مقدار عشرين برتقالة بلدي وتصفي من الماء ثم تأخذ من على وجه البرتقال بسكينة الخضار وتوضع فى باسين ويضاف عليه مقدار ٢ لتر ماء و ٣٠٠ جرام سكر ويغلى على النار ويصفى بشاشة ثم يضاف عليه ماء البرتقال وتوضع على كل كيلو مقدار ٣٠٠ جرام سكر ويضاف ايضا على كل كيلو ١٢ جرام چليه دى چابون ويصفى ثم يوضع على النار ويغلى ثم تحضر القشرة الرفيعة الصفراء التي على وجه البرتقاله وتقطع بسكينة رفيعة قطعا مثل الشعر ويغلى على النار ثم يصفى من عليه الماء ويضاف على الجليه وهو على النار والترتيب كما سبق ذكره

چليه اللارنج Geleé d Oranges amér

وهو ان تحضر مقدار ٢٠ من اللارنج ومقدار ١٠ من البرتقال وتعصرها من الماء والاستعمال مثل چليه البرتقال

چليه الشليك — Geleé de Fraises

وهو ان تحضر مقدار ٤ اقات من الشليك فى ماجور وبعد تنظيفها يضاف عليه اقتين سكر وتمزج بعض وتترك لليوم الثانى وفي اليوم الثاني توضع فى مصفاة . تأخذ الخلاصة وتوضع فى باسين نحاس احمر وتزاد بالماء حتى تكون الخلاصه ٥ لتر وتوضع على النار يغلى ثم يضاف على كل كيلو مقدار ١٢ جرام چليه دى چابون وتصفى الخلاصه بالشاشة ثم يترك يغلى على النار ثانيا والاستعمال والترتيب كما سبق ذكره

چليه فرامبواز — Geleé de Framboise

وهو مثل چليه الشليك فى كل استعماله

چليه الكراز — Geleé de Ceriss

وهو أن تحضر مقدار أقتين من الكراز وتنزع منها النوى وتقطع قطعا صغيرة وتوضع فى باسين مع أضافة ستة لتر ماء ويغلى على النار حتى يصير علي أربع لتر ماء وبعد ذلك يصفي بشاشة بجهتين ويضاف علي كل كيلوا ٣٠٠ جرام سكر واثنى عشر جرام چليه دى چابون والاستعمال مثل الشليك مع اضافة جزء لون احمر

چليه المانجا — Geleé de mangos

وهو أن تحضر مقدار عشرين من المانجا الصفراء الناضجه وتنزع منها القشر والنوي وتجرد اللحمية بسكينة من القشر والنوى وتوضع عليها مقدار أربع لتر ماء ويضاف عليه ايضا ٥٠٠ جرام سكر في باسين ويغلى علي النار ويصفي بشاشة بجهتين وبعد ذلك يضاف علي كل كيلو ٣٠٠ جرام سكر بعد التصفية ويضاف على كل كيلوا اثنى عشر جرام چليه دي چابون والاستعمال والترتيب كما سبق ذكره

چليه التفاح — Geleé de Pommes

وهو أن تحضر مقدار ثلاث اقات من التفاح الامريكانى وتقطع على أربع بدون تقشير ويوضع في باسين أو حله ويضاف عليه سبع لتر ماء ويغلى على نار هادئة حتى يصل الماء الى أربع لتر ثم يصفى بشاشة ذات وجهين ويضاف على كل كيلو مقدار ٣٠٠ جرام سكر وعلى كل كيلو ايضا عشره جرام چليه دي چابون والاستعمال واحد

چليه الخوخ — Geleé de Pécces

وهو ان تحضر مقدار أربع اقات من الخوخ وتقطعها بسكينة قطعا بدون تقشير ومعها البذر والاستعمال مثل چليه التفاح

چليه الاناناس — Geleé de ananas

وهو ان تحضر مقدار أقتين أناناس طازجه وتقشرها وتنظفها وتفرمها بسكينة فرما ناعما ويضاف عليها مقدار

أربعه لتر ماء و توضع فى باسين على النار يغلي حتي يرسي الى النصف و يصفى بشاشة ذات وجهين ويضاف على كل كيلوا مقدار ٣٠٠ جرام سكر واثنى عشره جرام جليه دي جابون والاستعمال واحد

جليه السفرجل Geleé de Coings

وهو أن تحضر مقدار خمس اقات سفرجل ويقطع على أربعه كل واحدة منها ويغسل ثم يوضع في أناء كبير ويضاف عليه اثنى عشر لتر ماء ويترك على النار حتي يرسي الى ست لتر ماء و يصفى بشاشة ذات وجهين مع العصير حتي يصتخرج منه الخلاصة ويوضع في باسين وتضاف على كل كيلو من المستخرج ٤٠٠ جرام سكر ويترك يغلي على نار متوسطة مع رفع الرغو التى على وجهه وعلامة تسويته كما سبق ذكره ويعبأ فى البرطمانات ايضا

پولب المشمش Pulbe d Abricats

وهو أن تحضر اربع اقات من المشمش من أوربا وانزع منها البذر ثم ضيف عليه لتر من الماء ويغلى على نار حامية لمدة خمسة دقائق وضيف على كل كيلو مقدار ١٠٠ جرام سكر ويرفع عن النار حتى يبرد ويعبأ في العلب ويغطى ويلحم الغطاء وتغلى داخل الماء مدة خمسة دقائق

پواب المانجا Pulbe de mango

وهو ان تنزع المانجا من القشر والبذر ويقطع بسكينة من اللحمية وتوزن كيلوا مانجا ثم تضيف عليه مقدار ١٠٠جرام سكر وربع لتر ماء ويغلى علي النارمدة أربع دقائق والترتيب مثل السابق ذكره

پولب الجور وزاي Pulbes de groseilles

وهو أن تحضر الجروزاي وتنظفه من العنوق وتغسله وتوضعه فى باسين ثم تضيف على كل كيلوا مقدار ١٠٠ جرام سكر ويغلى مدة ثلاث دقائق والترتيب مثل السابق ذكره

پولب الفرامبواز Pulbes de Framboise

هو مثل الجروزاي فى كل استعماله

پولب السفرجل Plubes de Coings

وهو ان تحضر مقدارعشر اقات من السفرجل وتغسل غسلا جيداً ثم توضها في حله مملوءه بالماء وتترك على النار تغلى مدة ساعة وبعد أن تسوى ترفع ثم تقشر القشرة الخارجية وتأخذ القلب علي نظافه وتصفي من المنخل وضيف علي كل كيلوا مقدار ٢٠٠ جرام سكر وتضيف عليه ايضا علي كل كيلوا ربع لتر من ماء السفرجل ويغلي مدة خمس دقائق والترتيب كالسابق ذكره

بولب التفاح Pulbe de Pommes

وهو ان تحضر مقدار ثلاثة اقات من التفاح الامريكاني ويقطع على اربع قطع بدون تقشير ثم توضع في باسين او حلة وتضيف عليه لتر ونصف ماء ويغلى على النار حتى ينضج ويصفى بالمنخل واستعماله مثل بولب السفرجل وترتيبه ايضا

بولب الشمام Pulbe de melon

وهو ان تحضر الشمام ويشق وينظف منه البذر ثم تقشر اللحمية من القشرة وتوضعه في باسين واستعماله وترتيبه مثل بولب السفرجل

تدبير كمبوت المشمش فى العلب Conservation de Compate d abricot en Boite

وهو أن تحضر مقدارا من المشمش طازج وتشق المشمشة على اثنين وتزع منها البذر وتحضر حلة بها ماء على النار ويغلى وبعد ان يغلي توضع المشمش فى الماء قليلا مدة دقيقة ويرفع وهكذا حتى ينتهي على مصفاة وتكون محضر شراب وزن خمسة عشر بميزان السكر ثم تضع المشمش في ماجور وعليه الشراب ويغطى بورقة اجلاسيه لليوم الثاني وفى اليوم الثانى تحضر شراب وزن ثلاثين بميزان السكر ثم يرص المشمش فى العلب ويصب فوق منه الشراب وعند ما يبرد يغطي ويلحم الغطاء ثم توضع العلب فى الماء وتغلي مدة عشر دقائق وبعد ذلك ترفع حتى تبرد فى الهواء

كمبوت السفرجل Compate de Coings

وهو ان تحضر مقدار اربع اقات من السفرجل وتشقها على ثمانيه قطع بالطول وتقشر وتنظف من القلب ثم يوضع فى وعاء بعد غسله ويغطى بالماء ويغلى على النار مدة عشرون دقيقة ثم يوضع فى مصفاة وتجهز شراب وزن خمسة عشر بميزان السكر ويوضع السفرجل في ماجور وعليه الشراب ويغطى بورقة اجلاسيه مدة سبع ساعات ثم تحضر شراب وزن خمسة وعشرون بميزان السكر ثم يصفي الشراب على مصفاة ويرص فى العلب ويصب فوق منه الشراب الثانى واستعماله وترتيبة مثل السابق ذكرة

كمبوت المانجا Compate de mango

وهو ان تحضر مقدارا من المانجا غير ناضجه ثم تقشرها وتنزع لحميتها على اربعه بالطول وتغليها في ماء مدة دقيقه ثم توضع في مصفاة وبعد ان تصفي تصنع مثل السفرجل والترتيب مثل السابق ذكرة

كمبوت الفراوله Compate d Fraises

وهو ان تحضر مقدار اقتين من الفراوله وتنظفها من العنوق وتغسلها ثم توضعها فى ماجور ويرش عليها مقدار نصف كيلو سكر وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضع فى مصفاة وتاخذ الماء المستخرج منها ثم توضع على النار وتزاد

سكر حتى يصير بنسبه عشرون بميزان السكر ثم تضيف عليه جزء لون احمر وتوضع الفراوله في العلب وعندما يبرد الشراب يصب فوقه في العلب ويغطى ويلحم الغطاء ثم يغلى فى حلة بها ماء على نار مدة عشر دقائق

كمبوت الكراز Compate de Cerises

هو ان تحضر اقتين من الكراز وتنظفها من العنوق ويغلى على النار بالماء مدة عشر دقائق وتوضعها فى شراب وزن خمسه عشر بميزان السكر لليوم الثانى وفى اليوم الثاني يوضع الكراز فى مصفاه وبعد ذلك يوضع في العلب ويصب فوقه شراب وزن اربعه وعشرون بميزان السكر ممزوجا بقليل من اللون الاحمر وعندمايبرد يسد ويلحم الغطاء ويغلى فى حله داخل ماء مدة عشر دقائق

كمبوت القراصيه الخضراء Compate de Prune Vert

وهو ان تحضر مقدار اقتين قراصيه خضراءغير ناضجهوتغلى علي النارمدة دقيقتين وترفع على مصفاه واستعمالة وترتيبه كالسابق ذكرة

كمبوت التفاح Compatc de Pommes

وهو ان تحضر مقدار اقتين من التفاح الامريكاني وتشق كل منها علي اثنين بالطول وتخلى البذر من الوسط ويقشر ثم يغلي علي النار مدة دقيقتين ويضع له شراب علي النار وزن عشرون بميزان السكر ويصب فوق التفاح فى ماجور من الفخار لثانى يوم وفي اليوم الثانى يصفي من الشراب ويرص داخل العلب وتصب فوقها شراب اخر وزن ثلاثين بميزان السكر ثم يلحم الغطاء والاستعمال كما سبق ذكرة

كمبوت خوخ صحيح Compote de Péches Entier

هو ان تحضر مقدار اقتين خوخ كبير ويقشر ثم يغلى على النار في ماء مدة خمسة دقائق ويوضع في مصفاة ثم تضع شراب وزن عشرون بميزان السكر ويرص الخوخ في العلب وعليه الشراب بعدان يبرد ثم يغطى ويلحم الغطاء ويغلى داخل الماء مدة خمسة عشر دقائق

خوخ فرنساوي Péches France en Boite

الخوخ الفرنساوى هو كبير الحجم ذات لون ابيض تاخذ الخوخ وتوضعه بماء يغلى غلوة واحدة ثم يرفع من على النار وتنزع القشرة الرفيعة وتصنع علي النار شراب وزن ثمانية عشر بميزان السكر ويصب فوقه شراب لليوم الثانى وفي اليوم الثاني تضع الخوخ على مصفاة وتضع الشراب علي النار وزن ثلاثين بميزان السكر ثم يرص الخوخ في العلب ويصب عليه الشراب بعد ان يبرد ويلحم الغطاء والاستعمال كالسابق ذكره

خوخ كليفرونية Péchea Califronia

وهو خوخ كبير الحجم وان العلبة التى سعتها لتر لا تسع من اكثر اربع خوخات وهو ان تحضر الخوخ ويقشر والاستعمال مثل الخوخ الفرنساوي

كمبوت كمثري Compate de Paire

وهو ان تحضر مقدار اقتين من الكمثرا مسكات وتقشرها وينزع منها البذر وتغليها علي النار مدة دقيقتين مع قليل من عصير الليمون وتوضعها في مصفاة ثم توضع في ماجور ويصب فوقها شراب وزن عشرون بميزان السكر وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضعه علي مصفاة ويغلى شراب وزن ثلاثين بميزان السكر وعندما يبرد ترص الكمثري في العلب ويصب فوقها الشراب وزن ثلاثين بميزان السكر والترتيب كما سبق ذكره

كمثرى كمبوت صحيحة Compate de Paire en Boite entier

وهو ان تحضر مقدارا من الكمثري الايطالي ونقشرها بدون تقطيع ويظل بها العنق ثم تخلي البذر من اسفل بسكينة وتوضعه في ماء ممزوجا بقليل من عصير الليمون ويغلى علي النار مدة دقيقتين واستعمالها وترتيبها مثل كمبوت الكمثرى السابق ذكره

كمبوت اناناس صحيح فى العلب Compate de ananas en Boita

وهو ان تحضر واحدة من الاناناس الطازج وتقشرها وتنظف من البذور السوداء من الجوانب وتخلي من النصف بقطاعة التفاح ويغلى علي النار في باسين مدة عشر دقائق ثم تصنع شراب على النار وزن ستة عشر بميزان السكر وتضع الاناناس في ماجور ويصب فوقه الشراب لليوم الثاني في العلب ويصب فوقه شرابا باردا وزن ستة وعشرون بميزان السكر والترتيب مثل السابق ذكره

اناناس ترنش Compated ananas Tranche

وهو مثل السابق ذكره وانما فقط تقطعه قطعا مستديرة

كمبوت شمام فرنساوي Compate de Cantalop France

وهو ان تحضر الكندالوه وهو الشمام الفرنساوى ذات لحمية بيضاء مقدار أربعه من الشمام وتقشرها من القشر وتقطعها مثل فصوص البرتقال ثم يغلي في ماء على النار مدة دقيقتين ثم توضع فى مصفاة وتضع علي النار شراب وزن ثمانية عشر بميزان السكر ثم تضع الشمام في ماجور ويصب علية السكر لثاني يوم وفي اليوم الثاني يرص الشمام في العلب ويصب فوق منه شراب بارد وزن ست وعشرون بميزان السكر علي الشمام فى العلب والترتيب مثل السابق ذكره

مربه البلح الثمانى Confitures de Dattis

وهو أن تحضر اقتين من البلح الثماني ويقشر بسكينة الخضار في ماء مع جزء شبه زفرة أثناء التقشير وبعد ما ينتهي ترفعه من الماء فى وعاء آخر ويغطى بالماء ويوضع علي نار حامية يغلى مدة أربع ساعات باستمرار ويوضع عليه عصير اربع ليمونات بلدى وعلامة تسويته تغرز عود من الخشب مثل عود الكبريت فاذا غرزت فهذه علامة

تسويته وتنزع منهـا النوي بشرط ان تكون البلحه سليمه ثم تحضر اقتين سكر وتوضعها فى باسين وتضيف عليـه مقدار ثلاثه لتر من الماء ثم تغلي علي النار مع اضافت مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس او عصير ليمونتين بلدى أو ٢٥ جرام كريم طرط وقليل من القرفه الخشب والقرنفل ثم تضيف عليـه البلح ويغلي علي نار هادئة حتى ينقص الى مقدار ثلاثة كيلوا وبعد ذلك يوضع فى مصفاة ثم تغرز في البلح لوزة وفستقه محمصه أو قطعة قشر اليوسفي وتوضعه على النار مدة اثنى عشر دقائق ثم يرفع عن النار ويوضع فى ماجور حتى يبرد ثم يعبأ فى برطمانات ويسد بسدادة محكمة مع وضع ورق اجلاسيه قبل سد البرطمان مدهونه بالاسبيرتو الابيض ثم تحضر حلة من النحاس وتوضع على شباك من الخشب فى ارضيته وتوضع فيها ماء مقدار نصف البرطمان وتوضعه على النـار وبعد ان يغلي الماء يترك مدة عشر دقائق ويرفع ثم توضعه فى جهة رطبه مع مراعاة النظافة

مربة البلح الزغلول — Confitures de Dattis

وهو مثل السابق ذكره وانما فقط يسلق البلح مدة ثلاثة ساعات بدلا من اربع ساعات

مربة المشمش — Sonfitures d Abricat

وهو ان تحضر مقدار اقتين مشمش طازجاً وتنزع منها النوى وتوضعها فى ماجور وتضيف له اقة سكر بودرة وتمزج ببعض ويترك لليوم الثاني وفى اليوم الثانى تضع المشمش في مصفاة وتأخذ الماء المستخرج منه وضيف عليه مقدار اقة سكر ونصف لتر من الماء ويغلي علي نار حامية وعلامة تسويته هو ان تأخذ من السكر على اصبعك وهو يغلي وتوضعه في ماء بارد فاذا كسر مثل الزجاج فيضاف عليه المشمش وجزء من عسل البطاطس او كريم طرط ويغلى مدة عشر دقائق ثم يرفع من على النار ويوضع فى ماجور حتى يبرد ويقلب مرارا بالاسباتول ويعبأ مثل الطريقة الاولى

مربة مشمش باللوز — Confiture d abricats aux amande

هو مثل مربة المشمش السابق ذكره وانما فقط تضيف عليها مقدارا من اللوز المقشر

مربة مشمش مصفية — Confitures d Abricats Passe

هوان تحضر مقدار اقه من المشمش وتسلقها على النار مدة عشر دقائق ثم يرفع من الماء ويصفي على منخل ويوضع مقدار ٤٠٠ جرام سكر على النار يغلي بربع لتر ماء حتى يكسر مثل الزجاج ثم تضيف علية المشمش المصفي ويغلى مدة عشر دقائق وتضيف علية مقدار ١٠٠ جرام عسل بطاطس اوكريم طرط بعد ان يبرد ويعبا فى البرتمانات مثل السابق ذكرة

مربة السفرجل المقطعه — Confitures de Coings Carre

هو ان تحضر مقدار اربع اقات من السفرجل وتقشر تقشيرا نظيفا وتقطع قطعا مربعه مثل زهر الطاوله مع النظافة التامة ثم توضع السفرجل فى باسين من النحاس الاحمر ويضاف عليه مقدار ثلاثة لتر ماء ويغلي على النار مدة عشرون

دقيقه ويغرز بعود من الخشب مثل عيدان الكبريت في السفرجل فاذا انغرز بسهوله فهذة علامة تسويتة ثم توضع القشر فى باسين احمر بعد الغسيل ويضاف عليه مقدار ثلاثة لتر ماء ويترك على النار حتى يغلي وينقص على مقدار اثنين لتر ماء ثم يصفى جيدا ويضاف عليه مقدار اثنين كيلوا سكر ويغلي على نارحامية مع التقليب بالاسباتول الخشب ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلي على النار مدة ¼ ساعة ثم توضع في ماجور حتى يبرد ويعبا فى البرتمانات كما سبق ذكرة

مربة السفرجل المصفية Confitures de Coings Passe

وهو ان تحضر مقدار خمسة اقات من السفرجل ويغسل غسلا جيدا ويوضع علي النار بدون تكسير ويغلى مدة ساعة حتى ينضج مع تغطيتها بالماء وهو يغلي وبعد ذلك ترفعة من على النار وتقشر القشرة الاولي منها وتاخذ لحمية السفرجل علي نظافة وتصفى بمنخل سلك وتوزن علي كل كيلو من السفرجل المصفي مقدار ٧٠٠ جرام سكر ويضاف عليه مقدار اثنين لتر ونصف ماء السفرجل ويوضع على النار مع استمرار التقليب فى الباسين علي النار ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس وعلامة تسويته عندما يصير سميكا ثم ترفعة من علي النار وبعد ذلك يعبا في البرتمانات كما سبق ذكرة

مربة البرتقال المفروم Confitures d Oranges Hachée

وهو ان تحضر مقدار عشرون برتقاله يفاوى وتقطعها اربع قطع بالطول وتنزع منها اللحميه ويقطع البرتقال قطعا رفيعه ويوضع علي النار فى باسين من النحاس الاحمر ويغطى بالماء ويغلي على نار متوسطة مدة ساعة حتى ينضج وتعصر ماء البرتقال ثم يصفي علية بعد النضج وتقريبا يكون الماء اربع لتر ثم يضاف عليه مقدار اقتين سكر ويغلى على النار مع التقليب في الارضية ويضاف عليه مقدار ١٠٠جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرطو او عصير ليمونتين بلدى وعلامه تسويه الاربعة لتر ترسى لثلاثه تقريبا ويعبأ فى البرتمانات كما سبق ذكرة

ملحوظة الفائدة مرارة القشر

مربة البرتقال الملفوف Confituresd Oranges Roule

وهو أن تحضر مقدار عشرون برتقالة ابوصره أو يفاوي وتقطعها علي أربعة بالطول وتنزع منها اللحمية ويلاحظ عدم تقطيع القشرة ثم توضع في باسين من النحاس أحمر علي نار متوسطة مدة ساعة حتى ينضج وبعد ذلك يصفى ويوضع في مصفاة حتي تجف من الماء وتمسك احد ها وتلف حول بعضها وتشك بالدوبارة أو الخيط لاجل عدم الفك من بعضها ثم تحضر شراب علي النار وزن خمسة عشر بميزان السكر وتضع البرتقال فى ماجور ويصب عليه شراب بميزان السكر ويغطي بورقة أجلاسيه لليوم الثانى وفي اليوم الثاني يصفى الشراب في مصفاة ثم تغلى الشراب وتزود له السكر حتى يصير وزن عشرون بميزان السكر وفى اليوم الثالث بوزن خمسة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الرابع بوزن ثلاثون بميزان السكر ثم يضاف عليه مقدار ٢٥ جرام كريم طرط أو مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس حتى ينتهي . وعندما يبرد يفك منه الدوبارة ويرص في البرتمانات كما سبق ذكره

صوص شوكولات Sauce Chocolat

هو أن تذوب مقدار ٢٥٠ جرام شوكولاته او ١٠٠ جرام كاكاو من النوع الجيد في مقدار ثلث لتر من الماء ويضاف عليها مقدارا من السكر برائحة الفانيليا ويغلي بهدوء على نار هادئة مدة ٢٥ دقيقة وأخيرا تضيف عليها مقدار اربعة ملاعق من الكريمه وقطعة من الزبدة وزنها مقدار ٣٠ جرام وهي تستخدم لانواع الحلوي

صوص سبايون صلصه سبايون Sauce Sabayon

هو ان تضع في باسين او حله بيضاويه نظيفة مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة وصفار ثماني بيضات وتمزج ببعضها جيداً بالسلك ثم تضيف لها مقدار ربع لتر من النبيذ الابيض ثم يوضع الباسين في حلة اخرى بها مقدارا من الماء الساخن على النار ويضرب ضربا جيد بالسلك حتى ينعم ويصير مثل الباند أسبانيا ويمكن ان يضاف له اى روح من الروائح مثل الكرش او المرسكينة او الروم اوقليل من قشر الليمون او البرتقال او الكيراسون وهى تستخدم لانواع البودين

صوص ابريكو صلصه مشمش Sauce abricat

هو ان تصفي من المنخل او الشنوار مقدارا من المشمش الطازج او مربة مشمش ويمزج بشراب من السكر درجة ٢٨ بميزان السكر ويغلي على النار بهدوء وتنظف الرغوه التى على وجهه وعندما تصير الصلصه سميكة يضاف لها اي نوع من الروائح مع قليلا من عصير اللوز وهي تستخدم لانواع البودين ساخنه او باردة

صوص سريز صلصه كريز Sauce Sraise

هو ان تسوى مقدارا من الكريز كمبوت وبعد اتمام نضجة ويرسي على قليل من الشراب تمزج عليه قدر الشراب جلية دى جروزاى ويضاف له قليلا من رائحة الكرش وهي تستخدم ساخنه او بارده

صوص فريز . صلصه فراوله Sauce Fraise

هو ان تصفي من المنخل او الشنوار مقدارا من الفراولة ويمزج بمقدار من الشراب ويضاف لها قليل من برائحة الكرش وهي تستخدم ساخنة او باردة

صوص فرامبواز Sauce Framboise

وهو مثل فريز السابق ذكرة

صوص جروزاى Sauce Groseille

هو ان يذيب مقدارا من الجليه دى جروزاي بقليل من الشراب ويضاف له مقدارا من رائحة الكرش وهذه الصلصه يمكن ان تربطا بقليل من الاراروت وهي تستخدم ساخنه او باردة

صوص اورانج Sauce Oranges

هو ان تصفى مقدارا من مربة البرتقال من الشنوار اوالمنخل ويمزج معها مقدارالثلث صلصةمشمش ويضاف لها قليلا من رائحة الـكيراسو وهي تستخدم ساخنه او باردة

صوص كريم الانجليزي Sauce Créme à l Anglaise

هو ان تضع مقدار صفار ٨ بيضات ومقدار ٢٠ جرام دقيق ، ٣٠٠ جرام سكر بودره وتمزج مع بعضهاجيدا بالسلك ثم تضيف عليها مقدار لتر لبن حليب مغلي على النار مع استمرار التقليب بالسلك وتوضع على نار هادئة مع استمرار التقليب حتى تربط بدون ان تغلى ثم ترفع عن النار ويضاف لها اي نوع من الروائح وتصفى من الفوطه او الشنوار وهي تستخدم ساخنة اوبارده

صوص نوزيت Sauce Noisette

هوان تجهز مقدار نصف لتر صوص كريم الانجليه كالسابق ذكرها وتمزج معها مقدار ملعقتين من بندق مربة برالينه مدقوق دقا ناعما وهي تستخدم ساخنة او باردة

مربة الشليك Confitures de Fraises

وهو أن تحضر مقدار أربع اقات من الشليك وتنظفها من العنق ثم تغسلها جيدا وتوضعها في ماجور ويضاف عليه مقدار اقتين سكر وتمزج مع الشليك وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضع فى مصفاة وتأخذ الماء المستخرج منه ويضاف عليه أقة سكر ومقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو٢٥ جرام كريم طرطو ويوضع على النار مع استمرار التقليب وعندما يغلي يترك على النار حتي يكسر كما سبق ذكره ويضاف عليه الشليك ويترك على النار مدة اثنى عشر دقيقة مع التقليب بالاسباتول في الارضية وعندما ينتهي يرفع عن النار ويوضع فى ماجور ويقلب مرار حتي يبرد ويعبأ ابرتمانات كما سبق ذكره ويضاف له جزء لون احمر

مربة الجروزي Confitures Grosulles

الجروزاى وهو على صنفين وشكله مثل عنب الديب وهو يوجد في اوروبا وخصوصا في فرنساواستعماله مثل مربة الشليك

مربة فرامبواز Confitures de Framboise

هو مثل الشليك فى كل استعماله

مربة الكراز Confituaes de Cerises

وهو أن تحضر مقدار اقتين من الـكراز وتنزل منها النوى ويوضع فى باسين ويضاف علية مقدار أمن الماء ويترك على نار

هادئة مدة نصف ساعة وبعد تسويته يكون الماء الموجود فيه مقدار اربعة لتر ثم يضاف علي كل كيلوا مقدار ٤٠٠ جرام سكر ويغلي علي النار مع استمرار التقليب مع أضافت ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدى وعلامة تسويته مثل الشليك ويعبأ فى البرطمانات كما سبق ذكره ويضاف عليه جزء لون أحمر

مربة مانجا Confitures de mangos

وهو أن تحضر مقدار عشرين من المانجا الناضجة وتنزع منها القشر والنوى وتجرد منها اللحمية بسكينه ويضاف الى كل كيلوا مقدار ١٠٠ جرام سكر بودره وتوضع على النار الحامية مع استمرار التقليب مدة ١٢ دقيقة ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرط او عصير ليمونتين وبعد أن يبرد يعبأ فى البرطمانات كما سبق ذكرة

مربة قراصيه خضراء Confitures Prune Vert

وهو ان تحضر مقدار اقتين قراصية خضراء وتوضعها في ماء ويغلى مدة دقيقة ثم تنزع منها القشرة الخارجية وتشق كل واحدة على اثنين وتخلي من النوى ثم تضع مقدار ٨٠٠ جرام سكر في باسين ولتر ونصف ماء ويغلى علي النار مع استمرار التقليب ويضاف مقدار ١٠٠ جرام عسل بطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط او عصير ليمونتين بلدى ويغلى السكر حتى يكسر ويضاف عليه القراصية ويغلى علي نار هادئة مدة ١٢ دقيقة وبعد أن يبرد تعبأ فى البرطمانات كما سبق ذكره

مربة التفاح المقطع Confitures de Pommes carré

وهو ان تحضر مقدار اقتين من التفاح الاماصية وتقطع على اربع قطع بالطول وقشرها ثم تمسك الواحدة وتقطعها ترنش بالعرض بسمك نصف سنتى وتوضع في باسين مع مقدار ٥ لتر ماء ويغلى علي النار مدة ¾ التسويه ويضاف عليه كيلو ونصف سكر وتغلى على النار مع استمرار التقليب بالاسباتول الخشب مع اضافت مقدار ١٥٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط وتسويته كما سبق ذكره ويعبأ في البرطمانات مثل الطريقة الاولي

مربة الخوخ Confitures de Péches

وهو ان تحضر مقدار اقتين من الخوخ وتقشرها وتقطع مثل فصوص اليوسفى وتوضع في باسين على النار مع ٣ لتر ماء وتترك على النار تغلى وبعد ان تنضج يضاف عليه مقدار كيلو سكر و ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط او عصير ليمونتين بلدى وتسوي مثل المربات السابق ذكرها وتعبأ في البرطمانات

مربة الكمثري Confitures de Paire

وهو ان تحضر مقدار اقتين كمثري وتقشرها وتقطعا والاستعمال مثل مربة التفاح

مربة الاناناس Confitures de ananas

وهو ان تحضر الاناناس الطازج ويقطع وينزع منه النقط السوداء التى فى الجنب وتشقه على اربعه بالطول ثم تخلي منه العرق الخشب الوسطانى وتفرم بالسكينة فرما ناعما متوسطا ثم يوضع في باسين على النار يغلي ويضاف على كل كيلو اناناس مفروم مقدار اربعة لتر ماء ويوضع على النار يغلي حتى يرسى على لترين ونصف ثم يضاف عليه مقدار ٧٠٠ جرام سكر وتحضر مقدار ١٢ جرام چليه دى چابون وتفك على النار بجزء من الماء ويصفي على الاناناس وتسوي مثل المربات الاخرى ويعبأ في البرطمانات كما سبق ذكره

مربة الوشنة Con'itures We pe chena

وهوان تحضر مقدار اقة من الوشنة وتنقعها فى ماء مدة اثنى عشرة ساعه وتنزع منها النوى وتكون صحيحة ويضاف عليها أربعه لتر ماء فى باسين ويغلي على النار حتى يرسى على اثنين لتر ويضاف اليه كيلو ونصف سكر مع مقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط وتسوي مثل المربات الاخري وتعبأ في البرطمانات كماسبق ذكره

مربة البمبوزية Confituses Bambozia

وهو أن تحضر مقدار اقتين من البمبوزيه وهي على نوعين حمراء وسوداء وتشرطها بالسكينة من الجوانب وتوضعها فى ماجور وترش عليه كيلو سكر وتترك مدة ١٢ ساعة وبعد ذلك توضع في مصفاة ثم توضع البمبوزيه في باسين بعد ما تصفى ثم توضع عليها مقدار أربع لتر ماء ويغلي على النار حتي يرسى الى اثنين لتر ثم يضاف عليه الشراب المستخرج منه ويضاف عليه ايضاً نصف كيلو سكر ومقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدى وتسوى مثل المربات الاخرى وتعبأ في البرطمانات كما سبق ذكره

مربة زهر البرتقال Confitures de Fleurs d Orauges

وهو ان تحضر مقدار اقتين من زهر البرتقال ويوضع فى ماجور بعد النظافة ثم تضع فوقه كيلو سكر ويدعك باليد حتى يدبل ثم تعصر الزهر لاجل ان يستخرج منه الخلاصة وتأخذ الزهر في باسين بعد العصير ويضاف له سته لتر ماء ويغلي على النار حتى يرسى الي أربع لتر ماء ويضاف عليه اثنين كيلو سكر ويضاف عليه ايضاً خلاصة الزهر ويغلي على النار مع استمرار التقليب ويضاف علي كل كيلو مقدار ١٢ جرام چليه دي جابون مغلى مصفي وتسويته مثل المربات الاخري ويعبأ في البرطمانات كما سبق ذكره

مربة زهر الليمون — مربه زهر السفرجل — مربة الليمون الهندي — مربة الليمون الحلو — مربة زهر التفاش وهو كالسابق ذكره في استعمالها وترتيبها

مربة الورد البلدى Confitures Rose Egypte

وهو ان تحضر اقتين من الورد البلدى وتنقي الورق جيدا وتغسلها فى الماء وتوضعها فى ماجور وعليه مقدار كيلو سكر سنترفيش ويدعك باليد حتى يدبل ويعصر حتى يستخرج مافيه من الماء ثم تضع الورد المعصور فى باسين أو حلة على النار ويضاف عليه مقدار خمسة لتر ماء ويغلي على النار حتى يرسى الى ثلاثة لتر ثم يضاف عليه كيلو سكر ويضاف ايضاً الخلاصة ويغلي على النار مع استمرار التقليب ويضاف عليه ٢٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدي وجزء لون احمر وتسوي مثل المربات الاخرى وتعبأ في البرطمانات كما سبق ذكره

مربة التوت البلدي Confitures de Framboise

وهو ان تحضر مقدار اقتين من التوت البلدي والاستعمال مثل مربة الشليك

مربة الطماطم Confitures de Tomatis

هو ان تحضر قدار أقتين من الطماطم الايطالى وهو بشكل البلح الزغلول وهي ذات حلاوه ولحميه كثيرا وهو أن توضع ماء على نار ويوضع فيها الطماطم ويغلي على النار مدة دقيقة حتى يسهل عليك نزع القشره الرفيعه وبعدذلك تقطع تقطيعا ترنش رفيع وتوضع فى باسين ملؤه اربعه لتر ماء ويغلى على النار حتى يرسى الى ثلاثة لتر ويضاف عليه كيلو ونصف سكر مع استمرار التقليب ويضاف عليه ايضا مقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرط وتغلي المربة على النار حتى تستوى مثل المربات الاخري وتعبأ فى البرتمانات كما سبق ذكره ويضاف عليه جزء لون احمر

مربة طماطم بوريه Confitures Tomates Pureé

وهو ان تحضر مقدار اقتين من الطماطم الايطالى فى وعاء ويضاف عليه لتر ونصف ماء ويغلي على النار ثم يصفى بمصفاة وتحضر كيلو ونصف سكر علي النار ويضاف علية مقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرط. ويغلي علي النار حتى يكسر ويضاف عليه الطماطم ويعبأ فى البرتمانات كما سبق ذكرة

شتني على الطريقة الانجليزيه Chutny à l Anglaise

وهو ان تحضر مقداراً من الفواكة المسكرة من جميع الفواكه وتقطع قطعاً مربعة وتوضع في ماجور ثم تحضر كيلو سكر ويصنع شراب وزن سته وعشرون بميزان السكر ويبل مقدار ٢٥ جرام مستارده ومقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس وجزء من الصلصه الانجليزى وتضع الشراب فوق الفواكه ويغلي غلوه واحدة ثم يرفع وعند ما يبرد يعبأ فى البرتمانات كما سبق ذكره

كراز بالكنياك Cerises au Cognac

وهو ان تحضر مقداراً من الكراز بعنوقه من النوع الجيد ويوضع في برتمانات كبيرة الحجم او برميل صغير تضع فوق منه مقدار نصف كنياك ونصف اسبيرتو ابيض ويكون مغطى الكراز الى اعلى وتقفل البرتمانات ثم تغطي من الداخل بورقة اجلاسيه ويحفظ لوقت الطلب

ملحوظه : — عمل بسكويت چيانيت الانجليز الموضح تحضيراته في صفحه نمرة ٩٦٩

العمل : ينخل الدقيق على الرخامه ويفحر من الوسط وتوضع الاشياء المذكورة كلها في النصف وتعجن حتى تمزج وتترك في الثلاجه مدة ساعه وبعد ذلك تفرد على الرخامة بالمردانة وتقطع بقطاعة باتساع النصف ريال وتدخل فى فرن هادىء حتى يسوى ويجف وعند خروجه من الفرن تحضر اجلاس هالوعاء ظهر البرتقال المذكور سابقاً وتدهنه من اعلى بالفرشه

مشاهير طهاة مصر والاسكندرية



السيد اسماعيل طاهي بلوكاندة شبرت
والكونتننتال وبالمطابخ الملكيه سابقا



على الدله الشهير في عمل الولائم
والحفلات ومتعهد حفلات الخاصه
الملكيه وصاحب محل على الدله بشارع المناخ



محمد يوسف من مشاهير الطهاه
فى الطهى الافرنجي بمصر



سيد احمد طاهي نجيب باشا غالي
وبالمطابخ الملكيه سابقا



على محمد مصدق حلوانى خصوصى
بالمطابخ الملكيه سابقا



خليل الجداوى طاهي بعربات
السوقة الحديد



عزوز عبد العزيز اختصاصي
لعمل الولائم والحفلات
ومتعهد حفلات الحكومه بمصر



محمد ابراهيم العجوز
من مشاهير الطهاه والحلوانيه بمصر



حسين الحريرى من مشاهير الطهاه
بمصر



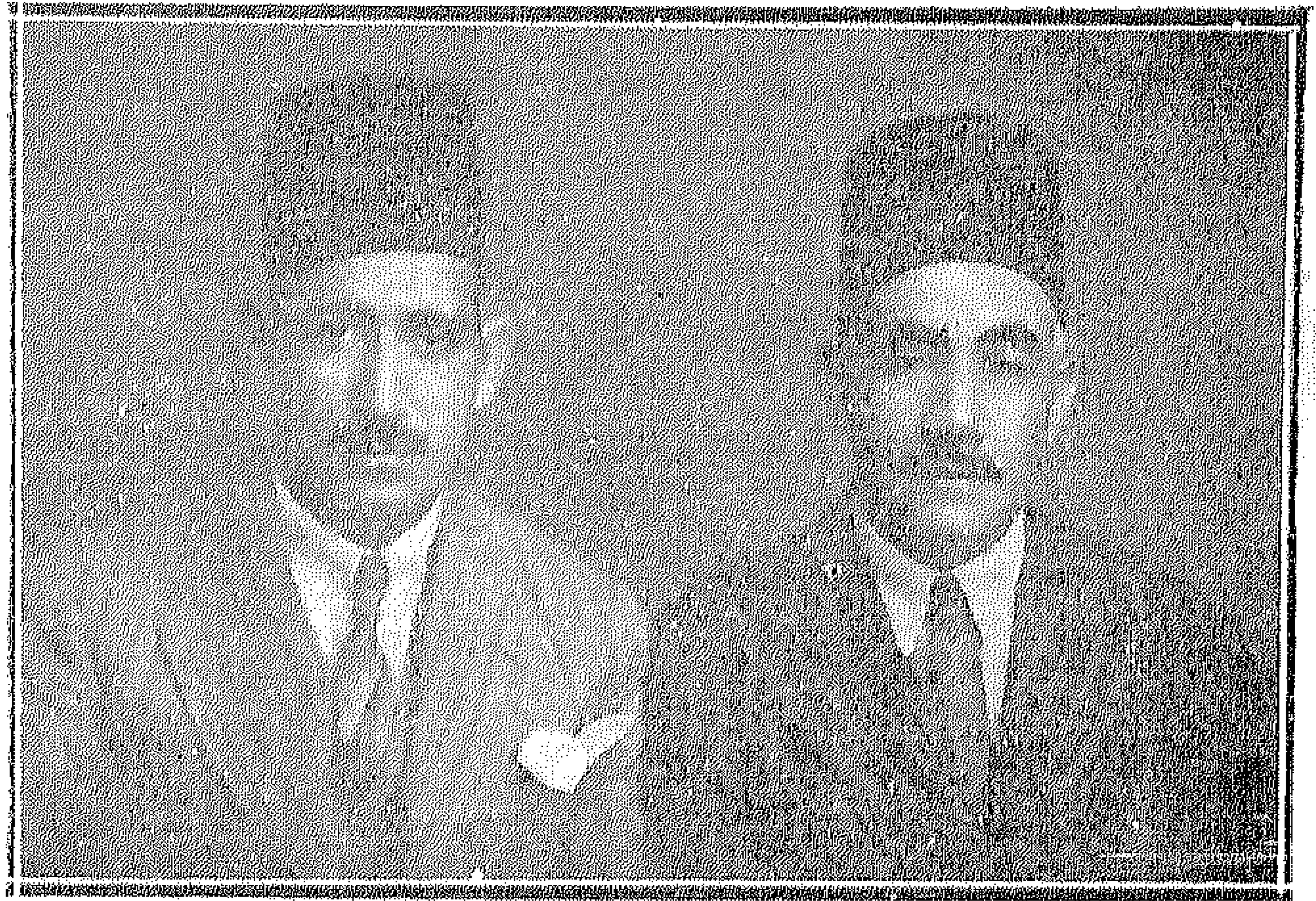
علي محمد عيد و ابو زيد امين
طاهى رسل باشا حكمدار مصر طاهى السير فيكتور هرارى باشا
ومن مشاهير الطهاه بمصر



على عبدالهادي حلواني شهير بمصر



محمد عبد الجواد عفيفي طاهي بكلوب محمد على



محمد عارف و الحاج اسماعيل رمضان
طاهي الشواربي باشا من مشاهير الطهاه



محمد توفيق طاهي عبود باشا
ومن مشاهير الطهاه بمصر



عبده خيرى طاهى زكى بك ويصا و الحاج متولى موسى طاهى حسين باشا صبرى
ومن مشاهير الطهاه بالاسكندريه ومن مشاهير الطهاه بالاسكندريه



برغوص اكليان من طهاه الاسكندريه



محمد سالم من مشاهير طهاه الاسكندريه



الحاج محمد السيد من مشاهير طهاه الاسكندريه



امام محمد حمزه طاهي يوسف قطاوي باشا ومن مشاهير الطهاه بمصر واحمد اسماعيل حلواني خصوصي المرحوم السلطان حسين وابوزيد امين



عبدون محمد سليمان و حسن محمود طهاه بلوكاندة الملك داود بالقدس الشريف



الحاج عبد النبي عبدالله عثمن عبدالرحيم
باشاصبری سابقاً ومن مشاهير طهاه مصر



فرغلي محمد مرغني طاهي بمصر



احمد خليل عبد الكريم
من طهاه اسكندريه



عباس احمد
من مشاهير طهاه مصر



محفوظ عزوز عبد العزيز
اختصاصي لعمل الولائم والحفلات
ومن مشاهير طهاه مصر



حسين احمد
طاهي الاميرة نازلي حليم

صور بعض مشاهير طهاة مصر



(١) محمد ابو بلطه
طاهي محمود سامي باشا

(٢) احمد خليل
من مشاهير طهاه مصر

(٣) الحاج عبد الله عبد الله
من مشاهير طهاه مصر

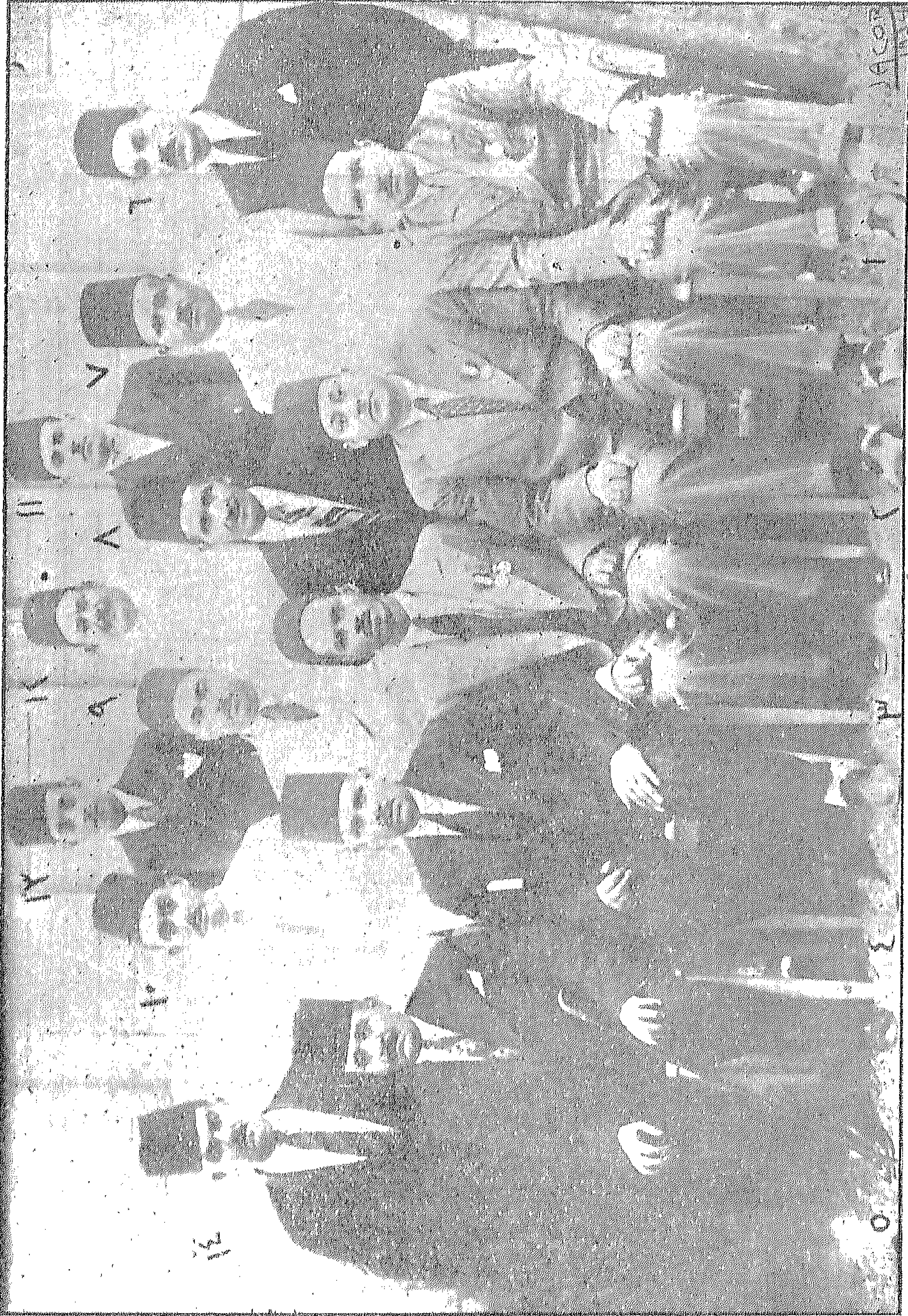
(٤) قمصان عبد السيد
طاهي دائرة المرحوم عمر باشا سلطان

(٥) محمد احمد مبروك : طاهي دائرة المرحوم فتحالله باشا بركات . ومن مشاهير طهاه مصر

(٦) مصطفى قناى : طاهي مدير كومبانية قنال السويس وحائز على المداليه الذهبيه من معرض باريس

(٧) ابو زيد امين
طاهي السير ڤيكتور هراري باشا
وبالمطابخ الملكية سابقا

(٨) الحاج سليمان شركس
طاهي بالمطابخ الملكية سابقاً
ومن مشاهير الطهاه بمصر



صورة لمشاهير طهاه الاسكندرية

(١) سيد بدوى طاهى بالمطابخ الملكيه سابقا (٢) عبد العزيز التركى طاهي بالمطابخ الملكيه (٣) طفيان سعيد حلواني بالمطابخ الملكيه
(٤) حسن نعامة طاهى فهمى بك ويصا (٥) احمد نعامة طاهى السكاكيني باشا (٦) حامد زعزوع من مشاهير طهاه اسكندريه
(٧) احمد عبد الواحد من مشاهير طهاه اسكندريه (٨) على احمد الحلواني من مشاهير الطهاه (٩) سيد غريب من مشاهير الطهاه

(١٠) بشير سليم من مشاهير طهاه اسكندريه (١١) عوض ابراهيم طاهي صاحب الدوله عبد الفتاح باشا يحي
(١٢) سلطان محمد سلطان من مشاهير طهاه مصر (١٣) زكي محمد السيد طاهى مدرسة رأس التين الثانوية
(١٤) جرجس اسعد من مشاهير طهاه اسكندريه



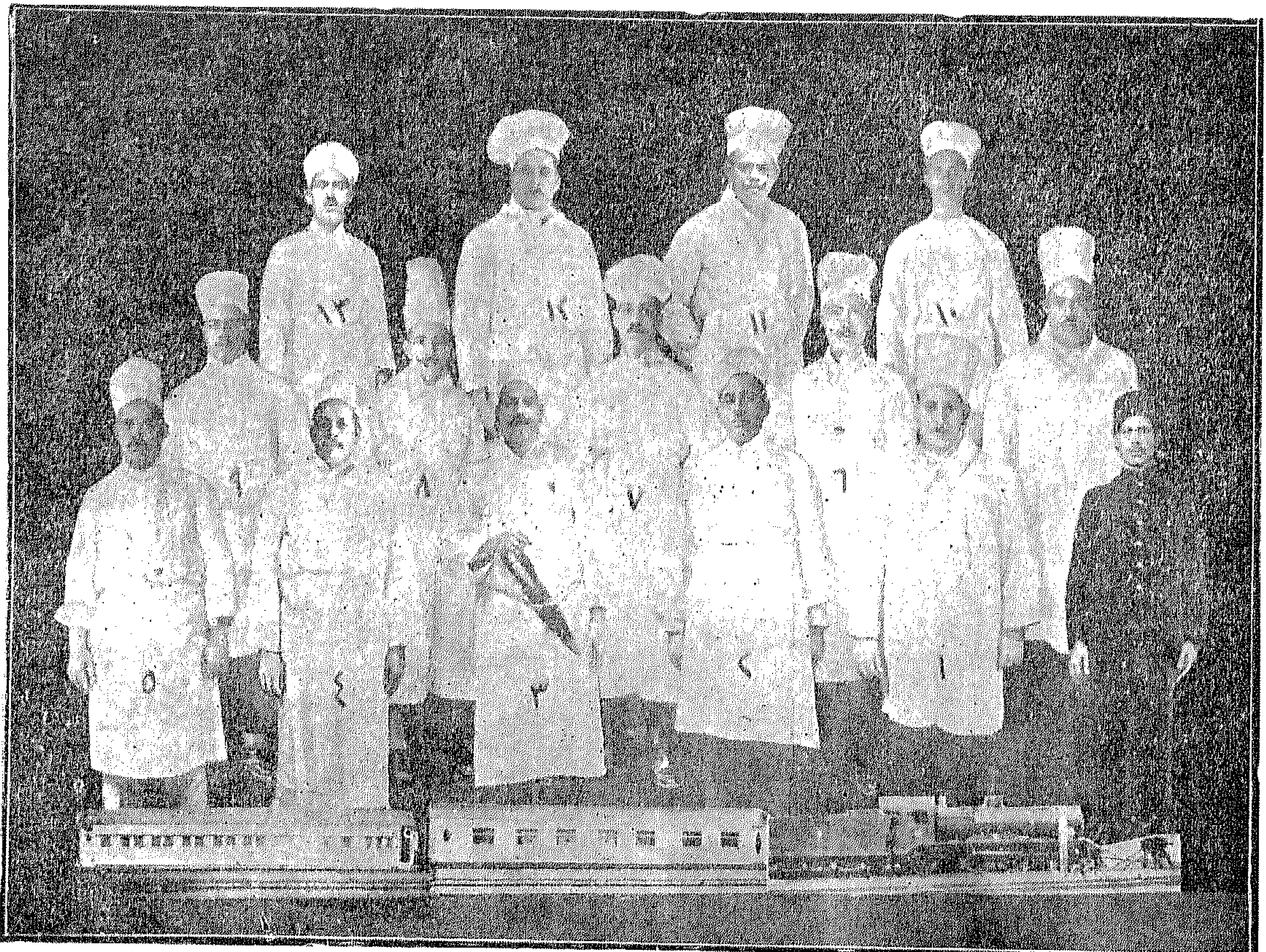
على احمد الحلوانى
من مشاهير طهاه مصر



اسماعيل محمد اسماعيل طاهي
باسكندرية



عبد الشافي الشهير بالهمشرى
طاهى جورجى عيدو من مشاهير طهاه مصر

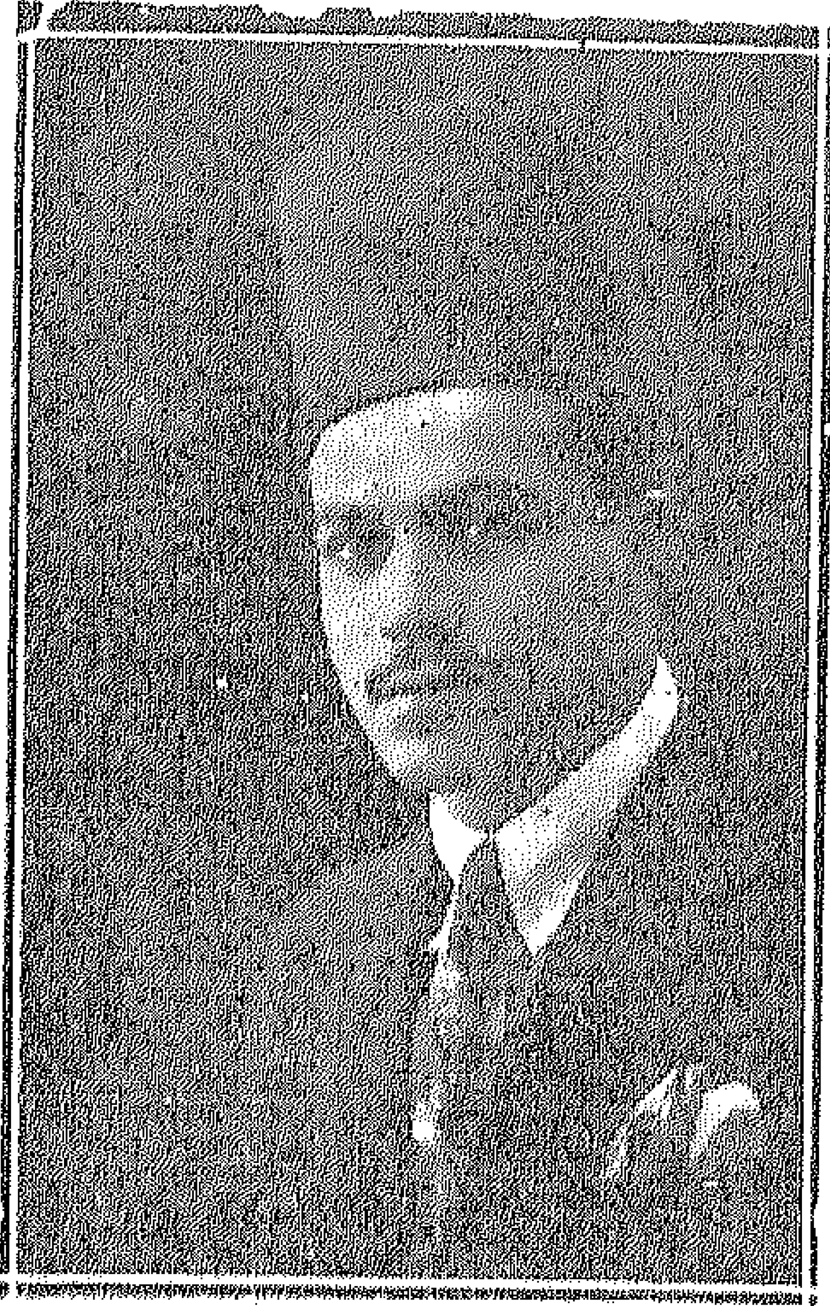


(جميع طهاه عربات السكة الحديد)

(١) خليل الجداوى (٢) احمد كحكا (٣) محمد المتيم (٤) عبد الوهاب (٥) عبد الغنى (٦) محمد حسين
(٧) احمد نسيتة (٨) احمد مصطفي (٩) عبد الغنى عبد الحميد (١٠) محمد معينه (١١) عبد الحميد
(١٢) احمد الجداوى (١٣) فوزى رضوان (١٤) رمضان ابراهيم



محمود متولي
طاهي بلوكاندة الكونتننتال



محمد حسن الرشيدي اختصاصى
بعمل الولائم والحفلات بمصر



زكى محمد السيد طاهى مدرسة رأس التين الثانوية باسكندرية

تم

الفهرس



سيد على عبيد من مشاهير طهاه الاسكندريه



الحاج عبد الرازق حليوى طاهى المرحوم السلطان حسين ومن مشاهير الطهاه



عبده النجولى طاهي الخواجه ماكس رو للو ومن مشاهير طهاه الاسكندريه



عبدالقادر سباق من مشاهير طهاه مصر



حامد ابراهيم العبد طاهي عبدالحليم بك العلايلى ومن مشاهير الطهاه



احمد الجداوى من مشاهير طهاه مصر



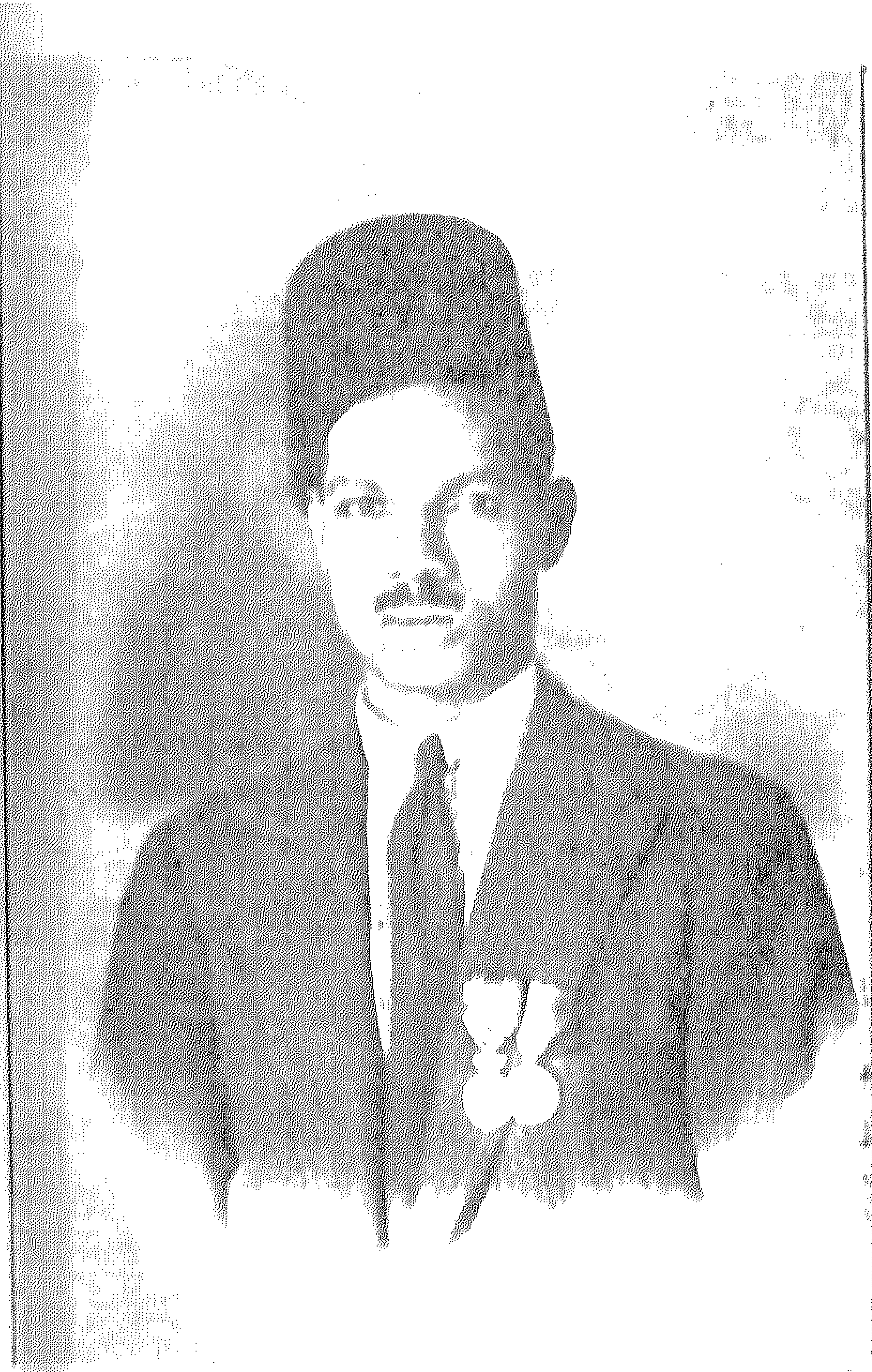
احمد بركر طاهي حسين بك عاصم
من مشاهير الطهاه



محمود محمود حسنين طاهي حسن بك فايد
من مشاهير الطهاه



الحاج سيد شاهين طاهي المرحوم
كمال الدين حسين



الاسطى طغيان سعيد حلواني خصوصي مولانا جلالة الملك



محمد افندي ابراهيم صبيح سكرتير المؤلف ابو زيد
أمين الذي قام بتصحيح الكتاب

قائمة الطعام على الطريقة الشرقية

Les menus à la manière orientale

(Dejeuner)	(غداء)
Gaviz beurek bel Guibna	جافيز بوريك بالجبنه
Deik roumy bel Khalta	ديك رومي بالخلطه
Bamia marsosa bel Ferakh	باميه مرصوصه بالفراخ
Kabab seekh	كباب سيخ
Salatet tehina	صلاطة طحينه
Yalangi dolma	يلانجي ضولمه
Konafa bel Kechda	كنافه بالقشده
Almazia bel Fawakeh	الماظيه بالفواكه
Fawakeh — Cahwa	فواكه — قهوه

(Dejeuner)	(غداء)
Media bourek bel Guibna	مديه بوريك بالجبنه
Orze bel Simman	أرز بالسمان
Torly fel Taguin :	تورلى في الطاجن
Fakhza dani mehammara bel Batates	فخذ ضأني محمرة بالبطاطس
Salatet bangar	صلاطة بنجر
Khas dolma	خص ضولمه
Rawany bel Kechda	رواني بالقشده
Khochaf ganaïni	خشاف جنايني
Fawakeh - Cahwa	فواكه — قهوه

(Dejeuner)	(غداء)
Beurek Higazy	بوريك حجازي
Babaz yakhny bel Ferakh	بياظ يخنى بالفراخ
Salk Dolma	سلق ضولمه
Khofta wa Cabab sikh	كفته وكباب سيخ
Salatet baba ghannog	صلاطة بابا غنوج
Kharchouf bel foul	خرشوف بالفول
Om Aly	ام على

Kochaf Kommetra	خشاف كمثره
Fawakeh — Cahwa	فواكه — قهوه
(Dejeuner)	(غداء)
Suberek bel Lahm	سوبريك باللحم
Samak babaz, yakhny	سمك باباظ يخنى
Zahr ouzy bel Khodrawat	ظهر أوزى بالخضروات
Warak einab dolma	ورق عنب ضولمه
Hamam kolbasti bel Batates	حمام كلبستى بالبطاطس
Salatet ganaïni	صلاطة جنايني
Ekmek kataïf bel Kechda	اكميك قطايف بالقشدة
Khochaf khokh	خشاف خوخ
Fawakeh—Cahwa	فواكه — قهوه
(Dejeuner)	(غداء)
Macarona bel Aguin	مكرونه بالعجين
Yamich cabab	ياميش كباب
Ferakh barda bel Salsa abaza	فراخ بارده بالصلصة اباظة
Kossa dolma kojah	كوسة ضولمه كولاح
Costeletta bitello machwia	كستليته بتلو مشويه
Salatet khiar	صلاطه خيار
Balah romadi	بلح رمادى
Mehallabia eslamboly	مهلبيه اسلامبولى
Fawakeh—Cahwa	فواكه — قهوه
(Dejeuner)	(غداء)
Samak moussa makli	سمك موسى مقلى مع الليمون والبقدونس
Dalee mahchi bel Khalta	ضلع محشى بالخلطه
Bazengan messakaa	بذنجان مسقعه
Katakit machwia	كتاكيت مشويه
Salatet laban	صلاطة لبن
Chabat dolma	شبت ضولمه
Tawook golson	طاووك جلسن
Gazlama	جزلمه
Fawakeh—Cahwa	فواكه — قهوه

(غداء)

بوف بوريك بالجبنه
ارز معمر بالحمام
فاصوليه خضره مرصوصه باللحم
شوبان كلبستى مع بطاطس محمر

(Dejeuner)

Bouf beurek bel Guibna
Orze meamar bel Hamam
Fassolia khadra marsoussa bel Lahm
Choban kolbasti mâ batates mehamar

(غداء)

صلاطه تورلي
كرنب ضولمه
سره بالقشده
خشاف تفاح
فواكه — قهوه

Dejeuner

Salatet torli
Koronb dolma
Sorra bel kechda
Khochaf teffah
Fawakeh - Cahwa

(غداء)

سمك استاكوسه بالصلصه مع الارز
بذنجان الشيخ موسي
كفته السلطان ايوب
حمام محمر مع البطاطس
صلاطه قلب اللاتوجه
قلب فول بالزيت
بقلاوه دوشامه
فواكه — قهوه

(Dejeuner)

Samak stakossa bel salsa mâ al-Orz
Bazengan el-Chekh moussa
Kofta el-Soltan Aoub
Hamam mehamar mâ el batates
Salatet alb el-latouga
Alb foul bel zeit
Baclawa dochama
Fawakeh - Cahwa

(غداء)

سجارة بوريك بالجبنه
سمك قاروص بالتراتور
يخنى يادي كردش
ضولمه مشكله باللحم
قوزى مخلى محمر في الفرن
صلاطة جنايني
كشك الماظ مع صلصة المستردة
كنافه شعر بالخلطه
جيلاتي بالشليك
فواكه — قهوه

(Dejeuner)

Suigara beurek bul guibna
Samak arous bel taratour
Yakhni yadi kardach
Dolma mechakela bel lahm
Ouzi makhly fel forn
Salatet ganaïni
Kechk almaz mâ salset mostarda
Konafa châr bel khalta
Gelati bel cheleik
Fawakeh-Cahwa

Orz befawakeh el Bahr	ارز بفواكه البحر
Marwaha dani bel batates fil forn	مروحه ضاني بالبطاطس في الفرن
Meloukhia borany bel ferakh	ملوخيه بوراني بالفراخ
Deik romy bared mâ el salsa	ديك رومي بارد مع الصاصه
Kare dolma sandouk	قرع ضولمه صندوق
Safar pacha	صفر باشا
Almazia bel fawakeh	الماظية بالفواكه
Fawakeh—Cahwa	فواكه — قهوه
Dejeuner	(غداء)
Batcha beurek	باتشا بوريك
Deek romy bel Khodrawat	ديك رومي بالخضروات
Kare dolma hegab	قرع ضولمه حجاب
Costeletta dani machwia	كستليته ضاني مشويه
Salatet garguir	صلاطة جرجير
Kharchouf bel salsa el beda	خرشوف بالصلصة البيضه
Kengi baklawa	كنجي بقلاوة
Gelata bel khokh	جلاته بالخوخ
Fawakeh—Cahwa	فواكه — قهوه
(Dejeuner)	(غداء)
Iscomory beurek	اسكمري بوريك
Samak arous tartour bel khodar	سمك قاروص تراتور بالخضره
Yakhni yadi khardach	يخني يادى كاردش
Warak einab dolma mâ laban zabadi	ورق عنب ضولمه مع اللبن الزبادى
Zahr ouzy mehammar mâ el Batates	ظهر قوزى محمر مع البطاطس
Salatet khiar mâ el tamatem	صلاطه خيار مع الطماطم
Kare marrsous bel Lahm	قرع مرصوص باللحم
Om-aly bel Keehda	ام على بالقشده
Almazia bel fawakeh	الماظيه بالفواكه
Fawakeh—Cahwa	فواكه — قهوه
Déjeuner(Cham el Nissim)	(غداء) (شم النسيم)
Falafel mâ salata mechakela	فلافل مع صلاطه مشكله
Souberek bel guibna	سوبريك بالجبنه

Déjeuner Cham el Nissim

Samak aroous babaz yakhni
Ferakh barda bessalsa el goz
Kharchouf mâ el foul bel zeit
Ouzy chawerma
Salatet ganïni
Yalangi dolma
Baklawa bel fosdok
Gelati bel khokh
Fawakeh—Cahwa

(Déjeuner)

Tatar beurek
Fassolia khadra bel lahm
Hamam kolbasti mâ el batates
Salata bangar
Khachlama
Fawakeh—Cahwa

(Déjeuner)

Gambari bel salsa mâ al orz
Alb foul bel khodra
Kofta bel tarab
Salatet tehina
Halawa-ermeka
Fawakeh- Cahwa

(Dîner)

Chorba tarbia bel khodar
Iscomory beurek bel guibna
Deik romy bel khalta
Kechk almaz bel ferakh
Fakhza dani chawich
Salatet khiar
Warak enab dolma mâ laban zabadi

(غداء) (شم النسيم)

سمك قاروص باباظ يخني
فراخ بارده بصلصه الجوز
خرشوف مع الفول بالزيت
قوزى شاورمه
صلاطه جنايني
يلانجي ضولمه
بقلاوة بالفسدق
جيلاتي بالخوخ
فواكه ـ قهوه

(غداء عادى)

طاطار بوريك
فاصوليا خضره باللحم
حمام كلبستى مع البطاطس
صلاطه بنجر
خشلمه
فواكه — قهوه

(غداء عادي)

جمبرى بالصلصه مع الارز
قلب فول بالخضرة
كفته بالطرب
صلاطه طحينه
حلاوة ارميك
فواكه قهوه

(عشاء)

شوربه تربية بالخضار
اسكمري بوريك بالجبنه
ديك رومي بالخلطه
كشك الماظ بالفراخ
فخذة ضاني شاويش
صلاطة خيار
ورق عنب ضولمه مع اللبن الزبادى

بقـلاوة بالقشده	Baklawa bel kechta
خشـاف خـوخ	Khochaf khokh
فواكه — قهوه	Fawakeh cahwa
(عشاء)	(Dîner)
خلاصة فراخ بالشعرية	Kholasset el ferakh bel shearia
ارناؤط بوريك بالجبنه	Arnaout beurek bel gibna
سمك قاروص بالزبده والليمون فى الفرن	Sama karous bel zebda wallamon fel forn
باميه مرصوصه بالفراخ	Bamia marsoussa bel ferakh
قوزى بارد بالصلاطه	Ouzy bared bel Salata
خرشوف ضولمـه	Kharchouf dolma
كشك الفقراء	Kechk el fokara
خشـاف مشمش	Khochaf mechmech
فواكه — قهوه	Fawakeh-cahwa
(فطور رمضان)	(Fetour ramadan)
خلاصه فراخ بالخضروات	Kholasset ferakh bel khodrawat
بيض بالبصطرمه	Beid bel basturma
سمك قاروص كلبستى	Samak arous kolbassti
موزة ضانى بالصلصه البيضاء	Moza dani bel salsa el beida
قرع ضولمـه	Kare dolma
ديك رومى محمر فى الفرن مع البطاطس	Deek romy mehamar fel forn mâ el batates
صلاطه تورلى	Salatet torly
فاصولية خضرة مرصوصة باللحم	Fassolia khadra marsossa bel lahm
جندر بقلاوة	Gandr baklawa
خشاف جنايني	Khochaf ganaini
فواكه — قهوه	Fawakeh-cahwa
(عشاء عادى)	(Diner)
شوربه خضار مصفيه	Shorbet khodar messafia
سمك موسى مقلى مع الليمون	Samak moussa makly mâ laimon
خرشوف مرصوص باللحم	Kharchouf marsos bel lahm
كتاكيت كلبستي مع البطاطس	Katakit kolbasti mà el batatis

Salatet hendbia	صلاطة هندبيه
Setlak	ستلاك
Fawakeh-cahwa	فواكه — قهوه
(Diner)	(عشاء عادى)
Shorbet batates	شوربة بطاطس
Fengal beurek	فنجال بوريك
Kalb karfs marsos bel lahm	قلب كرفس مرصوص باللحم
Marwaha barda mâ salata	مروحه بارده مع الصلاته
Kochaf fawakeh mechakela	خشاف فواكه مشكله
Fawakeh-Cahwa	فواكه — قهوه
(Fetour ramadan)	(فطور رمضان)
Shorbet tarbia bel kofta	شوربة تربيه بالكفته
Beid bel guibna	بيض بالجبنه
Sigara beurek bel lahm	سيجاره بوريك باللحم
Ferakh yakhni bel hommos	فراخ يخنى بالحمص
Kharchouf dolma	خرشوف ضولمه
Fakhza barda bel taratour	فخذه بارده بالطرطور
Salatat mechakela	صلاطات مشكله
Roûs sabanekh marsossa	روس سبانخ مرصوصه
Golach fel sania	جولاش في الصانيه
Almazia bel shelek	الماظيه شليك
Fawakeh-cahwa	فواكه — قهوه
Shorbet tarbia bel kolak	شوربه تربيه بالكولاك
Foul medames mefassas bel-zebda	فول مدمس مفصص بالزبدة
Anga beurek	انجا بوريك
Ouzy bel khalta	قوزى بالخلطه
Bamia marsossa bel ferakh	باميه مرصوصه بالفراخ
Hamam kolbasti	حمام كلبستي
Salatat mechakela	صلاطات مشكله
Yalangi dolma	يلانجى ضولمه
Ekmek kataïf bel kechta	اكميك قطايف بالقشدة
Almazia bel bertokal	الماظيه بالبرتقال
Fawakeh-cahwa	فواكه — قهوه

قائمة الطعام على الطريقة الافرنكيه

Les menus à lamanière euopéenne

Diner	عشاء « دينيه »
Consommé arenborg	كونسوميه ارنبرج
Rissoles à la pombadour	ريسول الا بومبادور
Langost à la ravigote	لانجوست الا رافيجوت
Tournedos à la talleyrand	تورنيدو الا تاليران
Filet de cailles aux pomme dor	فيليـه دي كاي او بوم دور
Asperge à la milanaise	اسبرج الاميلانيز
Dinde roti au cresson	داندروتي أوكريسو
Salade Marie Stuart	سلادماري ستيار
Bombe aîda	بومب ايدا
Gateau Sablé	جاتو سابليه
Fruits - Café	فروي — كافيه
Desserts	ديسير

Diner	عشاء «دينيه»
Crêm Agné Sorel	كريم أنيه سوريل
Allumette Caprisee	اليميت كبريس
Saumon à la parisienne	سيمون الاباريزين
Filet de boeuf milanaise	فليه دي بيف ميلانيز
Pain de foies gras en bordur	بان دي فواجراه آن بورديرا
Celeris à la môelles	سيليري الامووال
Boulard à la broche	بولارد الا بروش
Salade midinette	سلاد ميد ينيت
Pudding glacé malakoff	بودينج جلاسيه ملاكوف
Fruits - Café	فروي — كافيه
Desserts	ديسير

Diner	عشاء « دينيه »
Oxtail soupe	أكس تيل سوب
Petits paté dauphine	بتي باتيه دوفين
Filets de soles moïna	فليه دي صول موينا

Piece de boeuf à la pourgeoise
Jamboneaux de poulet à la gelèe
Coeur d'artichauts grand duc
Faisin roti au cresson
Salade gauloise
Gateau Florantine
Fruits—Cafe
Desserts

Diner

Consomme jackobine
Petites patè bouchees montglas
Darn de saumon dieppoise
Tournedos à la favorite
Chaud froid de cailles en caisse
Celeri à la créme
Dinde rôti aux pommes fondantes
Salade rachel
Pudding royale
Bombe alhambra
Friandise
Fruits—Café
Desserts

Diner

Consommé orleans
Petites tambale à la medeci
Langouste à la termidor
Poulet de grain en moscote
Cotelette d'agneau bergeret
Asperges milanaise
Canard rôti au cresson
Salade mont-carlo
Podding à la écossaise

بيس دی بيف الا بورجواز
جامبونو دی بوليه الا جليه
كيردارتيشو جران دوك
فيزان روتي او كريسون
سلاد جلواز
جاتو فلورا نتين
فروى — كافيه
ديسير

عشاء (دينيه)

كونسوميه جاكوبين
بتيت باتيه
دارن دی سومون دييبواز
تورنيدو الافافوريت
شوفروا دی كای آن كيس
سيليری الاكريم
داند روتی او بوم فنضانت
سلاد راشل
بودينج رويال
بومب الهمبرا
فرياندیز
فروى — كافيه
ديسير

عشاء (دينيه)

كونسوميه اورليان
بتيت تمبال ميديسى
لانجوست الا تورميدو
بوليه دی جران آن ماسكوت
كوتليت دانيو بير جيري
اسبرج ميلانيز
كنار روتياو كريسون
سلاد مونت كارلو
بودينج الا ايكوسيز

Planc manger rubannêss	بلان مانجيه روبانيه
Chester cake	شستر كيك
Fruits—café	فروي — كافيه
Desserts	ديسير
Diner	عشاء (دينيه)
Potage tortue	بوتاج تورتي
Rissoles au fromage	ريسول او فروماج
Matelottes à la Parisienne	ماتلوت الا باريزين
Selle de veau Matterniche	سيل دى ڤوماترنيش
Cailles en Caisse	كاى ان كيس
Quartier d'artichauts à la Italienne	كارتيه دارتيشو الايطالين
Poulard rôti au cresson	بولار روتي او كريسون
Salade caprice de rein	سلاد كبريس دي رين
Parfait aux fraises	بارفيه او فريز
Biscuits	بسكويت
Paillettes au parmesan	بأييه اوبر ميزان
Fruits—café	فرويه كافيه
Desserts	ديسير
Diner	(عشاء)
Potage parmentier	بوتاج بارمنتيه
Filet de soles maniére	فليه دي صول مانيير
Courgettes au gratin	كورچيت او جراتان
Poulet de grain en cocotte.	بوليه دي جران ان كوكوت
Salade de laitue	سلاد دي ليتو
Bavarois Praliné	باڤروا برالينيه
Café—desserts	كافيه — ديسير
Diner	(عشاء)
Conssommé gulienne	كونسوميه چيلين
Petits bouchée nantua	بتي بوشيه نانتويا
Langue de boeuf saint flour	لانج دي بيف سان فر
Salade bitteraves	سلاد بتراف
Epinard à la créme	ايبنار الاكريم

Podding diplomate
Café desserts

Diner

Crême saint germaint
Alouse à la provencale
Poulets froid à la l'estragon
Salad à la russe
Petits pois au beurre
Péches à la cardinale
Café—desserts

Diner

Potage minestra
Rougets Francillon
Noix de veau froid
Salade pouquetiére
Sofflet rotchild
Café—desserts

Diner

Consommè prunoise
Merlane à la anglaise
Poulard à la emperatrice
Salade romain
Coeur d'artichauts clamart
Charlotte de pommes
Café—desserts

Diner

Potage mutton broda
Sardines à la antiboise
Celeri au jus
Pigeon roti
Salade melé

بودينج دبلومات
كافيه — ديسير

(عشاء)

كريم سانجارمين
الوزالا بروفنسال
بوليه فروا الا استراجون
سلار الاروس
بتي بوا أوبير
بيش الا كاردينال
كافيه —ديسير

« عشاء »

بوتاج مينيسترا
روجيه فرانسيو
نواديفو فروا
سلاد بوكتيير
سوفليه روتشيلد
كافيه — ديسير

« عشاء »

كونسوميه برينواز
مرلان الاانجليز
بولارد الاامبراتريس
سلاد رومين
كيردارتيشو كلامار
شارلوت دي بوم
كافيه — ديسير

« عشاء »

بوتاج موتون برودا
سردين الا انتيواز
سيليري اوچو
بيچون روتي
سلاد ميليه

Pudding prosvènor	بودينج بروسفينور
Cafè — desserts	كافيه — ديسير
Dejëuner	غذاء « ديجينيه »
Blini aux caviars	بلينس أوكاڤيار
Pilaff aux cailles	بلاف أوكاي
Galantine de volaille à la gelèe	جلانتين دي ڤولاي الاچليه
Fonde d'artichauts cavour	فوندارتيشوكاڤور
Selle dagneau rôti	سيل دانيو روتى
Salade opèra	سلاد أوبرا
Milles-feuille à la parisienne	ميلفي الاباريزيان
Pêches mèlba	بيش ميلبا
Patisseris	باتسرى
Fruits—Cafè	فروى — كافيه
Desserts	ديسير
Dejeuner	غذاء « ديچينيه »
Œufs georgettes	اف چورچيت
Noix de veau lison	نوادیڤو ليزون
Pâtèe de foies-gras truffè	باتيه دى فواجرا تروفيه
Petits pois à la Française	بتى بوا الافرانسيز
Dinde rôti flan qèe de cailles	داند روتي فلان كيه دي كاي
Saladedalila	سلاد دليله
Pêches à la Pourdaloue	بيش الابور دالو
Coubes-jacques	كوب چاك
Patisseris	باتسري
Fruits — Cafè	فروى — كافيه
Desserts	ديسير
Dejeuner	غذاء « ديجينيه »
Œufs pochés grand Duc	اف بوشيه جران ديك
Bilaff aux Cailles	بيلاف اوكاى
Haricots verts sautes au beurre	هاريكو ڤير سوتيه اوبير
Gigot d'agneau rôti aux bommes fondantes	چيجو دانيو روتى او بوم فوندنت

سلاد ميجت
كوب جاك
باتيسري
كافيه — ديسير

غداء « ديجينيه »
اليمت اوزنشوا
اوسو بوكي الاميلانيز
كير دارتيشو الامديشير
بوليه فروا اوكريسون
سلاد ولد روف
بودينج جلاسيه ملاكوف
كافيه — ديسير

غداء « ديجينيه »
فيليه دى سول الفونس تريز
— (ال ١١١ X)
كتلت دانيو الا ڤيليروا
سيليري الاموال
دند روتى اوكريسون
سلاد راشل
ميل في الاباريزين
كافيه — ديسير

غداء « ديجينيه »
مكروني سيسيلين
بوليه دى جران ان ماسكوت
بتى بوا الا فلامند
روست بيف الانجليز
يوكش بودينج
سلاد ايدا
بيش ملبا
باتيسير
كافيه — ديسير

Salad muguette
Coupe yacques
Patisseries
Café – desserts

Déjeuner
Allumettes aux anchois
Ossi - buchi à la milanaise
Coeur d'artichauts maraichère
Poulets froid au Cresson
Salade waldrof
Pudding glacé malakoff
Café—desserts

Dèjeuner
Filèts de soles alphonse XIII
Cotelettes d'agneau à la villeroy
Celeris à la môelle
Dinde rôti au cresson
Salade rachel
Mille feuilles à la parisienne
Café— desserts

Dèjeuner
Macaroni sicilienne
Poulets de grain en mascotte
Petits pois à la flamande
Roast beef à la anglaise
Yorkshire pudding
Salade aïda
Pêches melba
Patisseries
Café — desserts

غذاء « ديچينيه »
ايف فروا فرو فرو
ڤول أو ڤان الافينتسيير
فون دارتيشو الاجران ديك
كتلت دى ڤو جرييه
بوم سوفليه
سلاد دانيشيف
ري الامبيراتريس
باتيسيري
كافيه — ديسير

غذاء « ديچينيه »
انيوكي الاباريزين
بوليه سوتيه بازار
اسبرج صوص موتارد
سيل دانيو روتي أوكريسون
سلاد كير دى ليتي
سڤران اوفروى
كافيه — ديسير

غذاء « ديچينيه »
سوفليه الاسويسس
باتيه دى بيجون الانجليز
ليتي فارسى
كتلت دانيو جرييه
بوم باي
سلاد مارسيديه
بلان منجيه مربريه
كافيه — ديسير

غذاء « ديچينيه »
فيليه دى سول الاميريكين
نزا دى ڤو الارينيسنس
جلانتين دى فولاي تروفيه
سلاد داليلا

Dèjeuner
Oeufs froid frou frou
Vol-au-vent à la financière
Fond d'artichauts à la grand duc
Cotelettes de veau grillès
Pommes souffleès
Salade danicheff
Riz à la impèratrice
Patisseries
Café-Desserts

Déjeuner
gnoki à la parisienne
Poulets sautésbazard
Asperges Sce. moutarde
Selle d'agneau rôti au cresson
Salade coeur de laitue
Savarin aux fruits
Café—desserts

Déjeuner
Soufflés àla suissesse
Pâté de pigeon àl' anglaise
Laitues farcies
Cotelettes d'agneau grillés
Pommes pailles
Salade marcèdès
Blanc mangé marbré
Café — desserts

Dèjeuner
Filets de soles à la amèricaine
Noix de veau é la renaissance
Galantine de volaille truffé
Salade dalila

Vacharin à la moderne
Café — desserts

Dèjeuner

Petits bouchès à la Reine
Daube à la provençale
Fond d'artichauts cavour
Poulard et langue decoupès
Salade windsor
Biscuits glacé marquise
Patisseries
Café — desserts

Dejeuner

Ravioli farci
Courgette au gratin
Entrecotes au vert-pre
Salade romain
Gelè de fruits
Café desserts

Dejeuner

Oeuf-brouilles aumal
Laitues braise au jus
Filet de baeuf douphine
Salade concombre
Eclaire au chocolat
Café desserts

Dejeuner

Cervelle àla villeroy
Sauté de veau àla pourgeaise
Pommes en cache
Cafe-desserts

قاشاران الامودیرن
کافیه — دیسیر

غذاء « دیچینیه »

پیتی بوشیه الارین
دوب الا پروفنسال
فون دارتیشو کاڤور
پولار دای لانج دیکوپیه
سلاد وندسور
بسکویت جلاسیه مرکیز
پاتیسیری
کافیه — دیسیر

« غذاء » دیچینیه

راڤیولی فارسي
کورچیت اوجراتان
انترکوت اوڤیر بریه
سلاد رومن
چیلیه دی فروی
کافیه — دیسیر

« غذاء » دیچینیه

اف برو وایه اومال
لیتو بریزیه اوچو
فلیه دی بیف دوفین
سلاد کونکومبر
اکلیر او شوکولات
کافیه — دیسیر

« غذاء » دیچینیه

سیرڤیل الاڤیلیروا
وتیه دی ڤو الا بورچواز
م ان کاش
ه — دیسیر

Dejeuner

Oeuf chimay

Paupiette de veau à la fontanye

Salade haricots verts

Flane de pommes à l' anglaise

Café — desserts

Dejeuner

Coquilles de ris de veau au gratin

Choufleur àla polonaise

Boeuf àla mode froid

Salade de pommes de terres

Klikos

Café — desserts

Dèjeuner

Foies de veau àl' anglaise

Poulard de talleyrand

'le de légume

Pou..ing ecossaise

- desserts

« غذاء »

ايف
ن شيماي
ڤو
بت دى ڤوالافو تتانى
فون
هاريكو ڤير
كتلت
دى بوم الانجليز
بوم سو
— ديسير
سلاد د
دي ال « غذاء »
باتيسكى دى ريدى ڤو اوجراتان
شوفلير الا بولونيز
بيف الامود فروا
سلاد دى بوم دى تير
كليكو
كافيه — ديسير

«غذاء»

فوا دى ڤو الا انجليز
بولارد [illegible]
سلاد دى ليجيم
بودينج ايكوسيز
كافيه — ديسير


Bibliotheca Alexandrina
03383284
